



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**MUNICÍPIO DE PINHEIRO PRETO**

**EDITAL DE LICITAÇÃO Nº 071/2017**  
**MODALIDADE PREGÃO PRESENCIAL**

**O MUNICÍPIO DE PINHEIRO PRETO - ESTADO DE SANTA CATARINA**, através do Prefeito Municipal, comunica aos interessados que se encontra aberta a licitação modalidade **PREGÃO PRESENCIAL Nº 071/2017, Processo Administrativo nº. 256/2017**, visando à contratação de fornecimento de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar, fornecimento parcelado. Os envelopes contendo a Proposta de Preços e Documentação deverão ser entregues no Departamento de Licitações, localizado no Paço Municipal, à Avenida Marechal Costa e Silva, 111, Pinheiro Preto - SC. O credenciamento será feito até as **08:00 horas** do dia **29/09/2017**. Abertura da sessão às **08:15 horas** do mesmo dia. A presente licitação será do tipo **MENOR PREÇO POR LOTE**, consoante condições estatuídas neste Edital, e será regida pela Lei nº 10.520 de 17 de julho de 2002, Decreto Municipal nº 2.785/07 de 24 de janeiro de 2007, bem como pela Lei nº 8.666/93.

**1. DO OBJETO**

O presente processo tem por objeto a aquisição de gêneros alimentícios destinados à Merenda Escolar para escola e creche municipal, localizadas no centro de Pinheiro Preto, durante o 2º. Semestre do ano letivo de 2017, por meio do FORNECIMENTO PARCELADO, conforme Anexo 1, do presente edital.

**1.2 CONDIÇÕES, FORMA DE ENTREGA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E TEMPO MÉDIO PARA ENTREGA**

1.2.1 Todas as despesas com a entrega e descarregamento correrão por conta da proponente.

1.2.2 Os produtos cotados deverão atender às normas estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária, inclusive quanto às embalagens e rótulos, na forma da legislação em vigor.

1.2.3 Deverão ser cumpridas, impreterivelmente, as descrições dos produtos de acordo com o Edital.

1.2.4 Haverá estruturação de dois pedidos: mensais (gêneros alimentícios semi-perecíveis) e semanais/diário (gêneros alimentícios perecíveis do grupo das frutas, verduras, pães, ovos, leites e derivados). Os gêneros alimentícios deverão ser entregues na escola e creche municipal, localizadas no centro da cidade, de forma parcelada e de acordo com cronograma fornecido pela Secretaria Municipal da Educação e orientação da Nutricionista.

1.2.5 Os gêneros alimentícios deverão ser cuidadosamente selecionados e embalados, principalmente quando se tratar de hortifrutigranjeiros (frutas e verduras). Os responsáveis pela manipulação da alimentação escolar estão autorizados a não aceitar produtos que não cumpram estas exigências. Persistindo esta prática, o contrato poderá ser rescindido nos termos da Lei nº. 8.666/1993.

1.2.6 **OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS SEMI-PERECÍVEIS NÃO PODERÃO SER ENTREGUES COM PRAZO DE VALIDADE INFERIOR A 5 (CINCO) MESES.**

1.2.7 Como os Supermercados são considerados por lei como “*estabelecimento onde o alimento é manipulado, preparado, armazenado e ou exposto à venda, podendo ou não ser consumido no local*”, é essencial que o mesmo se organize de acordo das Boas Práticas para os Serviços de Alimentação, de acordo com legislação vigente (Resolução RDC nº 216).



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**MUNICÍPIO DE PINHEIRO PRETO**

1.2.8 Todos os produtos não “*in natura*”/industrializados devem apresentar a Informação Nutricional e orientações de prazo de validade e data de fabricação.

1.2.9 Será devolvido produto que não atenda às normas deste edital e ou normas legais aplicáveis à espécie, devendo o contratante efetuar a imediata substituição.

1.2.10 Os produtos de caráter semanal (frutas e verduras) devem ser pesados e etiquetados adequadamente para aferição e controle pelos manipuladores de alimentos e responsáveis pelo recebimento: as merendeiras;

1.2.11 Os produtos deverão ser entregues à pessoa designada pela Secretaria de Educação, ou seja, as merendeiras responsáveis pela cozinha das escolas, **SEMPRE** no primeiro horário da manhã (até às 9:00h). As frutas serão utilizadas, normalmente, a partir das quartas-feiras, e as verduras, em sua maioria, a partir das segundas-feiras.

**1.2.12 O objeto da presente licitação suprirá demanda de aproximadamente 6 (seis) meses.**

**Parágrafo único.** A nutricionista buscará, dentro do possível, acompanhar todos os passos quanto ao recebimento dos produtos.

## **2. DAS AMOSTRAS**

2.1 Os proponentes deverão apresentar **amostra dos itens assinalados com “X”, na forma do item 2.2 e 2.3 deste edital.**

2.2 Os proponentes deverão encaminhar amostras de boa qualidade e com prazo de validade de no mínimo 5 (cinco) meses, quando não tiver outro prazo estabelecido na descrição do produto. Os proponentes vencedores deverão entregar produtos com a mesma qualidade e marca apresentada nas amostras aprovadas, podendo ser em embalagens menores. Os produtos de panificação deverão ser frescos (do dia).

**2.3 As amostras deverão ser entregues até às 10:00 horas do dia 27/09/2017, na Secretaria de Educação, localizada no Paço Municipal, à Avenida Marechal Costa e Silva, 111, em Pinheiro Preto -SC, para análise e verificação quanto ao atendimento dos requisitos do Edital, para emissão de Certificado de Aprovação das Amostras.**

2.4 As marcas apresentada como amostra deverão ser as marcas a serem entregues. Não serão admitidas substituições de marcas, exceto em situações excepcionais e com a autorização da nutricionista.

2.5 As amostras apresentadas para análise não serão devolvidas aos proponentes, quando possível, não cabendo indenização, podendo ser entregue apenas uma embalagem de cada produto e com pesos e medidas inferiores e ou menores que às exigidas para entrega.

2.6 As amostras serão analisadas **avaliando critérios de palatabilidade, aroma, rendimento, consistência, textura, cozimento** no dia 27/09/2017, das 13:00hs às 17:00hs. Aprovadas as amostras pelo Órgão Municipal, será emitido o **Certificado de Aprovação**, que estará à disposição dos proponentes no dia 28/09/2017, **a partir das 08h00, na Secretaria de Educação**, para que a proponente os apresente no momento do credenciamento. Poderá ser emitido **Certificado de**



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**MUNICÍPIO DE PINHEIRO PRETO**

**Aprovação com restrições**, devendo o proponente adequar-se ao exigido pela Comissão de Análise, antes da abertura das propostas.

2.7 A Comissão de Análise será composta pelos membros do CAE – Conselho de Alimentação Escolar e outros designados pela Secretaria de Educação.

### **3. DO CREDENCIAMENTO**

3.1 Na data, hora e local designado para início do credenciamento, o representante da empresa licitante deverá apresentar ao pregoeiro documento que comprove a existência dos necessários poderes para representar a empresa, formular propostas verbais e praticar todos os atos inerentes ao certame, acompanhado de sua Cédula de Identidade ou documento equivalente, para conferência dos dados com aqueles informados no documento de credenciamento.

**3.2 A documentação referente ao credenciamento deverá ser apresentada FORA DOS ENVELOPES proposta e documentação, em 1 (uma) via, original ou cópia autenticada por tabelião.**

**Parágrafo Único. Os certificados de aprovação dos produtos deverão ser entregues no momento do credenciamento.**

3.3 O credenciamento do representante da licitante deverá ser efetuado da seguinte forma:

a) No caso do representante ser sócio-gerente ou diretor da empresa, o mesmo deverá apresentar o Ato Constitutivo, Contrato Social ou Estatuto da mesma, **NO QUAL ESTEJAM EXPRESSOS SEUS PODERES PARA EXERCER DIREITOS E ASSUMIR OBRIGAÇÕES EM NOME DA PREGOANTE.**

b) Caso o representante não seja sócio ou diretor, o seu credenciamento far-se-á através de instrumento público ou particular de procuração, ou termo de credenciamento (conforme modelo constante do Anexo III), sendo que deverá ser assinado pelo(s) representante(s) legal(is) da empresa, **cujá comprovação far-se-á através da apresentação, antes da abertura dos envelopes propostas, do ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social.**

### **4. DA APRESENTAÇÃO DOS ENVELOPES**

A proposta e os documentos exigidos deverão ser apresentados no dia e horário designados para abertura da sessão, sendo que os envelopes que não forem apresentados pessoalmente ou por representante credenciado deverão ser protocolados antes do término da fase de credenciamento, em envelopes separados, fechados e lacrados, contendo a identificação clara e visível da razão social do proponente, número do Pregão, e com os seguintes dizeres externos:

**ENVELOPE Nº 01**  
**PREGÃO Nº 071/2017**  
**PROPOSTA**  
**PROPONENTE (RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA)**

**ENVELOPE Nº 02**  
**PREGÃO 071/2017**  
**DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO**  
**PROPONENTE (RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA)**



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**MUNICÍPIO DE PINHEIRO PRETO**

## **5. DA PROPOSTA**

5.1. O envelope nº 01 deverá conter a proposta em 01 (uma) via original, preenchida por meio mecânico, sem emendas, rasuras ou entrelinhas, pelo representante legal da empresa, devendo constar as seguintes informações:

- a) Razão Social da empresa, endereço e nº do CNPJ da proponente;
- b) Valor total da proposta de cada item, discriminando seu valor unitário, em moeda corrente nacional, sendo admitidas apenas **02 (DUAS) CASAS DECIMAIS APÓS A VÍRGULA**, onde estejam incluídas todas as despesas com impostos e encargos sociais.

**5.2 Caso os proponentes apresentem valores com 03 (três) ou mais casas decimais após a vírgula, o Pregoeiro considerará apenas as 02 (duas) primeiras.**

5.3 Será desclassificada a proposta desconforme com as diretrizes e especificações prescritas neste Edital, ou cujos preços sejam inexequíveis ou excessivos.

5.4 A validade da proposta é de 60 (sessenta) dias, o qual será contado a partir da data da sessão de abertura dos envelopes propostas. Na contagem do prazo excluir-se-á o dia de início e incluir-se-á o dia de vencimento.

## **6. CONDIÇÕES PARA PARTICIPAR NA LICITAÇÃO**

6.1 Poderão participar do certame **somente pessoas jurídicas.**

6.2 Não será admitida nesta licitação a participação de empresas:

- a) Concordatárias ou em processo de falência, sob concurso de credores, em dissolução ou em liquidação;
- b) Que estejam com o direito de licitar e contratar com a Administração Pública suspenso, ou que por esta tenham sido declaradas inidôneas;
- c) Que estejam reunidas em consórcio, ou sejam controladas, coligadas ou subsidiárias entre si qualquer que seja sua forma de constituição.
- d) Estrangeiras que não funcionem no País.

### **6.3 DA HABILITAÇÃO**

A documentação deverá ser apresentada no ENVELOPE nº 02, em 01(uma) via, original ou cópia autenticada por Tabelião, devendo constar os seguintes documentos de habilitação:

#### **6.3.1 Habilitação Jurídica:**

6.3.1.1 Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial em se tratando de sociedades comerciais, e no caso de sociedades por ações, acompanhado de documento de eleição de seus atuais administradores e no caso de empresa individual, registro comercial.



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**MUNICÍPIO DE PINHEIRO PRETO**

6.3.1.2 Declaração da licitante de cumprimento ao artigo 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal, assinada por representante legal da empresa.

Obs: Caso o documento exigido no item 6.3.1.1, já tenha sido apresentado pela licitante no ato do credenciamento, a mesma fica desobrigada de apresentá-lo no ENVELOPE Nº 02 – Da habilitação.

**6.3.2 Habilitação Fiscal:**

6.3.2.1 Prova de regularidade com a Fazenda Federal, mediante a apresentação dos seguintes documentos:

- a) Certidão quanto à Dívida Ativa da União.
- b) Certidão de Regularidade com os Tributos e Contribuições Federais.

6.3.2.2 Prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio do proponente.

6.3.2.3 Prova de regularidade com a Fazenda Municipal do **domicílio do proponente**.

6.3.2.4 Prova de regularidade com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço.

6.3.2.5 Prova de regularidade com o Instituto Nacional do Seguro Social – INSS.

6.3.2.6 Prova de regularidade trabalhista, mediante apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, conforme determinado pela Lei 12.440/2011.

**6.3.3 Qualificação Econômico-Financeira:**

Certidão Negativa de Falência e Concordata, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica.

**6.3.4 Qualificação Técnica:**

6.3.4.1 Declaração assinada pelo representante legal da licitante, sob as penas da lei, de que não possui Fatos Impeditivos, de acordo com o § 2º do artigo 32 da Lei Federal nº 8.666/93, com redação dada pela Lei nº 9.648, de 27.5.98, para participar de Licitação Pública.

6.3.4.2 Alvará sanitário do estabelecimento.

6.3.4.3 Declaração de idoneidade.

**§ 1º.** No caso de microempresa ou empresa de pequeno porte, a comprovação de regularidade fiscal poderá ser exigida somente no ato da assinatura do contrato, ou seja, o licitante deverá apresentar os documentos exigidos, mesmo que através de certidão positiva de débitos, cuja regularidade será exigida até a data da assinatura do contrato, conforme preceitua o art. 43 da Lei Complementar nº. 123/2006



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**MUNICÍPIO DE PINHEIRO PRETO**

**§ 2º.** Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 2 (dois) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

**§ 3º.** A não-regularização da documentação, no prazo previsto no § 1º deste artigo, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

**6.4** Os documentos expedidos pela Internet poderão ser apresentados em forma original ou, cópia reprográfica sem autenticação. Entretanto, estarão sujeitos a verificação de sua autenticidade através de consulta realizada pelo Pregoeiro.

**6.5** O envelope de documentação deste pregão que não for aberto ficará em poder do Pregoeiro pelo prazo de 30 (trinta) dias a partir da homologação da licitação, devendo o licitante retirá-lo, após aquele período, no prazo de 5 (cinco) dias, sob pena de inutilização do mesmo.

**6.6.** Os documentos necessários à habilitação poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou por servidor da administração ou publicação em órgão da imprensa oficial. A Comissão poderá fazer consulta ao serviço de verificação de autenticidade das certidões emitidas pela *INTERNET*. Caso a validade não conste dos respectivos documentos, estes serão considerados válidos por um período de 60 (sessenta) dias, contados a partir da data de sua emissão.

**6.7.** A inabilitação para o certame importará na preclusão do direito de participar das fases subsequentes.

## **7. DOS PROCEDIMENTOS DE RECEBIMENTO E JULGAMENTO**

**7.1** No dia, hora e local designados neste edital, na presença dos licitantes e demais pessoas presentes ao ato público, o Pregoeiro juntamente com a Equipe de Apoio, executará a rotina de credenciamento, conforme exposto no item 02.

**7.2** Depois de verificadas as credenciais será declarada aberta a sessão, e o Pregoeiro solicitará e receberá, em envelopes distintos, a proposta e os documentos exigidos para habilitação, devidamente lacrados e identificados.

**7.3** Em nenhuma hipótese serão recebidos envelopes contendo proposta e os documentos de habilitação fora do prazo estabelecido neste Edital.

**7.4** Serão abertos primeiramente os envelopes contendo as propostas de preços, ocasião em que será procedida a verificação da conformidade das mesmas com os requisitos estabelecidos neste instrumento, com exceção do preço, desclassificando-se as incompatíveis.

**7.5** Verificada a conformidade, o pregoeiro classificará preliminarmente o autor da proposta de menor preço e aqueles que tenham apresentado propostas em valores sucessivos e superiores em até 10% (dez por cento), relativamente à de menor preço.



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**MUNICÍPIO DE PINHEIRO PRETO**

7.6 Quando não forem verificadas, no mínimo, três propostas escritas de preços nas condições definidas no item anterior, o pregoeiro classificará as melhores propostas subsequentes, até o máximo de três, para que seus autores participem dos lances verbais, quaisquer que sejam os preços oferecidos nas propostas escritas.

7.7 Caso duas ou mais propostas iniciais apresentem preços iguais, será realizado sorteio para determinação da ordem de oferta dos preços.

7.8 Em seguida, será dado início à etapa de apresentação de lances verbais pelos proponentes, que deverão ser formulados de forma sucessiva, em valores distintos e decrescentes.

7.9 O pregoeiro convidará individualmente os licitantes classificados, de forma sequencial, a apresentar lances verbais, a partir do autor da proposta classificada de maior preço e os demais, em ordem decrescente de valor.

7.10 É vedado a oferta de lance com vista ao empate.

7.11 A desistência em apresentar lance, quando convocado pelo pregoeiro, implicará a exclusão do licitante da etapa de lances verbais e na manutenção do último preço apresentado pelo licitante, para efeitos de ordenação das propostas.

7.12 O encerramento da etapa competitiva dar-se-á quando, indagados pelo pregoeiro, os licitantes manifestarem seu desinteresse em apresentar novos lances.

7.13 Caso não haja lances verbais, será verificada a conformidade entre a proposta escrita de menor preço.

7.14 Declarada encerrada a etapa competitiva e ordenadas as propostas, o pregoeiro examinará a aceitabilidade da primeira classificada, quanto ao objeto e valor, decidindo motivadamente a respeito, desclassificando as propostas dos licitantes que apresentarem preço excessivo, assim considerados aqueles acima do preço de mercado.

7.15 Sendo aceitável a proposta de menor preço, será aberto o envelope contendo a documentação de habilitação do licitante que a tiver formulado, para confirmação das suas condições de habilitação.

7.16 Constatado o atendimento das exigências fixadas no edital, o licitante será declarado vencedor, sendo-lhe adjudicado o objeto do certame.

7.17 Se a oferta não for aceitável ou se o licitante desatender às exigências habilitatórias, o pregoeiro examinará a oferta subsequente, verificando a sua aceitabilidade e a habilitação do proponente, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda ao edital, sendo o respectivo licitante declarado vencedor e a ele adjudicado o objeto do certame;

7.18 Nas situações previstas nos itens 7.13, 7.14 e 7.17, o pregoeiro poderá negociar diretamente com o proponente para que seja obtido preço melhor;

7.19 Serão inabilitados os licitantes que não apresentarem a documentação em situação regular, conforme estabelecido no item 5 deste Edital.



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**MUNICÍPIO DE PINHEIRO PRETO**

7.20 A data a ser considerada para a análise das condições de habilitação, na hipótese de haver outras sessões, será aquela estipulada para o recebimento dos envelopes, devendo, contudo, ser sanadas, anteriormente à contratação, quaisquer irregularidades a elas referentes, que se apresentarem após aquela data.

7.21 Da sessão pública do pregão será lavrada ata circunstanciada, contendo, sem prejuízo de outros, o registro dos licitantes credenciados, das propostas escritas e verbais apresentadas, na ordem de classificação, da análise da documentação exigida para habilitação e dos recursos interpostos.

7.22 O uso de telefone celular durante a sessão de lances só será possível com a permissão do Pregoeiro.

7.23 Não serão aceitas cópias de documentos obtidos por meio de aparelho fac-símile (FAX) e tampouco cópias de documentos ilegíveis em nenhuma das fases do certame.

## **8. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO**

**8.1 O critério para julgamento das propostas será o de MENOR PREÇO POR LOTE, desde que atendidas as especificações constantes deste edital, observado o disposto no item anterior.**

**Parágrafo único. O proponente que não cotar todos os itens previstos para o lote terá sua proposta, no que tange aquele item, desclassificada.**

8.2. As propostas que não atenderem as exigências deste Edital e seu anexo, bem como as que apresentarem preços excessivos ou manifestamente inexecutáveis, incompatíveis com os preços de mercado, serão desclassificadas.

8.3 As questões relativas ao julgamento não previstas neste edital serão resolvidas pela Comissão de Licitações.

**8.4 O vencedor, no prazo de 48 horas após o término da sessão, deverá apresentar a proposta com os preços readequados, devendo reduzir os valores proporcionalmente para cada item, ou seja, o percentual de redução do lote deverá ser aplicado para cada item, não podendo, sob hipótese alguma, reduzir o valor total em um único item.**

**8.5 Antes de a comissão encaminhar o processo para homologação, realizará, juntamente com a nutricionista, pesquisa de preços, a fim de confrontar com aqueles cotados, para fins de evitar superfaturamento.**

## **9. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS**

9.1. Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, quando lhe será concedido o prazo de 3 (três) dias úteis para a apresentação das razões do recurso, ficando os demais licitantes desde logo intimados para apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata aos autos.

9.2. Informações fornecidas verbalmente por elementos pertencentes à Administração Municipal não serão consideradas como motivos para impugnações.



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**MUNICÍPIO DE PINHEIRO PRETO**

9.3 O recurso contra decisão do pregoeiro não terá efeito suspensivo;

9.4 O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento;

9.5 Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos procedimentais, a autoridade competente homologará a adjudicação para determinar a contratação;

## **10. DAS PENALIDADES**

10.1. Se o licitante vencedor descumprir as condições deste Pregão ficará sujeito às penalidades estabelecidas nas Leis nº 10.520/2002 e 8.666/93.

10.2 Nos termos do artigo 87 da Lei 8.666/93, pela inexecução total ou parcial deste pregão, o Município de Pinheiro Preto poderá aplicar à empresa vencedora as seguintes penalidades:

I- Advertência;

II- Suspensão temporária de participação em Licitação e impedimento de contratar com a Administração Pública;

III- Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes de punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, a qual será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo de sanção aplicada com base no inciso anterior.

IV – Multa de 10 % sobre o valor do contrato.

10.3 Nos termos do artigo 7º da Lei n. 10.520/2002, se o licitante, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, não celebrar contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução do seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, garantido o direito prévio de citação e da ampla defesa, ficará impedido de licitar e contratar com o Município, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

10.4 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no sistema de registro de cadastro do Município, e no caso de suspensão de licitar, o licitante deverá ser descredenciado por igual período, sem prejuízo das multas previstas no edital e no contrato e das demais cominações legais.

10.5 Nenhum pagamento será processado à proponente penalizada, sem que antes, este tenha pago ou lhe seja relevada a multa imposta.

## **11. DOS PRAZOS E VIGÊNCIA.**

**11.1.** O prazo de validade da proposta deverá ser de, no mínimo, 60 (sessenta) dias corridos, contados da data da abertura da proposta.



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**MUNICÍPIO DE PINHEIRO PRETO**

**11.2. O contrato vigorará da data da sua assinatura até 31/12/2017, ou em data anterior, caso haja a entrega total dos produtos.**

**12. DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA E LOCAL**

Os gêneros alimentícios deverão ser entregues na escola e creche Municipal, localizadas no centro da cidade, **de forma parcelada e de acordo com cronograma fornecido pela Secretaria Municipal da Educação e pela Nutricionista.**

**13. DOS PRODUTOS, PRAZO DE VALIDADE E QUALIDADE**

**13.1. Os produtos consumíveis não poderão ter prazo de validade inferior a 5 (cinco) meses, salvo outro prazo estabelecido pelo fabricante.**

**13.2. Os produtos alimentícios deverão ser entregues em embalagem industrial e original, com etiqueta de registro perante o Ministério da Agricultura, vedada qualquer manipulação, bem como não poderão estar rasgadas, amassadas e com ferrugem.**

**13.3. FICA VEDADA A ENTREGA DE FRANGO E/OU QUALQUER PRODUTO DE ORIGEM ANIMAL "CAIPIRA". A CARNE BOVINA DEVERÁ POSSUIR ATESTADO E REGISTRO DE INSPEÇÃO SANITÁRIA (SIF).**

**14. DO PAGAMENTO E REAJUSTE**

14.1. O pagamento do preço será feito de acordo com a entrega dos gêneros alimentícios e após atestado o recebimento pela Secretaria competente.

14.2. Fica vedado o reajuste de preços.

14.3 O MUNICÍPIO se compromete a efetuar o pagamento até o 5º dia depois da entrega do documento fiscal, e após certificada a entrega pelo Órgão Competente, observado o cumprimento integral das disposições contidas neste Edital.

14.4 Recomenda-se aos licitantes que estejam no local indicado do preâmbulo deste Edital, com antecedência de 15 (quinze) minutos do horário previsto.

14.5. A presente licitação é regida pela Lei nº 10.520/2002, Decreto Municipal nº 2.785/07, bem como pela Lei nº 8.666/93, devendo a despesa correr à Conta das seguintes dotações orçamentárias, Orçamento 2017:

Unidade Gestora:

2 - Município de Pinheiro Preto

Órgão Orçamentário:2000 - PODER EXECUTIVO

Unidade Orçamentária:2003 - SECRET. DE EDUCACAO E CULTURA

Função:10 - Saúde

Subfunção:301 - Atenção Básica

Programa:10 - Alimentação Escolar

Ação:2.31 - PROGRAMA SUPLEMENTAR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Despesa 108 3.3.90.00.00 Aplicações Diretas



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**MUNICÍPIO DE PINHEIRO PRETO**

Unidade Gestora:2 - Município de Pinheiro Preto  
Órgão Orçamentário:2000 - PODER EXECUTIVO  
Unidade Orçamentária:2003 - SECRET. DE EDUCACAO E CULTURA  
Função:10 - Saúde  
Subfunção:301 - Atenção Básica  
Programa:10 - Alimentação Escolar  
Ação:2.31 - PROGRAMA SUPLEMENTAR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR  
Despesa 109 3.3.90.00.00 Aplicações Diretas  
Fonte de recurso: 137 - Outras Transferências FNDE

## **15 DO CONTRATO**

15.1 Será firmado contrato com o proponente vencedor, que terá suas cláusulas e condições reguladas pelas Leis nº 10.520/2002 e 8.666/1993, e Decreto Municipal nº 2.785/07 de 24 de janeiro de 2007.

15.2 Como condição para celebração do contrato, o vencedor deverá manter as mesmas condições de habilitação;

15.3 Quando o proponente vencedor não apresentar situação regular, no ato da assinatura do contrato, será convocado outro licitante, observada a ordem de classificação, para celebrar o contrato, e assim sucessivamente, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

15.4 A Administração convocará a adjudicatária para assinar o contrato, a qual terá o prazo de 5 (cinco) dias, a contar do recebimento da notificação, para comparecer à Administração, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das penalidades previstas neste Edital, sujeitando-se às penalidades aludidas nos termos do art. 81 da Lei nº 8.666/93, bem como ensejará a aplicação das sanções previstas no item 11 deste Edital e no art. 7º da Lei nº 10.520/2002.

15.5 A Nota de Empenho poderá ser anulada a qualquer tempo, independente de notificação ou interpelação judicial ou extrajudicial, com base nos motivos previstos nos arts. 77 e 78, na forma do art. 79, da Lei nº 8.666/93.

15.6 As obrigações da contratada são as constantes deste Edital e na Minuta de Contrato.

15.7 A contratada deverá manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

15.8 Nos termos do art. 67, §1º, da Lei nº 8.666/93, a Administração designará um representante para acompanhar e fiscalizar a execução do Contrato, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados.

15.9 Da mesma forma, a Adjudicatária deverá indicar um preposto para representá-la na execução do Contrato.



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**MUNICÍPIO DE PINHEIRO PRETO**

**16. DA RESCISÃO**

16.1 O contrato poderá ser rescindido nos termos da Lei nº 8.666/93.

16.2 Nos casos de rescisão, previstos nos incisos I a XI e XVIII do artigo 78 da Lei nº 8.666/93, sujeita-se à empresa contratada ao pagamento de multa de 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato.

16.3. No caso de entrega de produto impróprio ou inadequado para o consumo.

**17. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

17.1. Nenhuma indenização será devida aos licitantes por apresentarem documentação e/ou elaborarem proposta relativa ao presente PREGÃO.

17.2 O objeto deste pregão poderá sofrer acréscimo ou supressões, em conformidade com o art. 65 da Lei nº 8.666/1993.

17.3 Após a declaração do vencedor da licitação, não havendo manifestação dos proponentes quanto à intenção de interposição de recurso, a pregoeira adjudicará o objeto licitado ao vencedor, para posterior homologação pelo Prefeito Municipal.

17.4 No caso de interposição de recurso(s), depois de proferida a decisão quanto ao(s) mesmo(s), será o resultado da licitação submetido ao Prefeito Municipal para adjudicação e homologação.

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

17.6 É fundamental a presença do licitante ou de seu representante, para o exercício dos direitos de ofertar lances e manifestar intenção de recorrer.

17.7. Fazem parte do presente Edital:

**Anexo I** – Objeto;

**Anexo II** – Minuta do Contrato;

**Anexo III** – Modelo de Credenciamento;

**Anexo IV** – Declaração menores;

**Anexo V** – Declaração de idoneidade;

**Anexo VI** – Declaração de fatos impeditivos;

**Anexo VII** - Formulário Proposta Comercial - Cotação de Preços.

17.8. Todos os documentos deverão ser apresentados, se possível, em folha tamanho A4.

17.9. Informações fornecidas verbalmente por elementos pertencentes à Administração Municipal não serão consideradas como motivos para impugnações.



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**MUNICÍPIO DE PINHEIRO PRETO**

17.10. Recomenda-se aos licitantes que estejam no local indicado do preâmbulo deste Edital, com antecedência de 15 (quinze) minutos do horário previsto.

17.11. A presente licitação é regida pelas disposições da Lei n.º 8.666/93 de 21 de junho de 1993 e alterações efetuadas pela Lei n.º 8.883 de 08 de junho de 1994, sendo que os recursos eventualmente interpostos devem seguir o disposto nos referidos diplomas legais

17.12 O edital relativo ao objeto desta licitação, encontra-se a disposição dos interessados no Departamento de Licitações, junto a sede da Administração Municipal, fone (049) 3562-2000, Fax (049) 3562-2000, na Avenida Marechal Costa e Silva, n.111.

PEDRO RABUSKE  
Prefeito Municipal



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**MUNICÍPIO DE PINHEIRO PRETO**

**Anexo I**  
**PREGÃO PRESENCIAL Nº 071/2017**

**OBJETO**

| <b>ESPECIFICAÇÃO</b>            | <b>CARACTERÍSTICAS DOS GÊNEROS ALIMENTARES</b>   | <b>QTDE</b> | <b>UND</b> | <b>AMOSTRA</b> |
|---------------------------------|--|-------------|------------|----------------|
| <b>LOTE 01</b>                  |  |             |            |                |
| <b>Açúcar refinado especial</b> | No mínimo 99% de sacarose e máximo de 0,3% de umidade. Pacotes de 5 kg. O produto não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração escura, mistura e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar prazo de validade de no mínimo 10 meses.   | 200         | Kg         |                |
| <b>Açúcar mascavo</b>           | Produto obtido da cana-de-açúcar, 100 % natural, sem refinamento. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor e peso insatisfatório. Embalagem: em polietileno leitoso ou transparente, atóxica, deve estar intacta, em pacotes de 1 kg. Prazo de validade mínimo: 12 meses a partir da data de entrega.  | 20          | Kg         |                |
| <b>Açúcar de baunilha</b>       | Produto acondicionado em embalagens plásticas intactas. O produto deve estar seco, livre de umidade. Prazo de validade mínimo: 6 meses a partir da data de entrega.  | 5           | Kg         |                |
| <b>Amido de milho</b>           | Composição nutricional (média) por 20g de produto: 69 Kcal e 17g de carboidratos. Embalagens de 500g até 1 kg. O produto não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, mistura e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto e prazo de validade. | 30          | Kg         | X              |
| <b>Arroz parabolizado</b>       | Longo e fino, tipo 1. Embalagens de 5 Kg. O produto deve ser de boa qualidade, safra corrente, isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas. Não deve apresentar grãos disformes (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos). A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar prazo de validade de no mínimo 6 meses.              | 200         | Kg         |                |
| <b>Arroz integral</b>           | Do tipo integral. Embalagens de 1 Kg. O produto deve ser de boa qualidade, safra corrente, isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas. Não deve apresentar grãos disformes (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos). A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar prazo de validade de no mínimo 6 meses.                  | 40          | Kg         |                |
| <b>Feijão preto</b>             | Selecionado, da última safra, constando no mínimo 90% de grãos na cor característica, variedade  | 50          | Kg         |                |



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**MUNICÍPIO DE PINHEIRO PRETO**

|                            |   |    |    |  |
|----------------------------|---|----|----|--|
|                            | correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Será permitido o limite de 2 de impurezas e materiais estranhos, obedecendo a Portaria 161 de 24/07/87 - M.A. Embalagem de 1 Kg, devendo estar intacta, bem vedada e constar data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto.   |    |    |  |
| <b>Feijão branco</b>       | Selecionado, da última safra, constando no mínimo 90% de grãos na cor característica, variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Será permitido o limite de 2 de impurezas e materiais estranhos, obedecendo a Portaria 161 de 24/07/87 - M.A. Embalagem de 1 Kg, devendo estar intacta, bem vedada e constar data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto. | 20 | Kg |  |
| <b>Feijão carioca</b>      | Selecionado, da última safra, constando no mínimo 90% de grãos na cor característica, variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Será permitido o limite de 2 de impurezas e materiais estranhos, obedecendo a Portaria 161 de 24/07/87 - M.A. Embalagem de 1 Kg, devendo estar intacta, bem vedada e constar data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto. | 20 | Kg |  |
| <b>Feijão vermelho</b>     | Selecionado, da última safra, constando no mínimo 90% de grãos na cor característica, variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Será permitido o limite de 2 de impurezas e materiais estranhos, obedecendo a Portaria 161 de 24/07/87 - M.A. Embalagem de 1 Kg, devendo estar intacta, bem vedada e constar data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto. | 20 | Kg |  |
| <b>Grão de bico</b>        | Embalagem de 500 g. Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade de no mínimo 4 meses, informação nutricional e ingredientes.   | 8  | Kg |  |
| <b>Lentilha</b>            | Embalagem contendo 500 g do produto. Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto e prazo de validade.   | 15 | Kg |  |
| <b>Sal refinado iodado</b> | Embalagens de até 1 kg, apresentado complementação de iodo.   | 35 | Kg |  |
| <b>Sal temperado</b>       | Embalagens de 1 Kg.   | 10 | Kg |  |



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**MUNICÍPIO DE PINHEIRO PRETO**

|   |  |    |    |   |
|---|--|----|----|---|
| <b>Vinagre de maçã</b>                              | Embalagens de até 5 litros. Apresentar rótulo nutricional.   | 15 | L  |   |
| <b>Vinagre colonial</b>                             | Embalagens de até 5 litros. Apresentar rótulo nutricional.   | 20 | L  |   |
| <b>Vinagre branco</b>                               | Embalagens de até 5 litros. Apresentar rótulo nutricional.   | 15 | L  |   |
| <b>Lote 02</b>                                      |  |    |    |   |
| <b>Farinha de mandioca torrada</b>                  | Classe amarela, tipo 1. Embalagens de até 1 Kg.  | 10 | Kg |   |
| <b>Farinha de milho tipo biju amarela</b>           | Classe amarela, tipo 1. Embalagens de até 1 Kg.  | 6  | Kg |   |
| <b>Farinha de milho – fubá</b>                      | Fortificado com ferro (2,1mg/150g de produto em média) e ácido fólico (75mcg/150g de produto em média). Embalagem de 1 kg, intacta e acondicionada em pacotes de polietileno transparente e bem vedado.  | 60 | Kg | X |
| <b>Farinha de trigo integral</b>                    | Enriquecida com ferro (mínimo de 2 mg/50g de produto) e ácido fólico (mínimo de 75mcg/50g de produto). Embalagens de 1 Kg.   | 5  | Kg | X |
| <b>Farinha de trigo especial</b>                    | Enriquecida com ferro (mínimo de 2 mg/50g de produto) e ácido fólico (mínimo de 75mcg/50g de produto). Embalagens de 1 Kg.   | 30 | Kg | X |
| <b>Farinha de arroz (sem glúten)</b>                | Farinha a base de arroz livre de glúten, para dietas com restrição de glúten ou para intolerantes com restrição permanente a proteína presente no trigo, aveia, malte, centeio e cevada.   | 5  | Kg | X |
| <b>Farinha de polvilho doce</b>                     | Embalagem de 500g. Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade de no mínimo 4 meses, informação nutricional e ingredientes. | 5  | Kg |   |
| <b>Farinha de polvilho azedo</b>                    | Embalagem de 500g. Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade de no mínimo 4 meses, informação nutricional e ingredientes. | 5  | Kg |   |
| <b>Mistura em pó para bolo sem lactose e glúten</b> | Embalagens de 300 gr. Mistura para bolo diversos sabores a base de proteína de soja. Não contém glúten e é livre de lactose. Feito com farinha de arroz.   | 5  | Kg | x |
| <b>LOTE 03</b>                                      |  |    |    |   |



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**MUNICÍPIO DE PINHEIRO PRETO**

|                                    |  |    |        |   |
|------------------------------------|--|----|--------|---|
| <b>Coco ralado sem açúcar</b>      | Desidratado. Embalagens de até 100g, isento de açúcar, flocos finos.   | 6  | Kg     | x |
| <b>Creme de leite do tipo UHT</b>  | Embalagens (caixinha) de até 395g.   | 8  | Kg     | x |
| <b>Leite condensado</b>            | Embalagens (caixinha) de até 395mg.  | 10 | Kg     | x |
| <b>Extrato de tomate</b>           | Embalagens de 300g a 1Kg (lata ou embalagem tetra park). Ingredientes apresentados: tomate, açúcar e sal. Composição nutricional média por 100g de produto: 70Kcal, 3g de fibras e no máximo 440mg de sódio. Isento de gordura <i>trans</i> . Deve apresentar um bom rendimento. | 40 | Kg     | x |
| <b>Fermento químico em pó</b>      | Embalagem de 100g.   | 3  | Kg     | x |
| <b>Doce de leite em pasta</b>      | Embalagens de 1 Kg com no máximo 5g de gorduras saturadas por 100g de produto. Isenção de gordura <i>trans</i> . Apresentar selo de Registro no Ministério da Agricultura e Selo SIF.  | 12 | Kg     | x |
| <b>Doce de frutas</b>              | Doce pastoso de frutas, de sabores variados, em potes plásticos com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção. Prazo de validade mínimo: 6 meses a partir da data de entrega.   | 5  | Kg     | x |
| <b>Mel de abelha</b>               | Mel de abelha natural puro, sem conservantes e aditivos, com registro.   | 5  | Kg     |   |
| <b>Margarina vegetal com sal</b>   | Embalagens de até 1 kg, hermeticamente fechadas, resfriado até 16° C. Deve constar na embalagem: data de fabricação: máximo 30 dias e registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. Percentual de gordura saturada menor que 70%. Livre de gordura <i>trans</i> .             | 20 | Kg     |   |
| <b>Sagu</b>                        | Classe pérola, tipo 1, isento de glúten. Embalagens de 500g.   | 50 | Kg     |   |
| <b>Milho para canjica (branca)</b> | Canjica branca, tipo 1. Embalagens de 500g.  | 30 | Kg     |   |
| <b>Milho para pipoca</b>           | Classe amarelo, tipo 1, grupo dura. Embalagens de 500g.  | 3  | Kg     |   |
| <b>Milho verde congelado</b>       | Embalagens de 400g à 500g. Produto congelado, não sendo aceito enlatados. Sem aditivos e conservantes.   | 25 | Kg     |   |
| <b>Ervilha do tipo congelada</b>   | Embalagens de 400g à 1 Kg. Produto congelado, não sendo aceito enlatados. Manutenção em temperatura de -12°C.  | 25 | Kg     |   |
| <b>Óleo de Soja</b>                | Embalagens em latas de 900ml.  | 70 | Und    |   |
| <b>Azeite de oliva</b>             | Azeite prensado a frio, extra virgem, embalagens em vidros verdes escuros de 500ml. Com acidez máxima de 0,5%.   | 12 | Litros |   |
| <b>Sardinha enlatada em óleo</b>   | Conservação em óleo, enlatados contendo até 250g do produto (peso líquido).  | 6  | Kg     |   |
| <b>LOTE 04</b>                     |  |    |        |   |
| <b>Macarrão penne</b>              | Massa com ovos tipo penne. Embalagem: plástica, transparente, resistente, bem vedada, contendo 500g, isento de qualquer substância estranha ou nociva. Prazo de validade mínimo: 6 meses a partir  | 18 | Kg     |   |



ESTADO DE SANTA CATARINA  
MUNICÍPIO DE PINHEIRO PRETO

|  |   |       |    |   |
|--|---|-------|----|---|
|  | da data de entrega.   |       |    |   |
| <b>Macarrão gravatinha</b>                           | Massa com ovos tipo gravatinha. Embalagem: plástica, transparente, resistente, bem vedada, contendo 500g, isento de qualquer substância estranha ou nociva. Prazo de validade mínimo: 6 meses a partir da data de entrega.  | 18    | Kg |   |
| <b>Macarrão integral</b>                             | Macarrão espaguete, penne, talharim ou parafuso integral. Embalagem: plástica, transparente, resistente, bem vedada, contendo 500g, isento de qualquer substância estranha ou nociva. Prazo de validade mínimo: 6 meses a partir da data de entrega.  | 5     | Kg |   |
| <b>Macarrão de letrinhas</b>                         | Embalagem de 500g até 1 kg.   | 12    | Kg |   |
| <b>Massa tipo cabelo de anjo</b>                     | Embalagem de 500g até 1 kg.   | 30    | Kg |   |
| <b>Macarrão sem glúten e sem lactose</b>             | Massa alimentícia – a base de milho/arroz/quinua/linhaça, etc. Alimento livre de glúten, sem gordura trans, sem sódio. Para dietas com restrição de lactose e glúten. Embalagens de 500 g a 1 kg. Apresentar Rótulo Nutricional dentro da Legislação vigente. Apresentar data de fabricação e validade. | 2     | Kg |   |
| <b>Lote 05</b>                                       |   |       |    |   |
| <b>Gelatina em pó (sabores diversos)</b>             | Embalagens de 1 kg, com rendimento de 34 porções de 200ml. Apresentando <b>Corante Natural, não artificial.</b>   | 40    | Kg | X |
| <b>Pó para o preparo de pudim (sabores diversos)</b> | Embalagens de até 1 Kg. Rendimento 18,5 porções de 200ml. <b>Com corantes naturais, não artificiais.</b>  | 50    | Kg | X |
| <b>Leite em pó integral instantâneo</b>              | Embalagens de 400g. Rendimento médio para 400g: 3 litros. Composição nutricional: 7g proteína em média e até 100mg de sódio por porção de 26g de produto. Isento de gordura <i>trans</i> . <b>Observação: Não serão aceitos produtos adoçados, com alto taxa de açúcar.</b>                             | 20    | Kg | X |
| <b>Leite de soja em pó sem lactose</b>               | Latas de 300g. Rendimento médio de 10 porções de 200 ml.  | 5     | Kg | X |
| <b>lote 06</b>                                       |   |       |    |   |
| <b>Canela em pó</b>                                  | Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto e prazo de validade.  | 0,200 | Kg |   |
| <b>Canela em rama</b>                                | Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto e prazo de validade.  | 0,300 | Kg |   |
| <b>Cravo da índia</b>                                | Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. A embalagem  | 0,300 | Kg |   |



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**MUNICÍPIO DE PINHEIRO PRETO**

|  |  |       |    |   |
|--|--|-------|----|---|
|  | deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto e prazo de validade.  |       |    |   |
| <b>Colorau</b>                                   | Embalagens de no máximo até 500g. Composição nutricional (média) de Sódio: 220mg de sódio/20g de produto.  | 1,5   | Kg |   |
| <b>Noz moscada moída</b>                         | Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto e prazo de validade.   | 0,200 | Kg |   |
| <b>Orégano</b>                                   | Embalagem contendo 100g do produto, devendo estar intacta, bem vedada e constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto e prazo de validade.  | 2     | Kg |   |
| <b>Pimenta do reino</b>                          | Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto e prazo de validade.   | 0,050 | Kg |   |
| <b>lote 07</b>                                   |  |       |    |   |
| <b>Biscoito salgado integral</b>                 | Embalagens de no mínimo 240g e no máximo 1 Kg. Contendo farinha de trigo e fubá de milho enriquecidos com Ferro e Ácido Fólico. Composição nutricional (média) por 30g de produto: contendo no mínimo 2,5g de fibras, no máximo 348mg de sódio (15% VD) e até 0,8g gordura trans.  | 30    | Kg | X |
| <b>Biscoito salgado de gergelim</b>              | Embalagens de no mínimo 240g e no máximo 1 Kg. Contendo farinha de trigo e fubá de milho enriquecidos com Ferro e Ácido Fólico. Composição nutricional (média) por 30g de produto: contendo no mínimo 1,3g de fibras e no máximo 360mg de sódio.   | 30    | Kg | X |
| <b>Biscoito salgado tipo cream cracker</b>       | Embalagens de no mínimo 240g e no máximo 1 Kg. Contendo farinha de trigo e fubá de milho enriquecidos com Ferro e Ácido Fólico. Composição nutricional (média) por porção (30g): 130 Kcal, 4,5g gorduras totais, 1,3g de fibras alimentares e contendo no máximo: 1g gorduras saturadas, 250mg de sódio e isento de gordura <i>trans</i> . | 30    | Kg | X |
| <b>Biscoito salgado tipo água e sal</b>          | Embalagens de no mínimo 240g e no máximo 1 Kg. Contendo farinha de trigo e fubá de milho enriquecidos com Ferro e Ácido Fólico. Composição média por 40g (porção): no máximo 3,5g gorduras totais, 0,8g gorduras <i>trans</i> e 255mg de Sódio.  | 30    | Kg | X |
| <b>Biscoito salgado tipo coquetel</b>            | Embalagens de no mínimo 240g e no máximo 1 Kg. Contendo farinha de trigo e fubá de milho enriquecidos com Ferro e Ácido Fólico. Composição média por 30g (porção): 1,3g de fibra, no máximo 0,8g gorduras <i>trans</i> e 300mg de Sódio (12% VD).  | 30    | Kg | X |
| <b>Biscoito salgado sem lactose e sem glúten</b> | Embalagens de no máximo 240g. Biscoitos a base de farinha sem glúten (arroz, milho, quinua, linhaça, soja, etc). Livre de lactose e gordura trans. Desenvolvido para dietas de portadores de Doença  | 6     | Kg | X |



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**MUNICÍPIO DE PINHEIRO PRETO**

|   |   |    |    |   |
|---|---|----|----|---|
|   | celíaca, intolerância ao glúten e intolerância à lactose. Do tipo salgado.  |    |    |   |
| <b>Biscoito do tipo rosca de coco</b>           | Embalagens de no mínimo 240g e no máximo 1 Kg. O produto deve apresentar-se íntegro, crocante, com sabor e odor agradável. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade de 1 ano, informação nutricional e ingredientes. | 30 | Kg | X |
| <b>Biscoito do tipo rosca de leite</b>          | Embalagens de no mínimo 240g e no máximo 1 Kg. O produto deve apresentar-se íntegro, crocante, com sabor e odor agradável. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade de 1 ano, informação nutricional e ingredientes. | 30 | Kg | X |
| <b>Biscoito do tipo rosca de chocolate</b>      | Embalagens de no mínimo 240g e no máximo 1 Kg. O produto deve apresentar-se íntegro, crocante, com sabor e odor agradável. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade de 1 ano, informação nutricional e ingredientes. | 30 | Kg | X |
| <b>Biscoitos do tipo Kuki</b>                   | Embalagens de no mínimo 240g e no máximo 1 Kg. Contendo farinha de trigo e fubá de milho enriquecidos com Ferro e Ácido Fólico. Composição média por 40g (porção): no máximo 4 g de gorduras totais, até 1g gorduras <i>trans</i> e 171mg de Sódio.   | 30 | Kg | X |
| <b>Biscoito doce ao leite tipo Maria</b>        | Embalagens de no mínimo 240g e no máximo 1 Kg. Contendo adicional de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Composição nutricional (média) por 30g de produto: 133 Kcal, 25g de carboidratos, 2,2g de proteínas, 3g gorduras totais, no máximo 90mg de sódio e isenção de gordura <i>trans</i> .              | 30 | Kg | X |
| <b>Biscoito doce tipo Maria sabor chocolate</b> | Embalagens de no mínimo 240g e no máximo 1 Kg. Contendo adicional de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Composição nutricional (média) por 30g de produto: 133 Kcal, 25g de carboidratos, 2,2g de proteínas, 3g gorduras totais, no máximo 90mg de sódio e isenção de gordura <i>trans</i> .              | 30 | Kg | X |
| <b>Biscoito doce do tipo maisena</b>            | Embalagens de no mínimo 240g e no máximo 1 Kg. Contendo farinha de trigo e fubá de milho enriquecidos com Ferro e Ácido Fólico. Contendo em média, por porção de 30g, 3g de gorduras totais, no máximo 0,8g gordura <i>trans</i> e 84mg de sódio. Isento de gordura <i>trans</i> .  | 30 | Kg | X |
| <b>Biscoitos doce sabor leite</b>               | Embalagens de no mínimo 240g e no máximo 1 Kg. Contendo farinha de trigo e fubá de milho enriquecidos com Ferro e Ácido Fólico. Composição nutricional (média): mínimo de 1g de fibra e contendo no máximo de 111mg de sódio (por porção de 30g).   | 30 | Kg | X |



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**MUNICÍPIO DE PINHEIRO PRETO**

|  |  |     |      |   |
|--|--|-----|------|---|
| <b>Bolacha de mel com glacê</b>                                  | Embalagens de no mínimo 240g e no máximo 400g. Contendo farinha de trigo e fubá de milho enriquecidos com Ferro e Ácido Fólico. Composição nutricional (média) por 30g de produto: 103 Kcal, 23g de carboidratos, 1,7g de proteínas, 0,5g de fibra alimentar, no máximo 128mg de sódio e isenção de gordura <i>trans</i> . Obs.: pacotes com unidades pequenas, com o peso até 30 gramas (unitário). | 20  | Kg   | X |
| <b>Biscoito doce sem lactose e sem glúten</b>                    | Embalagens de no máximo 240g. Biscoitos a base de farinha sem glúten (arroz, milho, quinua, linhaça, soja, etc). Livre de lactose e gordura <i>trans</i> . Desenvolvido para dietas de portadores de Doença celíaca, intolerância ao glúten e intolerância à lactose. Do tipo doce, pode ser tipo cookies.   | 6   | Kg   | X |
| <b>Biscoito do tipo champagne</b>                                | Produto acondicionado em pacotes de 180 g, nos sabores baunilha e chocolate. A embalagem deve estar intacta e o produto inteiro. Prazo de validade mínimo: 6 meses a partir da data de entrega.  | 15  | Kg   | X |
| <b>Lote 08</b>   |  |     |      |   |
| <b>Barra de cereal com soja ou morango ou coco com chocolate</b> | Barra de cereal com soja e cobertura sabor chocolate. Unidades entre 25 - 30g, contendo 1g de fibras e 7g de proteínas por porção (barra).   | 200 | Und  | X |
| <b>Barra de cereal de castanha e/ou avelã sem chocolate</b>      | Barra de cereal de castanha e avelã com chocolate. Unidades entre 25 - 30g, contendo em média 3g de fibras 1g de proteínas por porção (barra). Poderá ser a opção <i>light</i> (menos de 100Kcal/barra).   | 200 | Unid | X |
| <b>Barra de cereal de amendoim e cobertura de chocolate</b>      | Barra de cereal de amendoim chocolate. Unidades entre 25 - 30g, contendo em média 3g de fibras e 1g de proteínas por porção (barra). Poderá ser a opção <i>light</i> (menos de 100Kcal/barra).   | 200 | Unid | X |
| <b>Barra de cereal sabores diversos</b>                          | Para dietas com restrição e glúten e lactose. A base de quinoa, frutas e grãos sem glúten. Unidades entre 25 - 30g, contendo em média 3g de fibras e 1g de proteínas por porção (barra). Contendo em média 3g de fibras e 1g de proteínas por porção (barra).  | 200 | Und  | X |
| <b>Lote 09</b>   |  |     |      |   |
| <b>Cereal do tipo granola</b>                                    | Embalagens de 250g até 1Kg. Isento de gordura <i>trans</i> . Composição média por porção de 40g: até 20mg de sódio e no mínimo 2g de fibras.   | 15  | Kg   | X |
| <b>Cereal matinal com açúcar</b>                                 | Flocos de milho com açúcar, do tipo " <i>Sucrilhos</i> ". Embalagens de até 1 Kg. Composição nutricional (média) por porção de 30g: 110Kcal, 12g de açúcares e 200mg de Sódio.   | 20  | Kg   | X |
| <b>Cereal matinal de milho sabor chocolate</b>                   | Enriquecido com vitaminas e minerais. Embalagem plástica contendo 1 kg do produto. Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto e prazo de validade.  | 10  | Kg   | X |



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**MUNICÍPIO DE PINHEIRO PRETO**

|   |  |    |    |   |
|---|--|----|----|---|
| <b>Cereal Infantil para complementar alimentação da criança</b> | Cereal infantil tipo "Mucilon" sabores mistos: arroz, milho, multi cereais e arroz com aveia. Latas de 400g ou saches de 230g.   | 6  | Kg | X |
| <b>Semente de linhaça</b>                                       | Embalagens de 200g até 500g. Produto não moído. Sementes inteiras, contendo 3g de fibras por porção de 15g.  | 1  | Kg |   |
| <b>Semente de gergelim</b>                                      | Embalagens de 200g até 500g. Produto não moído. Sementes inteiras.   | 1  | Kg |   |
| <b>Aveia em flocos</b>  | Flocos finos, embalagens de 250g até 500g, contendo em média 3g de fibras por porção de 30g. Isento de sódio e gordura <i>trans</i> .  | 4  | Kg |   |
| <b>Proteína texturizada de soja</b>                             | Tamanho médio e isento de sódio. Embalagens de 400g até 1 Kg.  | 2  | Kg |   |
| <b>Farinha de aveia</b>   | Contendo em média, por 50g de porção, 3g de fibras e até 15g de sódio. Embalagens de 250g até 500g.  | 3  | Kg |   |
| <b>Farinha láctea</b>   | Embalagens de 250g até 500g. Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade de no mínimo 4 meses, informação nutricional e ingredientes. | 4  | Kg | X |
| <b>lote 10</b>  |  |    |    |   |
| <b>Chá mate tostado</b>   | Embalagens de até 40g, contendo (em média) 25 saquinhos cada. Sabores variados: natural, laranja, limão, pêssego, doce de leite, canela.   | 6  | Kg |   |
| <b>Chá de erva-doce</b>   | Embalagens de até 40g, contendo (em média) 25 saquinhos cada.  | 2  | Kg |   |
| <b>Chá de cidreira</b>  | Embalagens de até 40g, contendo (em média) 25 saquinhos cada.  | 2  | Kg |   |
| <b>Camomila</b>   | Produto acondicionado em embalagens plásticas intactas. O produto deve estar seco, livre de umidade. Prazo de validade mínimo: 6 meses a partir da data de entrega.  | 1  | Kg |   |
| <b>Marcela</b>  | Produto acondicionado em embalagens plásticas intactas. O produto deve estar seco, livre de umidade. Prazo de validade mínimo: 6 meses a partir da data de entrega.  | 1  | Kg |   |
| <b>Café solúvel granulado</b>                                   | Embalagens de 200g com rendimento médio de 200 xícaras. <b>Observação: Apresentar bom rendimento, no entanto adequado sabor e aceitabilidade. Não será aceito o sabor Extra Forte.</b>   | 25 | Kg | X |
| <b>Chocolate em pó solúvel</b>                                  | Baixa quantidade de sódio e contendo no máximo 85Kcal/porção de 20g. Embalagens de 1Kg.  | 40 | Kg | X |
| <b>Chocolate do tipo granulado escuro</b>                       | Embalagens de até 500g.  | 3  | Kg |   |
| <b>Chocolate do tipo granulado colorido</b>                     | Embalagens de até 500g.  | 2  | Kg |   |



ESTADO DE SANTA CATARINA  
MUNICÍPIO DE PINHEIRO PRETO

| lote 11   |   |      |    |   |
|---|---|------|----|---|
| <b>Suco concentrado<br/>sabor de uva</b>                        | Embalagens de até 5 litros. Rendimento para suco: 1 porção do suco e 4 porções de água. Apresentando rótulo nutricional, data de fabricação e validade. <b>Observação: O suco deverá ser concentrado, como uma polpa com alto rendimento, e não serão aceitos sucos integrais e de menor rendimento.</b>              | 25   | L  |   |
| <b>Suco integral<br/>(natural) diversos<br/>sabores</b>         | Embalagens de até 2 litros, com rendimento de 1 porção de suco e até 9 porções de água. Apresentar Rótulo Nutricional de acordo com a legislação vigente, bem como data de fabricação e prazo de validade.  | 10   | L  |   |
| lote 12   |   |      |    |   |
| <b>Bebida Láctea<br/>fermentada<br/>(diversos sabores)</b>      | Embalagens de 1 litro. Composição nutricional (média) por porção (30g): 130 Kcal, 3,4g gorduras totais e no máximo 1g de gordura trans. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 15 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e informação nutricional. | 500  | L  | X |
| <b>logurte sem lactose<br/>(diversos sabores)</b>               | Garrafinhas de 170 ml sabores diversos.   | 20   | L  | X |
| <b>Leite integral UTH<br/>Longa Vida</b>                        | Embalagens de 1 litro, com uma média de 3% de gordura.  | 1200 | L  |   |
| <b>Leite sem lactose</b>  | Caixas de 1 litro. Produto sem lactose, mas não a base de soja.   | 80   | L  | X |
| <b>Leite de soja original<br/>sem sabor</b>                     | Caixas de 1 litro. Produto sem lactose, a base de soja.   | 5    | L  | X |
| lote 13   |   |      |    |   |
| <b>Carne bovina –<br/>coxão mole – bife de<br/>1ª. - fresca</b> | Cor vermelho cereja-brilhante, elástica e firme, macia, sem gordura aparente, fresca e odor agradável. Embalada em plástico de polietileno contendo 1 Kg cada. <b>Observação: Não serão aceitas peças acima de 1 kg. Deve constar a data de fabricação, validade, fornecedor e peso. Registro no SIF.</b>             | 50   | Kg |   |
| <b>Carne bovina –<br/>acém</b>                                  | Cor vermelho cereja-brilhante, elástica e firme, macia, sem gordura aparente, fresca e odor agradável. Embalada em plástico de polietileno contendo 1 Kg cada. <b>Observação: Não serão aceitas peças acima de 1 kg. Deve constar a data de fabricação, validade, fornecedor e peso. Registro no SIF.</b>             | 50   | Kg |   |
| <b>Carne bovina –<br/>músculo - fresca</b>                      | Cor vermelho-cereja brilhante, macio e odor agradável. Embalado em plástico de polietileno contendo 1 Kg cada. <b>Observação: Não serão aceitas peças acima de 1 kg. Deve constar a data de fabricação, validade, fornecedor e peso.</b>  | 50   | Kg |   |



ESTADO DE SANTA CATARINA  
MUNICÍPIO DE PINHEIRO PRETO

|  |   |     |    |  |
|--|---|-----|----|--|
|  | <b>Registro no SIF.</b>   |     |    |  |
| <b>Carne bovina moída de 1ª - fresca</b>             | Cor vermelho-cereja brilhante, macio e odor agradável. Embalado em plástico de polietileno contendo 1 Kg cada. <b>Observação: Não serão aceitas peças acima de 1 kg. Deve constar a data de fabricação, validade, fornecedor e peso. Registro no SIF.</b>   | 160 | Kg |  |
| <b>Carne bovina do tipo bisteca de 1ª - fresca</b>   | Embalagens de polietileno de 1 Kg. <b>Observação: Não serão aceitas peças acima de 1 kg. Deve constar a data de fabricação, validade, fornecedor e peso. Registro no SIF.</b>   | 40  | Kg |  |
| <b>Carne suína do tipo bisteca suína – fresca</b>    | Embalagens de polietileno de 1 Kg. <b>Observação: Não serão aceitas peças acima de 1 kg. Deve constar a data de fabricação, validade, fornecedor e peso. Registro no SIF.</b>   | 30  | Kg |  |
| <b>Carne do tipo linguicinha</b>                     | Embalagens de polietileno de 1 Kg. <b>Observação: Não serão aceitas peças acima de 1 kg. Deve constar a data de fabricação, validade, fornecedor e peso. Registro no SIF.</b>   | 50  | Kg |  |
| <b>Carne suína do tipo costelinha suína – fresca</b> | Embalagens de polietileno de 1 Kg. <b>Observação: Não serão aceitas peças acima de 1 kg. Deve constar a data de fabricação, validade, fornecedor e peso. Registro no SIF.</b>   | 80  | Kg |  |
| <b>Carne bovina – costela</b>                        | Cor vermelho cereja-brilhante, elástica e firme, macia, sem gordura aparente, fresca e odor agradável. Embalada em plástico de polietileno contendo 1 Kg cada. <b>Observação: Não serão aceitas peças acima de 1 kg. Deve constar a data de fabricação, validade, fornecedor e peso. Registro no SIF.</b> | 50  | Kg |  |
| <b>Coxa e sobrecoxa de frango picado</b>             | Congeladas, embalagens de até 1 Kg (plásticas). <b>Observação: Não serão aceitas peças acima de 1 kg. Deve constar a data de fabricação, validade, fornecedor e peso. Registro no SIF.</b>  | 180 | Kg |  |
| <b>Drumete de frango</b>                             | Congeladas, embalagens de até 1kg (plásticas). <b>Observação: Não serão aceitas peças acima de 1 kg. Deve constar a data de fabricação, validade, fornecedor e peso. Registro no SIF.</b>   | 80  | Kg |  |
| <b>Peito de frango sem osso tipo sassami</b>         | Produto congelado, acondicionado em embalagens de 1 kg. <b>Observação: Não serão aceitas peças acima de 1 kg. Deve constar a data de fabricação, validade, fornecedor e peso. Registro no SIF.</b>  | 180 | Kg |  |
| <b>Linguicã calabresa</b>                            | Congeladas, embalagens de até 1kg (plásticas). <b>Observação: Não serão aceitas peças acima de 1 kg. Deve constar a data de fabricação, validade, fornecedor e peso. Registro no SIF.</b>   | 20  | Kg |  |
| <b>Carne lombo fatiado</b>                           | Carne de lombo fatiada, preparada do lombo suíno. Elaborado com matérias primas selecionadas. Embalagens de polietileno de 1 Kg. Deve constar: data de fabricação/validade e peso. Registro no SIF. Entregue e acondicionada em adequada temperatura.   | 30  | Kg |  |
| <b>Carne suína moída</b>                             | Carne suína tipo iscas, preparadas de cortes  | 20  | Kg |  |



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**MUNICÍPIO DE PINHEIRO PRETO**

|                                       |  |     |    |   |
|---------------------------------------|--|-----|----|---|
|                                       | suínos. Elaborado com matérias primas selecionadas. Embalagens de polietileno de 1 Kg. Deve constar: data de fabricação/validade e peso. Registro no SIF. Entregue e acondicionada em adequada temperatura.                  |     |    |   |
| <b>Salsicha do tipo hot dog</b>       | Temperatura de conservação -12°. C. Embalagens de 5 kg, apresentando selo do SIF e no máximo 700mg de Sódio e 9g de gorduras totais por porção (50g = 1 unidade de salsicha).  | 80  | Kg |   |
| <b>lote 14</b>                        |  |     |    |   |
| <b>Queijo fatiado</b>                 | Embalagens individuais de até 500g. Fatiado: fatias finas (média de 15g) e inteiras. Não apresentar “restos” e em pedaços das peças inteiras.  | 30  | Kg |   |
| <b>Queijo ralado do tipo parmesão</b> | Embalagens individuais de 200g, contendo até 250 mg de sódio por porção (10g).   | 3   | Kg |   |
| <b>Presunto fatiado</b>               | Embalagens individuais de até 500g. Fatiado: fatias finas (média de 15g) e inteiras. Não apresentar “restos” e em pedaços das peças inteiras.  | 30  | Kg |   |
| <b>lote 15</b>                        |  |     |    |   |
| <b>Repolho roxo</b>                   | Tipo roxo, fresco de 1ª qualidade, tamanho pequeno. Consistente, sem danos mecânicos ou lesões causadas por doenças e/ou ataque de pragas.   | 30  | Kg |   |
| <b>lote 16</b>                        |  |     |    |   |
| <b>Abacate</b>                        | Casca íntegra, amolecido internamente, pronto para o consumo. Sem batidas e prontos escurecidos. Acondicionadas em caixas vazadas plásticas e não de madeira.  | 10  | Kg |   |
| <b>Abacaxi pérola</b>                 | Casca íntegra, sem amassados.  | 200 | Kg |   |
| <b>Laranja doce Valência</b>          | Casca íntegra e de cor alaranjada, odor agradável e doce. Embalados em plástico de polietileno transparente ou caixas vazadas plásticas e não de madeira.  | 100 | Kg |   |
| <b>Mamão formosa</b>                  | Casca fina, lisa, amarela, sem manchas e amassados, polpa macia. Embalados em plástico de polietileno transparente ou caixas vazadas plásticas e não de madeira. Não apresentar machucados, batidas e fungos. Tamanho médio. | 300 | Kg |   |
| <b>Manga</b>                          | Casca íntegra, sem manchas, batidas e amassados. Embalados em plástico de polietileno transparente ou caixas vazadas plásticas e não de madeira. Unidades médias e íntegras. Adocicadas.                                     | 160 | Kg |   |
| <b>lote 17</b>                        |  |     |    |   |
| <b>Ovos frescos</b>                   | Embalagens de bandejas com no máximo 30 unidades.  | 40  | Dz |   |
| <b>lote 18</b>                        |  |     |    |   |
| <b>Bolo caseiro de</b>                | Embalagem de 500 g a 1 kg. Apresentando rótulo   | 25  | Kg | X |



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**MUNICÍPIO DE PINHEIRO PRETO**

|  |  |     |    |   |
|--|--|-----|----|---|
| <b>laranja</b>   | nutricional, datas de fabricação e validade e registro do técnico responsável. Produção em local inspecionado pela vigilância Sanitária. Não deve conter cobertura.  |     |    |   |
| <b>Bolo caseiro de fubá</b>                            | Embalagem de 500 g a 1 kg. Apresentando rótulo nutricional, datas de fabricação e validade e registro do técnico responsável. Produção em local inspecionado pela Vigilância Sanitária. Não deve conter cobertura.   | 25  | Kg | X |
| <b>Bolo caseiro de cenoura</b>                         | Embalagem de 500 g a 1 kg. Apresentando rótulo nutricional, datas de fabricação e validade e registro do técnico responsável. Produção em local inspecionado pela Vigilância Sanitária. Não deve conter cobertura.   | 25  | Kg | X |
| <b>Bolo caseiro de chocolate</b>                       | Embalagem de 500 g a 1 kg. Apresentando rótulo nutricional, datas de fabricação e validade e registro do técnico responsável. Produção em local inspecionado pela Vigilância Sanitária. Não deve conter cobertura.   | 35  | Kg | X |
| <b>Bolo formigueiro</b>                                | Embalagem de 500 g a 1 kg. Apresentando rótulo nutricional, datas de fabricação e validade e registro do técnico responsável. Produção em local inspecionado pela Vigilância Sanitária. Não deve conter cobertura. Bolo simples, sem cobertura, com chocolate granulado na massa, fresco, de textura macia e sabor característico. | 35  | Kg | X |
| <b>Cuca tipo caseira com farofa com recheio</b>        | Embalagens de 1 Kg. Recheios: requeijão, goiabada, coco e chocolate. Apresentar rótulo nutricional e data de fabricação e validade.  | 120 | Kg | X |
| <b>Grostoli polvilhado com açúcar do tipo fofinho</b>  | Produto do tipo macio, com cobertura de açúcar. O produto deve ser fresco e de sabor característico, acondicionado em sacos plásticos de no máximo 1Kg. Peso unitário (médio) do grostoli: 25g. Apresentar rótulo nutricional, data de fabricação e validade.  | 120 | Kg | X |
| <b>Grostoli polvilhado com açúcar do tipo sequinho</b> | Produto do tipo crocante, com cobertura de açúcar. O produto deve ser fresco e de sabor característico, acondicionado em sacos plásticos de no máximo 1 kg. Apresentar rótulo nutricional, data de fabricação e validade.  | 30  | Kg | X |
| <b>Rosquinha polvilhada com açúcar</b>                 | Embalagens de 1Kg. Peso unitário (médio): 25g. Apresentar rótulo nutricional, data de fabricação e validade.   | 60  | Kg | X |
| <b>Mini pizza</b>                                      | Embalagens de 500g até 1 Kg, com unidades individuais de 110g. Sabor calabresa, quatro queijos e queijo e presunto. Apresentar rótulo nutricional e data de fabricação e validade. Produção em local com inspeção da Vigilância Sanitária e constar em rótulo o número do registro do técnico responsável.                         | 20  | Kg | X |
| <b>lote 19</b>   |  |     |    |   |
| <b>Bolacha doce do tipo caseira sabor fubá</b>         | Embalagens de 500g até 1 Kg. Apresentar rótulo nutricional (informação nutricional) e datas de fabricação e validade.  | 20  | Kg | X |



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**MUNICÍPIO DE PINHEIRO PRETO**

|   |   |    |    |   |
|---|---|----|----|---|
| <b>Bolacha doce do tipo caseira sabor coco</b>                        | Embalagens de 500g até 1 Kg. Apresentar rótulo nutricional (informação nutricional) e datas de fabricação e validade.   | 20 | Kg | X |
| <b>Bolacha doce do tipo caseira sabor nata</b>                        | Embalagens de 500g até 1 Kg. Apresentar rótulo nutricional (informação nutricional) e datas de fabricação e validade.   | 20 | Kg | X |
| <b>lote 20</b>  |   |    |    |   |
| <b>Agnoline do tipo caseiro</b>                                       | Embalagens 1 Kg, apresentando rótulo nutricional, recheio de frango.  | 30 | Kg | X |
| <b>Tortei do tipo caseiro enrolado</b>                                | Embalagens de até 1 Kg, enrolado, apresentando rótulo nutricional. Recheio salgado.   | 20 | Kg | X |
| <b>Tortei do tipo caseiro pastelzinho</b>                             | Embalagens de até 1 Kg, apresentando rótulo nutricional. Recheio salgado, do tipo pastelzinho.  | 25 | Kg | X |
| <b>Lasanha caseira</b>  | Embalagem de 500 g a 1 kg. Apresentando rótulo nutricional, datas de fabricação e validade e registro do técnico responsável. Produção em local inspecionado pela vigilância Sanitária.   | 25 | Kg | X |
| <b>Macarrão caseiro (com ovos) congelado tipo espagete grosso</b>     | Embalagens de 1 kg. Apresentar Rótulo Nutricional dentro da Legislação vigente. Apresentar data de fabricação e validade.   | 50 | Kg | X |
| <b>Macarrão caseiro (com ovos) congelado tipo furado grosso</b>       | Embalagens de 1 kg. Apresentar Rótulo Nutricional dentro da Legislação vigente. Apresentar data de fabricação e validade.   | 50 | Kg | X |
| <b>Macarrão caseiro fino (com ovos) congelado tipo cabelo de anjo</b> | Embalagens de 1 kg. Apresentar Rótulo Nutricional dentro da Legislação vigente. Apresentar data de fabricação e validade.   | 30 | Kg | X |
| <b>Macarrão caseiro (com ovos) congelado do tipo talharim</b>         | Embalagens de 1 kg. Apresentar Rótulo Nutricional dentro da Legislação vigente. Apresentar data de fabricação e validade.   | 50 | Kg | X |
| <b>lote 21</b>  |   |    |    |   |
| <b>Pão do tipo caseiro branco fatiado</b>                             | Embalagens de 500g, pão do tipo caseiro (não de sanduíche) com fatias de tamanho uniforme. Embalagem: plástico, estéril.  | 30 | Kg | X |
| <b>Pão do tipo caseiro integral fatiado</b>                           | Embalagens de 500g, pão do tipo caseiro integral (não de sanduíche) com fatias de tamanho uniforme. Embalagem: plástico, estéril.   | 20 | Kg | X |
| <b>Pão de milho fatiado</b>   | Embalagens de 500g, pão do tipo caseiro, com fatias de tamanho uniforme. Embalagem: plástico, estéril.  | 15 | Kg | X |
| <b>Pão de cachorro quente</b>   | Peso: 50g, tamanho uniforme, fabricado no dia da entrega. Embalagem: plástica, estéril e descartável contendo o número de pães conforme cronograma por escola fornecido pela Secretaria de Educação. Os pães deverão ser entregues em sacos plásticos transparentes, estéreis e descartáveis. O transporte deverá ser feito em caixas plásticas apropriadas e | 60 | Kg | X |



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**MUNICÍPIO DE PINHEIRO PRETO**

|                               |  |     |    |   |
|-------------------------------|--|-----|----|---|
|                               | não em caixas de madeira ou papelão. <b>Não serão aceitos pães amassados ou do dia anterior.</b>   |     |    |   |
| <b>Pão doce</b>               | Peso: 50g, tamanho uniforme, fabricado no dia da entrega. Embalagem: plástica, estéril e descartável contendo o número de pães conforme cronograma por escola fornecido pela Secretaria de Educação. Os pães deverão ser entregues em sacos plásticos transparentes, estéreis e descartáveis. O transporte deverá ser feito em caixas plásticas apropriadas e não em caixas de madeira ou papelão. <b>Não serão aceitos pães amassados ou do dia anterior.</b>   | 100 | Kg | X |
| <b>Pão francês</b>            | Peso: 50g, tamanho uniforme, fabricado no dia da entrega. Embalagem: plástica, estéril e descartável contendo o número de pães conforme cronograma por escola fornecido pela Secretaria de Educação. Os pães deverão ser entregues em sacos plásticos transparentes, estéreis e descartáveis. O transporte deverá ser feito em caixas plásticas apropriadas e não em caixas de madeira ou papelão. <b>Não serão aceitos pães amassados ou do dia anterior.</b>   | 120 | Kg | X |
| <b>Pão francês integral</b>   | Peso: 50g, tamanho uniforme, fabricado no dia da entrega. Embalagem: plástica, estéril e descartável contendo o número de pães conforme cronograma por escola fornecido pela Secretaria de Educação. Os pães deverão ser entregues em sacos plásticos transparentes, estéreis e descartáveis. O transporte deverá ser feito em caixas plásticas apropriadas e não em caixas de madeira ou papelão. <b>Não serão aceitos pães amassados ou do dia anterior.</b>   | 60  | Kg | X |
| <b>Pão do tipo caseirinho</b> | Peso: 50g, tamanho uniforme, fabricado no dia da entrega. Embalagem: plástica, estéril e descartável contendo o número de pães conforme cronograma por escola fornecido pela Secretaria de Educação. Os pães deverão ser entregues em sacos plásticos transparentes, estéreis e descartáveis. O transporte deverá ser feito em caixas plásticas apropriadas e não em caixas de madeira ou papelão. <b>Não serão aceitos pães amassados ou do dia anterior.</b>   | 80  | Kg | X |
| <b>Pão sem glúten</b>         | Para dietas com restrição de glúten e lactose. A base de farinhas e grãos sem glúten. Peso: 50g, tamanho uniforme, fabricado no dia da entrega. Embalagem: plástica, estéril e descartável contendo o número de pães conforme cronograma por escola fornecido pela Secretaria de Educação. Os pães deverão ser entregues em sacos plásticos transparentes, estéreis e descartáveis. O transporte deverá ser feito em caixas plásticas apropriadas e não em caixas de madeira ou papelão. <b>Não serão aceitos pães amassados ou do dia anterior.</b> | 2   | Kg | X |



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**MUNICÍPIO DE PINHEIRO PRETO**

**ANEXO II**  
**CONTRATO ADMINISTRATIVO**

**CONTRATO DE FORNECIMENTO PARCELADO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS À MERENDA ESCOLAR N.º: \_\_\_\_/\_\_\_\_.**

Termo de Contrato de **FORNECIMENTO PARCELADO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS À MERENDA ESCOLAR**, celebrado entre o MUNICÍPIO DE PINHEIRO PRETO, ESTADO DE SANTA CATARINA, e a empresa....., autorizado através do Processo n.º 256/17, Licitação n. 071/2017, modalidade PREGÃO PRESENCIAL.

**CONTRATANTE:** MUNICÍPIO DE PINHEIRO PRETO  
CNPJ-MF n.º. 82.827.148/0001-69  
Endereço (sede): Avenida Mal. Costa e Silva, 111  
Centro, Pinheiro Preto - SC.  
Representada por: PEDRO RABUSKE

**CONTRATADA:** Empresa:  
CNPJ-MF n.º.  
Endereço:  
Representada por:

Em conformidade com o processo de licitação na modalidade Pregão n.º 071/2017 datado de ..... e homologado em data de \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2017, na forma e condições estabelecidas nas cláusulas seguintes:

**CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO**

Acometer a empresa o fornecimento de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS À MERENDA ESCOLAR – UNIDADES ESCOLARES NO MUNICÍPIO de Pinheiro Preto, **Segundo Semestre do Ano Letivo de 2017.**

**CLAUSULA SEGUNDA – DOS PRODUTOS, PREÇO E DO PAGAMENTO**

A CONTRATADA obriga-se a fornecer os seguintes itens e respectivos preços:

LOTE N.º 01 R\$......(.....), consistente nos seguintes produtos e preços unitários.....

LOTE N.º 02 R\$......(.....), consistente nos seguintes produtos e preços unitários.....

LOTE N.º 03 R\$......(.....), consistente nos seguintes produtos e preços unitários.....

LOTE N.º 04 R\$......(.....), consistente nos seguintes produtos e preços unitários.....



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**MUNICÍPIO DE PINHEIRO PRETO**

LOTE N.º 05 R\$......(.....), consistente nos seguintes produtos e preços unitários.....

LOTE N.º 06 R\$......(.....), consistente nos seguintes produtos e preços unitários.....

LOTE N.º 07 R\$......(.....), consistente nos seguintes produtos e preços unitários.....

LOTE N.º 08 R\$......(.....), consistente nos seguintes produtos e preços unitários.....

LOTE N.º 09 R\$......(.....), consistente nos seguintes produtos e preços unitários.....

LOTE N.º 10 R\$......(.....), consistente nos seguintes produtos e preços unitários.....

LOTE N.º 11 R\$......(.....), consistente nos seguintes produtos e preços unitários.....

LOTE N.º 12 R\$......(.....), consistente nos seguintes produtos e preços unitários.....

LOTE N.º 13 R\$......(.....), consistente nos seguintes produtos e preços unitários.....

LOTE N.º 14 R\$......(.....), consistente nos seguintes produtos e preços unitários.....

LOTE N.º 15 R\$......(.....), consistente nos seguintes produtos e preços unitários.....

LOTE N.º 16 R\$......(.....), consistente nos seguintes produtos e preços unitários.....

LOTE N.º 17 R\$......(.....), consistente nos seguintes produtos e preços unitários.....

LOTE N.º 18 R\$......(.....), consistente nos seguintes produtos e preços unitários.....

LOTE N.º 19 R\$......(.....), consistente nos seguintes produtos e preços unitários.....

LOTE N.º 20 R\$......(.....), consistente nos seguintes produtos e preços unitários.....

LOTE N.º 21 R\$......(.....), consistente nos seguintes produtos e preços unitários.....



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**MUNICÍPIO DE PINHEIRO PRETO**

Devendo a despesa correr à Conta das seguintes dotações orçamentárias, orçamento 2016:

Unidade Gestora:

2 - Município de Pinheiro Preto

Órgão Orçamentário:2000 - PODER EXECUTIVO

Unidade Orçamentária:2003 - SECRET. DE EDUCACAO E CULTURA

Função:10 - Saúde

Subfunção:301 - Atenção Básica

Programa:10 - Alimentação Escolar

Ação:2.31 - PROGRAMA SUPLEMENTAR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Despesa 108 3.3.90.00.00 Aplicações Diretas R\$ 89.000,00

Unidade Gestora:2 - Município de Pinheiro Preto

Órgão Orçamentário:2000 - PODER EXECUTIVO

Unidade Orçamentária:2003 - SECRET. DE EDUCACAO E CULTURA

Função:10 - Saúde

Subfunção:301 - Atenção Básica

Programa:10 - Alimentação Escolar

Ação:2.31 - PROGRAMA SUPLEMENTAR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Despesa 109 3.3.90.00.00 Aplicações Diretas R\$ 5.362,70

Fonte de recurso: 137 - Outras Transferências FNDE

2.1 O pagamento será efetuado até o 5º após a apresentação da Nota Fiscal ou documento equivalente, observado o cumprimento integral das disposições contidas no edital convocatório e neste contrato.

**Parágrafo primeiro.** Para execução do pagamento de que trata a presente Cláusula, a CONTRATADA deverá fazer constar como beneficiário/cliente a ser indicado, da Nota Fiscal/Fatura correspondente, emitida sem rasuras, e ainda o número da Nota de Empenho, os números do Banco, da Agência e da conta corrente da CONTRATADA e a descrição clara e sucinta do objeto.

**Parágrafo segundo.** A CONTRATADA deverá, ainda, juntamente com a Nota Fiscal / Fatura, apresentar os documentos comprobatórios de regularidade fiscal e trabalhista, exigidos no Edital de Licitação.

**Parágrafo terceiro.** Nenhum pagamento será efetuado à CONTRATADA, enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência contratual, sem que isso gere direito a acréscimos de qualquer natureza.

**Parágrafo quarto.** Ao CONTRATANTE fica reservado o direito de não efetuar o pagamento se, no momento da entrega, os produtos não estiverem em perfeitas condições e em conformidade com as especificações estipuladas.

### **CLÁUSULA TERCEIRA – DO REGIME DE EXECUÇÃO E VIGÊNCIA**

**3.1 O contrato vigorará da data da assinatura do contrato até 31/12/2017, ou em data anterior, caso haja a entrega total dos produtos.**



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**MUNICÍPIO DE PINHEIRO PRETO**

3.2 Os gêneros alimentícios deverão ser entregues na unidade escolar do Município, **de forma parcelada e de acordo com cronograma fornecido pela Secretaria Municipal da Educação, através da Nutricionista.**

3.3 Todas as despesas com a entrega e descarregamento correrão por conta da proponente.

3.4 Os produtos cotados deverão atender as normas estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária, inclusive quanto às embalagens e rótulos, na forma da legislação em vigor;

3.5 Os gêneros alimentícios deverão ser cuidadosamente selecionados e embalados. Os responsáveis pela manipulação da alimentação escolar estão autorizados a não aceitar produtos que não cumpram estas exigências. Persistindo esta prática, o contrato poderá ser rescindido nos termos da Lei n.º. 8.666/1993.

3.6 Os produtos de caráter semanal (frutas e verduras) devem ser pesados e etiquetados adequadamente para aferição e controle pelos manipuladores de alimentos;

3.7 Os produtos deverão ser entregues à pessoa designada pela Secretaria de Educação, ou seja, as merendeiras responsáveis pela cozinha das escolas, **SEMPRE** no primeiro horário da manhã (até às 9:00 horas). As frutas serão utilizadas, normalmente, a partir das quartas-feiras, e as verduras, a grande maioria, a partir das segundas-feiras;

**CLÁUSULA QUARTA – CLÁUSULA QUARTA – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE**

Constituem obrigações do CONTRATANTE, sem prejuízo das disposições específicas estabelecidas no Edital:

1. Cumprir e fazer cumprir o disposto neste Contrato;
2. Efetuar, com pontualidade, os pagamentos à CONTRATADA, após o cumprimento das formalidades legais;
3. Fornecer à CONTRATADA todos os esclarecimentos necessários para execução do contrato.

**Parágrafo Primeiro.** O CONTRATANTE reserva para si o direito de aplicar sanções ou rescindir o contrato, no caso de inobservância pela CONTRATADA de quaisquer das cláusulas e condições estabelecidas neste Contrato.

**Parágrafo Segundo.** O CONTRATANTE efetuará a fiscalização, o acompanhamento na execução do contrato por meio do Gestor/Fiscal do Contrato (Secretária da Educação), devendo esta fazer anotações e registros de todas as ocorrências e determinar o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados.

**CLAUSULA QUINTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

5.1 A CONTRATADA se obriga a cumprir fielmente o estipulado no presente instrumento, bem como as obrigações específicas estabelecidas do Edital e, ainda, em especial:

- I. Efetuar as vendas em conformidade com o Edital e este contrato;
- II. Prestar todos os esclarecimentos que lhe forem solicitados pelo CONTRATANTE, atendendo prontamente a todas as reclamações;
- III. Relacionar-se com o CONTRATANTE, exclusivamente, por meio do Gestor/Fiscal do Contrato;



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**MUNICÍPIO DE PINHEIRO PRETO**

- IV. Indicar, formalmente, preposto devidamente credenciado, visando a estabelecer contatos com o representante do CONTRATANTE durante a vigência do Contrato;
- V. Cumprir todas as orientações do CONTRATANTE para o fiel desempenho das atividades especificadas e sujeitar-se à mais ampla e irrestrita fiscalização, prestando todos os esclarecimentos que lhe forem solicitados e atendendo às reclamações formuladas;
- VI. O atraso na apresentação, por parte da empresa, da fatura ou dos documentos exigidos como condição para pagamento importará em prorrogação automática do prazo em igual número de dias de vencimento da obrigação do CONTRATANTE;
- VII. Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto do Contrato.
- VIII. Entregar produtos/Gêneros de ótima qualidade.

**5.2 Os produtos consumíveis não poderão ter prazo de validade inferior a 5 (cinco) meses, salvo outro prazo estabelecido pelo fabricante.**

**5.3 Os produtos alimentícios deverão ser entregues em embalagem industrial e original, com etiqueta de registro perante o Ministério da Agricultura, vedada qualquer manipulação, bem como não poderão estar rasgadas, amassadas e com ferrugem.**

**5.4 Fica vedada a entrega de frango e/ou qualquer produto de origem animal "caipira". A carne bovina deverá possuir atestado e registro de inspeção sanitária (SIF).**

**5.5 As Frutas e verduras deverão apresentar ótima qualidade – Frutas com maturação “no ponto” e verduras e legumes “frescas”.**

#### **CLAUSULA SEXTA – DA ALTERAÇÃO**

Este contrato poderá, nos termos do art. 65 da Lei nº 8.666/93, ser alterado por meio de Termos Aditivos, objetivando promover os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, atendido o disposto na Lei nº 8.666/93, salvo as supressões resultantes de acordos celebrados entre os contratantes.

#### **CLAUSULA SÉTIMA – VINCULAÇÃO DO CONTRATO**

7.1 O presente contrato está vinculado à licitação oriunda do edital de Pregão nº 071/2017, obrigando-se à CONTRATADA em manter a vigência do presente contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

7.2 A CONTRATADA obriga-se a cumprir o disposto no artigo 7º, inciso XXXIII da Constituição Federal, de acordo com a declaração de que não emprega menores prestada durante a fase de habilitação, sob pena das sanções legais cabíveis.

7.3 A Contratante não responderá por quaisquer ônus, direitos e obrigações vinculadas à legislação tributária, trabalhista, previdenciária ou securitária e decorrentes da execução do presente Contrato, cujo cumprimento e responsabilidade caberá, exclusivamente à Contratada.

7.4 A Contratante não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros ainda que vinculados à execução do presente Contrato, bem como por quaisquer danos causados a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**MUNICÍPIO DE PINHEIRO PRETO**

**CLÁUSULA OITAVA - LEGISLAÇÃO APLICÁVEL**

O presente contrato rege-se pelas disposições contidas na Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações, Lei nº 10.520 de 17 de julho de 2002 e Decreto Municipal nº 2.785/07 de 24 de janeiro de 2007, e demais normas e princípios de direito administrativo aplicáveis.

**CLÁUSULA NONA: DO GESTOR E FISCAL DO CONTRATO**

**A Secretária de Educação atuará como gestora do contrato, devendo FUNCIONAR como fiscal, o servidor.....**

**CLÁUSULA DÉCIMA: DISPOSIÇÕES FINAIS**

10.1 A CONTRATADA fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessárias, até o limite de 25 % (vinte e cinco por cento).

10.2. Fica eleito o Foro da Comarca de Tangará, Estado de Santa Catarina, para dirimir eventuais litígios oriundo do presente Contrato.

E, por assim acordarem, firmam este instrumento em quatro vias, de igual teor e forma, perante duas testemunhas abaixo assinadas.

Pinheiro Preto - SC,.....de.....de.....

CONTRATANTE  
MUNICÍPIO DE PINHEIRO PRETO

CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

1).....  
Nome:  
CPF:

2).....  
Nome:  
CPF:



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**MUNICÍPIO DE PINHEIRO PRETO**

**ANEXO III**  
**PREGÃO Nº 071/2017**  
**CRENCIAMENTO**

Através do presente instrumento, credenciamos o(a) Sr (a) ....., portador da Cédula de Identidade nº ..... e inscrito(a) no CPF sob n....., a participar da licitação instaurada pelo Município de Pinheiro Preto, na modalidade Pregão nº 071/2017, na qualidade de REPRESENTANTE LEGAL, outorgando-lhe plenos poderes para pronunciar-se em nome da empresa ....., CNPJ nº ....., bem como formular propostas e praticar todos os demais atos inerentes ao certame.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, de \_\_\_\_\_ de 2017.

\_\_\_\_\_  
**Nome completo e assinatura do(s) representante(s) legal(is) da empresa**



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**MUNICÍPIO DE PINHEIRO PRETO**

**ANEXO IV**  
**PREGÃO Nº 071/2017**

**DECLARAÇÃO QUE NÃO EMPREGA MENORES**

\_\_\_\_\_, CNPJ nº \_\_\_\_\_ (razão social da  
Empresa) \_\_\_\_\_, sediada na \_\_\_\_\_  
(endereço \_\_\_\_\_ completo)

\_\_\_\_\_,  
DECLARA, para fins do disposto no Art.27, V, da Lei nº 8.666/93, acrescido pela Lei nº 9854/97, que  
não emprega menor de 18 (dezoito) anos, em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega  
menor de 16 (dezesesseis) anos, salvo a partir de 14 (catorze) anos, na condição de aprendiz.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, de \_\_\_\_\_ de 2017.

\_\_\_\_\_  
**Nome completo e assinatura do(s) representante(s) legal(is) da empresa**



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**MUNICÍPIO DE PINHEIRO PRETO**

**ANEXO V**  
**LICITAÇÃO Nº 071/2017**  
**LICITAÇÃO PREGÃO PRESENCIAL**  
**DECLARAÇÃO DE IDONEIDADE**

Declaramos, para os fins de direito, na qualidade de PROPONENTE da licitação instaurada pelo Município de Pinheiro Preto/SC, modalidade pregão presencial, licitação n.º **071/2017**, de que a empresa não sofreu e ou não teve qualquer condenação administrativa, cuja pena tenha sido declarada inidônea para contratar com a Administração Pública.

Por ser expressão da verdade, firmamos a presente.

\_\_\_\_\_, de \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2017.

---

**PROponente**  
**CNPJ Nº**



**ESTADO DE SANTA CATARINA**  
**MUNICÍPIO DE PINHEIRO PRETO**

**ANEXO VI**  
**LICITAÇÃO 071/2017**  
**DECLARAÇÃO DE FATOS IMPEDITIVOS**

\_\_\_\_\_, CNPJ sob o n.º \_\_\_\_\_ sediada  
na \_\_\_\_\_ DECLARAMOS sob as penas da lei, de que não possuímos Fatos  
Impeditivos, de acordo com o § 2º do artigo 32 da Lei Federal nº 8.666/93, com redação dada pela Lei nº 9.648,  
de 27.5.98, para participar de Licitação Pública.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, de \_\_\_\_\_ de 2017.

\_\_\_\_\_  
**Nome completo e assinatura do(s) representante(s) legal(is) da empresa**



ESTADO DE SANTA CATARINA

MUNICÍPIO DE PINHEIRO PRETO

**ANEXO VII**  
**Pregão Presencial 071/2017**  
**Formulário Proposta Comercial – Cotação de Preços**

EMPRESA:

CNPJ:

ENDEREÇO:

TELEFONE:

E-MAIL:

DADOS BANCÁRIOS PARA RECEBIMENTO DO PREÇO:

AGÊNCIA:

CONTA:

BANCO:

TITULAR:

| ESPECIFICAÇÃO                   | CARAC. GÊNEROS ALIMENTARES   | QTDE | UND | MARCA | VALOR UNT | VALOR TOTAL |
|---------------------------------|--|------|-----|-------|-----------|-------------|
| <b>LOTE 01</b>                  |  |      |     |       |           |             |
| <b>Açúcar refinado especial</b> | No mínimo 99% de sacarose e máximo de 0,3% de umidade. Pacotes de 5 kg. O produto não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração escura, mistura e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar prazo de validade de no mínimo 10 meses.   | 200  | Kg  |       |           |             |
| <b>Açúcar mascavo</b>           | Produto obtido da cana-de-açúcar, 100 % natural, sem refinamento. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor e peso insatisfatório. Embalagem: em polietileno leitoso ou transparente, atóxica, deve estar intacta, em pacotes de 1 kg. Prazo de validade mínimo: 12 meses a partir da data de entrega.  | 20   | Kg  |       |           |             |
| <b>Açúcar de baunilha</b>       | Produto acondicionado em embalagens plásticas intactas. O produto deve estar seco, livre de umidade. Prazo de validade mínimo: 6 meses a partir da data de entrega.  | 5    | Kg  |       |           |             |
| <b>Amido de milho</b>           | Composição nutricional (média) por 20g de produto: 69 Kcal e 17g de carboidratos. Embalagens de 500g até 1 kg. O produto não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, mistura e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto e prazo de validade. | 30   | Kg  |       |           |             |
| <b>Arroz parabolizado</b>       | Longo e fino, tipo 1. Embalagens de 5 Kg. O produto deve ser de boa  | 200  | Kg  |       |           |             |



## ESTADO DE SANTA CATARINA

### MUNICÍPIO DE PINHEIRO PRETO

|                       |   |    |    |  |  |  |
|-----------------------|---|----|----|--|--|--|
|                       | qualidade, safra corrente, isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas. Não deve apresentar grãos disformes (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos). A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar prazo de validade de no mínimo 6 meses.   |    |    |  |  |  |
| <b>Arroz integral</b> | Do tipo integral. Embalagens de 1 Kg. O produto deve ser de boa qualidade, safra corrente, isento de mofo, odores estranhos e substâncias nocivas. Não deve apresentar grãos disformes (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos). A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar prazo de validade de no mínimo 6 meses.   | 40 | Kg |  |  |  |
| <b>Feijão preto</b>   | Selecionado, da última safra, constando no mínimo 90% de grãos na cor característica, variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Será permitido o limite de 2 de impurezas e materiais estranhos, obedecendo a Portaria 161 de 24/07/87 - M.A. Embalagem de 1 Kg, devendo estar intacta, bem vedada e constar data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto. | 50 | Kg |  |  |  |
| <b>Feijão branco</b>  | Selecionado, da última safra, constando no mínimo 90% de grãos na cor característica, variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Será permitido o limite de 2 de impurezas e materiais estranhos, obedecendo a Portaria 161 de 24/07/87 - M.A. Embalagem de 1 Kg, devendo estar intacta, bem vedada e constar data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto. | 20 | Kg |  |  |  |
| <b>Feijão carioca</b> | Selecionado, da última safra, constando no mínimo 90% de grãos na cor característica, variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Será permitido o limite de 2 de impurezas e materiais   | 20 | Kg |  |  |  |

**ESTADO DE SANTA CATARINA****MUNICÍPIO DE PINHEIRO PRETO**

|                                    |   |    |    |  |            |  |
|------------------------------------|---|----|----|--|------------|--|
|                                    | estranhos, obedecendo a Portaria 161 de 24/07/87 - M.A. Embalagem de 1 Kg, devendo estar intacta, bem vedada e constar data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto.   |    |    |  |            |  |
| <b>Feijão vermelho</b>             | Selecionado, da última safra, constando no mínimo 90% de grãos na cor característica, variedade correspondente de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Será permitido o limite de 2 de impurezas e materiais estranhos, obedecendo a Portaria 161 de 24/07/87 - M.A. Embalagem de 1 Kg, devendo estar intacta, bem vedada e constar data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto. | 20 | Kg |  |            |  |
| <b>Grão de bico</b>                | Embalagem de 500 g. Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade de no mínimo 4 meses, informação nutricional e ingredientes.   | 8  | Kg |  |            |  |
| <b>Lentilha</b>                    | Embalagem contendo 500 g do produto. Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto e prazo de validade.   | 15 | Kg |  |            |  |
| <b>Sal refinado iodado</b>         | Embalagens de até 1 kg, apresentado complementação de iodo.   | 35 | Kg |  |            |  |
| <b>Sal temperado</b>               | Embalagens de 1 Kg.   | 10 | Kg |  |            |  |
| <b>Vinagre de maçã</b>             | Embalagens de até 5 litros. Apresentar rótulo nutricional.  | 15 | L  |  |            |  |
| <b>Vinagre colonial</b>            | Embalagens de até 5 litros. Apresentar rótulo nutricional.  | 20 | L  |  |            |  |
| <b>Vinagre branco</b>              | Embalagens de até 5 litros. Apresentar rótulo nutricional.  | 15 | L  |  |            |  |
| <b>Valor total lote 01</b>         |   |    |    |  | <b>R\$</b> |  |
| <b>Lote 02</b>                     |   |    |    |  |            |  |
| <b>Farinha de mandioca torrada</b> | Classe amarela, tipo 1. Embalagens de até 1 Kg.   | 10 | Kg |  |            |  |
| <b>Farinha de milho</b>            | Classe amarela, tipo 1.   | 6  | Kg |  |            |  |

**ESTADO DE SANTA CATARINA****MUNICÍPIO DE PINHEIRO PRETO**

| <b>tipo biju amarela</b>                            | Embalagens de até 1 Kg.  |    |    |   |            |  |
|---|--|----|----|---|------------|--|
| <b>Farinha de milho – fubá</b>                      | Fortificado com ferro (2,1mg/150g de produto em média) e ácido fólico (75mcg/150g de produto em média). Embalagem de 1 kg, intacta e acondicionada em pacotes de polietileno transparente e bem vedado.  | 60 | Kg | X |            |  |
| <b>Farinha de trigo integral</b>                    | Enriquecida com ferro (mínimo de 2 mg/50g de produto) e ácido fólico (mínimo de 75mcg/50g de produto). Embalagens de 1 Kg.   | 5  | Kg | X |            |  |
| <b>Farinha de trigo especial</b>                    | Enriquecida com ferro (mínimo de 2 mg/50g de produto) e ácido fólico (mínimo de 75mcg/50g de produto). Embalagens de 1 Kg.   | 30 | Kg | X |            |  |
| <b>Farinha de arroz (sem glúten)</b>                | Farinha a base de arroz livre de glúten, para dietas com restrição de glúten ou para intolerantes com restrição permanente a proteína presente no trigo, aveia, malte, centeio e cevada.   | 5  | Kg | X |            |  |
| <b>Farinha de polvilho doce</b>                     | Embalagem de 500g. Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade de no mínimo 4 meses, informação nutricional e ingredientes. | 5  | Kg |   |            |  |
| <b>Farinha de polvilho azedo</b>                    | Embalagem de 500g. Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade de no mínimo 4 meses, informação nutricional e ingredientes. | 5  | Kg |   |            |  |
| <b>Mistura em pó para bolo sem lactose e glúten</b> | Embalagens de 300 gr. Mistura para bolo diversos sabores a base de proteína de soja. Não contém glúten e é livre de lactose. Feito com farinha de arroz.   | 5  | Kg | x |            |  |
| <b>Valor total lote 02</b>                          |  |    |    |   | <b>R\$</b> |  |
| <b>LOTE 03</b>                                      |  |    |    |   |            |  |
| <b>Coco ralado sem açúcar</b>                       | Desidratado. Embalagens de até 100g, isento de açúcar, flocos finos.   | 6  | Kg | x |            |  |

**ESTADO DE SANTA CATARINA****MUNICÍPIO DE PINHEIRO PRETO**

|                                    |   |    |        |   |  |  |
|------------------------------------|---|----|--------|---|--|--|
| <b>Creme de leite do tipo UHT</b>  | Embalagens (caixinha) de até 395g.  | 8  | Kg     | x |  |  |
| <b>Leite condensado</b>            | Embalagens (caixinha) de até 395mg.   | 10 | Kg     | x |  |  |
| <b>Extrato de tomate</b>           | Embalagens de 300g a 1Kg (lata ou embalagem tetra park).<br>Ingredientes apresentados: tomate, açúcar e sal. Composição nutricional média por 100g de produto: 70Kcal, 3g de fibras e no máximo 440mg de sódio. Isento de gordura <i>trans</i> . Deve apresentar um bom rendimento. | 40 | Kg     | x |  |  |
| <b>Fermento químico em pó</b>      | Embalagem de 100g.  | 3  | Kg     | x |  |  |
| <b>Doce de leite em pasta</b>      | Embalagens de 1 Kg com no máximo 5g de gorduras saturadas por 100g de produto. Isenção de gordura <i>trans</i> . Apresentar selo de Registro no Ministério da Agricultura e Selo SIF.   | 12 | Kg     | x |  |  |
| <b>Doce de frutas</b>              | Doce pastoso de frutas, de sabores variados, em potes plásticos com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção. Prazo de validade mínimo: 6 meses a partir da data de entrega.  | 5  | Kg     | x |  |  |
| <b>Mel de abelha</b>               | Mel de abelha natural puro, sem conservantes e aditivos, com registro.  | 5  | Kg     |   |  |  |
| <b>Margarina vegetal com sal</b>   | Embalagens de até 1 kg, hermeticamente fechadas, resfriado até 16° C. Deve constar na embalagem: data de fabricação: máximo 30 dias e registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA. Percentual de gordura saturada menor que 70%. Livre de gordura <i>trans</i> .                | 20 | Kg     |   |  |  |
| <b>Sagu</b>                        | Classe pérola, tipo 1, isento de glúten. Embalagens de 500g.  | 50 | Kg     |   |  |  |
| <b>Milho para canjica (branca)</b> | Canjica branca, tipo 1. Embalagens de 500g.   | 30 | Kg     |   |  |  |
| <b>Milho para pipoca</b>           | Classe amarelo, tipo 1, grupo dura. Embalagens de 500g.   | 3  | Kg     |   |  |  |
| <b>Milho verde congelado</b>       | Embalagens de 400g à 500g. Produto congelado, não sendo aceito enlatados. Sem aditivos e conservantes.  | 25 | Kg     |   |  |  |
| <b>Ervilha do tipo congelada</b>   | Embalagens de 400g à 1 Kg. Produto congelado, não sendo aceito enlatados. Manutenção em temperatura de -12°.C.  | 25 | Kg     |   |  |  |
| <b>Óleo de Soja</b>                | Embalagens em latas de 900ml.   | 70 | Und    |   |  |  |
| <b>Azeite de oliva</b>             | Azeite prensado a frio, extra virgem, embalagens em vidros verdes escuros de 500ml.   | 12 | Litros |   |  |  |

**ESTADO DE SANTA CATARINA****MUNICÍPIO DE PINHEIRO PRETO**

|  |   |    |    |   |  |            |
|--|---|----|----|---|--|------------|
|  | Com acidez máxima de 0,5%.  |    |    |   |  |            |
| <b>Sardinha enlatada em óleo</b>                     | Conservação em óleo, enlatados contendo até 250g do produto (peso líquido).   | 6  | Kg |   |  |            |
| <b>Valor total lote 03</b>                           |   |    |    |   |  | <b>R\$</b> |
| <b>LOTE 04</b>                                       |   |    |    |   |  |            |
| <b>Macarrão penne</b>                                | Massa com ovos tipo penne. Embalagem: plástica, transparente, resistente, bem vedada, contendo 500g, isento de qualquer substância estranha ou nociva. Prazo de validade mínimo: 6 meses a partir da data de entrega.   | 18 | Kg |   |  |            |
| <b>Macarrão gravatinha</b>                           | Massa com ovos tipo gravatinha. Embalagem: plástica, transparente, resistente, bem vedada, contendo 500g, isento de qualquer substância estranha ou nociva. Prazo de validade mínimo: 6 meses a partir da data de entrega.  | 18 | Kg |   |  |            |
| <b>Macarrão integral</b>                             | Macarrão espaguete, penne, talharim ou parafuso integral. Embalagem: plástica, transparente, resistente, bem vedada, contendo 500g, isento de qualquer substância estranha ou nociva. Prazo de validade mínimo: 6 meses a partir da data de entrega.  | 5  | Kg |   |  |            |
| <b>Macarrão de letrinhas</b>                         | Embalagem de 500g até 1 kg.   | 12 | Kg |   |  |            |
| <b>Massa tipo cabelo de anjo</b>                     | Embalagem de 500g até 1 kg.   | 30 | Kg |   |  |            |
| <b>Macarrão sem glúten e sem lactose</b>             | Massa alimentícia – a base de milho/arroz/quinua/linhaça, etc. Alimento livre de glúten, sem gordura trans, sem sódio. Para dietas com restrição de lactose e glúten. Embalagens de 500 g a 1 kg. Apresentar Rótulo Nutricional dentro da Legislação vigente. Apresentar data de fabricação e validade. | 2  | Kg |   |  |            |
| <b>Valor total lote 04</b>                           |   |    |    |   |  | <b>R\$</b> |
| <b>Lote 05</b>                                       |   |    |    |   |  |            |
| <b>Gelatina em pó (sabores diversos)</b>             | Embalagens de 1 kg, com rendimento de 34 porções de 200ml. Apresentando <b>Corante Natural, não artificial.</b>   | 40 | Kg | X |  |            |
| <b>Pó para o preparo de pudim (sabores diversos)</b> | Embalagens de até 1 Kg. Rendimento 18,5 porções de 200ml. <b>Com corantes naturais, não artificiais.</b>  | 50 | Kg | X |  |            |
| <b>Leite em pó integral instantâneo</b>              | Embalagens de 400g. Rendimento médio para 400g: 3 litros. Composição nutricional: 7g proteína em  | 20 | Kg | X |  |            |

**ESTADO DE SANTA CATARINA****MUNICÍPIO DE PINHEIRO PRETO**

|  |  |       |    |   |            |  |
|--|--|-------|----|---|------------|--|
|  | média e até 100mg de sódio por porção de 26g de produto. Isento de gordura <i>trans</i> .<br><b>Observação: Não serão aceitos produtos adocicados, com alto taxa de açúcar.</b>  |       |    |   |            |  |
| <b>Leite de soja em pó sem lactose</b> | Latas de 300g. Rendimento médio de 10 porções de 200 ml.   | 5     | Kg | X |            |  |
| <b>Valor total lote 05</b>             |  |       |    |   | <b>R\$</b> |  |
| <b>lote 06</b>                         |  |       |    |   |            |  |
| <b>Canela em pó</b>                    | Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto e prazo de validade. | 0,200 | Kg |   |            |  |
| <b>Canela em rama</b>                  | Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto e prazo de validade. | 0,300 | Kg |   |            |  |
| <b>Cravo da índia</b>                  | Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto e prazo de validade. | 0,300 | Kg |   |            |  |
| <b>Colorau</b>                         | Embalagens de no máximo até 500g. Composição nutricional (média) de Sódio: 220mg de sódio/20g de produto.  | 1,5   | Kg |   |            |  |
| <b>Noz moscada moída</b>               | Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto e prazo de validade. | 0,200 | Kg |   |            |  |
| <b>Orégano</b>                         | Embalagem contendo 100g do produto, devendo estar intacta, bem vedada e constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto e prazo de validade.  | 2     | Kg |   |            |  |
| <b>Pimenta do reino</b>                | Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar:  | 0,050 | Kg |   |            |  |

**ESTADO DE SANTA CATARINA****MUNICÍPIO DE PINHEIRO PRETO**

|  |  |    |    |   |  |            |
|--|--|----|----|---|--|------------|
|  | data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto e prazo de validade.   |    |    |   |  |            |
| <b>Valor total lote 06</b>                       |  |    |    |   |  | <b>R\$</b> |
| <b>lote 07</b>                                   |  |    |    |   |  |            |
| <b>Biscoito salgado integral</b>                 | Embalagens de no mínimo 240g e no máximo 1 Kg. Contendo farinha de trigo e fubá de milho enriquecidos com Ferro e Ácido Fólico. Composição nutricional (média) por 30g de produto: contendo no mínimo 2,5g de fibras, no máximo 348mg de sódio (15% VD) e até 0,8g gordura trans.  | 30 | Kg | X |  |            |
| <b>Biscoito salgado de gergelim</b>              | Embalagens de no mínimo 240g e no máximo 1 Kg. Contendo farinha de trigo e fubá de milho enriquecidos com Ferro e Ácido Fólico. Composição nutricional (média) por 30g de produto: contendo no mínimo 1,3g de fibras e no máximo 360mg de sódio.   | 30 | Kg | X |  |            |
| <b>Biscoito salgado tipo cream cracker</b>       | Embalagens de no mínimo 240g e no máximo 1 Kg. Contendo farinha de trigo e fubá de milho enriquecidos com Ferro e Ácido Fólico. Composição nutricional (média) por porção (30g): 130 Kcal, 4,5g gorduras totais, 1,3g de fibras alimentares e contendo no máximo: 1g gorduras saturadas, 250mg de sódio e isento de gordura trans. | 30 | Kg | X |  |            |
| <b>Biscoito salgado tipo água e sal</b>          | Embalagens de no mínimo 240g e no máximo 1 Kg. Contendo farinha de trigo e fubá de milho enriquecidos com Ferro e Ácido Fólico. Composição média por 40g (porção): no máximo 3,5g gorduras totais, 0,8g gorduras trans e 255mg de Sódio.   | 30 | Kg | X |  |            |
| <b>Biscoito salgado tipo coquetel</b>            | Embalagens de no mínimo 240g e no máximo 1 Kg. Contendo farinha de trigo e fubá de milho enriquecidos com Ferro e Ácido Fólico. Composição média por 30g (porção): 1,3g de fibra, no máximo 0,8g gorduras trans e 300mg de Sódio (12% VD).   | 30 | Kg | X |  |            |
| <b>Biscoito salgado sem lactose e sem glúten</b> | Embalagens de no máximo 240g. Biscoitos a base de farinha sem glúten (arroz, milho, quinua, linhaça, soja, etc). Livre de lactose e gordura  | 6  | Kg | X |  |            |

**ESTADO DE SANTA CATARINA****MUNICÍPIO DE PINHEIRO PRETO**

|  |   |    |    |   |  |  |
|--|---|----|----|---|--|--|
|  | trans. Desenvolvido para dietas de portadores de Doença celíaca, intolerância ao glúten e intolerância à lactose. Do tipo salgado.  |    |    |   |  |  |
| <b>Biscoito do tipo rosca de coco</b>      | Embalagens de no mínimo 240g e no máximo 1 Kg. O produto deve apresentar-se íntegro, crocante, com sabor e odor agradável. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade de 1 ano, informação nutricional e ingredientes. | 30 | Kg | X |  |  |
| <b>Biscoito do tipo rosca de leite</b>     | Embalagens de no mínimo 240g e no máximo 1 Kg. O produto deve apresentar-se íntegro, crocante, com sabor e odor agradável. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade de 1 ano, informação nutricional e ingredientes. | 30 | Kg | X |  |  |
| <b>Biscoito do tipo rosca de chocolate</b> | Embalagens de no mínimo 240g e no máximo 1 Kg. O produto deve apresentar-se íntegro, crocante, com sabor e odor agradável. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade de 1 ano, informação nutricional e ingredientes. | 30 | Kg | X |  |  |
| <b>Biscoitos do tipo Kuki</b>              | Embalagens de no mínimo 240g e no máximo 1 Kg. Contendo farinha de trigo e fubá de milho enriquecidos com Ferro e Ácido Fólico. Composição média por 40g (porção): no máximo 4 g de gorduras totais, até 1g gorduras <i>trans</i> e 171mg de Sódio.   | 30 | Kg | X |  |  |
| <b>Biscoito doce ao leite tipo Maria</b>   | Embalagens de no mínimo 240g e no máximo 1 Kg. Contendo adicional de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Composição nutricional (média) por 30g de produto: 133 Kcal, 25g de carboidratos, 2,2g de proteínas, 3g gorduras totais, no máximo 90mg de sódio e  | 30 | Kg | X |  |  |

**ESTADO DE SANTA CATARINA****MUNICÍPIO DE PINHEIRO PRETO**

|   |  |    |    |   |  |  |
|---|--|----|----|---|--|--|
|   | isenção de gordura <i>trans</i> .  |    |    |   |  |  |
| <b>Biscoito doce tipo Maria sabor chocolate</b> | Embalagens de no mínimo 240g e no máximo 1 Kg. Contendo adicional de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico. Composição nutricional (média) por 30g de produto: 133 Kcal, 25g de carboidratos, 2,2g de proteínas, 3g gorduras totais, no máximo 90mg de sódio e isenção de gordura <i>trans</i> .   | 30 | Kg | X |  |  |
| <b>Biscoito doce do tipo maisena</b>            | Embalagens de no mínimo 240g e no máximo 1 Kg. Contendo farinha de trigo e fubá de milho enriquecidos com Ferro e Ácido Fólico. Contendo em média, por porção de 30g, 3g de gorduras totais, no máximo 0,8g gordura <i>trans</i> e 84mg de sódio. Isento de gordura <i>trans</i> .   | 30 | Kg | X |  |  |
| <b>Biscoitos doce sabor leite</b>               | Embalagens de no mínimo 240g e no máximo 1 Kg. Contendo farinha de trigo e fubá de milho enriquecidos com Ferro e Ácido Fólico. Composição nutricional (média): mínimo de 1g de fibra e contendo no máximo de 111mg de sódio (por porção de 30g).  | 30 | Kg | X |  |  |
| <b>Bolacha de mel com glacê</b>                 | Embalagens de no mínimo 240g e no máximo 400g. Contendo farinha de trigo e fubá de milho enriquecidos com Ferro e Ácido Fólico. Composição nutricional (média) por 30g de produto: 103 Kcal, 23g de carboidratos, 1,7g de proteínas, 0,5g de fibra alimentar, no máximo 128mg de sódio e isenção de gordura <i>trans</i> . Obs.: pacotes com unidades pequenas, com o peso até 30 gramas (unitário). | 20 | Kg | X |  |  |
| <b>Biscoito doce sem lactose e sem glúten</b>   | Embalagens de no máximo 240g. Biscoitos a base de farinha sem glúten (arroz, milho, quinua, linhaça, soja, etc). Livre de lactose e gordura <i>trans</i> . Desenvolvido para dietas de portadores de Doença celíaca, intolerância ao glúten e intolerância à lactose. Do tipo doce, pode ser tipo cookies.   | 6  | Kg | X |  |  |
| <b>Biscoito do tipo champagne</b>               | Produto acondicionado em pacotes de 180 g, nos sabores baunilha e chocolate. A embalagem deve estar intacta e o produto inteiro. Prazo de validade mínimo: 6 meses a   | 15 | Kg | X |  |  |



## ESTADO DE SANTA CATARINA

## MUNICÍPIO DE PINHEIRO PRETO

|  |   |     |      |   |  |            |
|--|---|-----|------|---|--|------------|
|  | partir da data de entrega.  |     |      |   |  |            |
| <b>Valor total lote 07</b>                                       |   |     |      |   |  | <b>R\$</b> |
| <b>Lote 08</b>   |   |     |      |   |  |            |
| <b>Barra de cereal com soja ou morango ou coco com chocolate</b> | Barra de cereal com soja e cobertura sabor chocolate. Unidades entre 25 - 30g, contendo 1g de fibras e 7g de proteínas por porção (barra).  | 200 | Und  | X |  |            |
| <b>Barra de cereal de castanha e/ou avelã sem chocolate</b>      | Barra de cereal de castanha e avelã com chocolate. Unidades entre 25 - 30g, contendo em média 3g de fibras 1g de proteínas por porção (barra). Poderá ser a opção <i>light</i> (menos de 100Kcal/barra).  | 200 | Unid | X |  |            |
| <b>Barra de cereal de amendoim e cobertura de chocolate</b>      | Barra de cereal de amendoim chocolate. Unidades entre 25 - 30g, contendo em média 3g de fibras e 1g de proteínas por porção (barra). Poderá ser a opção <i>light</i> (menos de 100Kcal/barra).  | 200 | Unid | X |  |            |
| <b>Barra de cereal sabores diversos</b>                          | Para dietas com restrição e glúten e lactose. A base de quinoa, frutas e grãos sem glúten. Unidades entre 25 - 30g, contendo em média 3g de fibras e 1g de proteínas por porção (barra). Contendo em média 3g de fibras e 1g de proteínas por porção (barra).   | 200 | Und  | X |  |            |
| <b>Valor total lote 08</b>                                       |   |     |      |   |  | <b>R\$</b> |
| <b>Lote 09</b>   |   |     |      |   |  |            |
| <b>Cereal do tipo granola</b>                                    | Embalagens de 250g até 1Kg. Isento de gordura <i>trans</i> . Composição média por porção de 40g: até 20mg de sódio e no mínimo 2g de fibras.  | 15  | Kg   | X |  |            |
| <b>Cereal matinal com açúcar</b>                                 | Flocos de milho com açúcar, do tipo " <i>Sucrilhos</i> ". Embalagens de até 1 Kg. Composição nutricional (média) por porção de 30g: 110Kcal, 12g de açúcares e 200mg de Sódio.  | 20  | Kg   | X |  |            |
| <b>Cereal matinal de milho sabor chocolate</b>                   | Enriquecido com vitaminas e minerais. Embalagem plástica contendo 1 kg do produto. Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto e prazo de validade. | 10  | Kg   | X |  |            |
| <b>Cereal Infantil para complementar</b>                         | Cereal infantil tipo " <i>Mucilon</i> " sabores mistos: arroz, milho, multi cereais e arroz com aveia. Latas de 400g ou   | 6   | Kg   | X |  |            |

**ESTADO DE SANTA CATARINA****MUNICÍPIO DE PINHEIRO PRETO**

|                                     |  |    |    |   |            |  |
|-------------------------------------|--|----|----|---|------------|--|
| <b>alimentação da criança</b>       | saches de 230g.  |    |    |   |            |  |
| <b>Semente de linhaça</b>           | Embalagens de 200g até 500g. Produto não moído. Sementes inteiras, contendo 3g de fibras por porção de 15g.  | 1  | Kg |   |            |  |
| <b>Semente de gergelim</b>          | Embalagens de 200g até 500g. Produto não moído. Sementes inteiras.   | 1  | Kg |   |            |  |
| <b>Aveia em flocos</b>              | Flocos finos, embalagens de 250g até 500g, contendo em média 3g de fibras por porção de 30g. Isento de sódio e gordura <i>trans</i> .  | 4  | Kg |   |            |  |
| <b>Proteína texturizada de soja</b> | Tamanho médio e isento de sódio. Embalagens de 400g até 1 Kg.  | 2  | Kg |   |            |  |
| <b>Farinha de aveia</b>             | Contendo em média, por 50g de porção, 3g de fibras e até 15g de sódio. Embalagens de 250g até 500g.  | 3  | Kg |   |            |  |
| <b>Farinha láctea</b>               | Embalagens de 250g até 500g. Não deverá apresentar resíduos de impurezas, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega do produto, prazo de validade de no mínimo 4 meses, informação nutricional e ingredientes. | 4  | Kg | X |            |  |
| <b>Valor total lote 09</b>          |  |    |    |   | <b>R\$</b> |  |
| <b>lote 10</b>                      |  |    |    |   |            |  |
| <b>Chá mate tostado</b>             | Embalagens de até 40g, contendo (em média) 25 saquinhos cada. Sabores variados: natural, laranja, limão, pêssego, doce de leite, canela.   | 6  | Kg |   |            |  |
| <b>Chá de erva-doce</b>             | Embalagens de até 40g, contendo (em média) 25 saquinhos cada.  | 2  | Kg |   |            |  |
| <b>Chá de cidreira</b>              | Embalagens de até 40g, contendo (em média) 25 saquinhos cada.  | 2  | Kg |   |            |  |
| <b>Camomila</b>                     | Produto acondicionado em embalagens plásticas intactas. O produto deve estar seco, livre de umidade. Prazo de validade mínimo: 6 meses a partir da data de entrega.  | 1  | Kg |   |            |  |
| <b>Marcela</b>                      | Produto acondicionado em embalagens plásticas intactas. O produto deve estar seco, livre de umidade. Prazo de validade mínimo: 6 meses a partir da data de entrega.  | 1  | Kg |   |            |  |
| <b>Café solúvel</b>                 | Embalagens de 200g com rendimento médio de 200   | 25 | Kg | X |            |  |



## ESTADO DE SANTA CATARINA

## MUNICÍPIO DE PINHEIRO PRETO

|  |   |      |    |   |            |  |
|--|---|------|----|---|------------|--|
| <b>granulado</b>                                   | xícaras. <b>Observação: Apresentar bom rendimento, no entanto adequado sabor e aceitabilidade. Não será aceito o sabor Extra Forte.</b>   |      |    |   |            |  |
| <b>Chocolate em pó solúvel</b>                     | Baixa quantidade de sódio e contendo no máximo 85Kcal/porção de 20g. Embalagens de 1Kg.   | 40   | Kg | X |            |  |
| <b>Chocolate do tipo granulado escuro</b>          | Embalagens de até 500g.   | 3    | Kg |   |            |  |
| <b>Chocolate do tipo granulado colorido</b>        | Embalagens de até 500g.   | 2    | Kg |   |            |  |
| <b>Valor total lote 10</b>                         |   |      |    |   | <b>R\$</b> |  |
| <b>lote 11</b>                                     |   |      |    |   |            |  |
| <b>Suco concentrado sabor de uva</b>               | Embalagens de até 5 litros. Rendimento para suco: 1 porção do suco e 4 porções de água. Apresentando rótulo nutricional, data de fabricação e validade. <b>Observação: O suco deverá ser concentrado, como uma polpa com alto rendimento, e não serão aceitos sucos integrais e de menor rendimento.</b>              | 25   | L  |   |            |  |
| <b>Suco integral (natural) diversos sabores</b>    | Embalagens de até 2 litros, com rendimento de 1 porção de suco e até 9 porções de água. Apresentar Rótulo Nutricional de acordo com a legislação vigente, bem como data de fabricação e prazo de validade.  | 10   | L  |   |            |  |
| <b>Valor total lote 11</b>                         |   |      |    |   | <b>R\$</b> |  |
| <b>lote 12</b>                                     |   |      |    |   |            |  |
| <b>Bebida Láctea fermentada (diversos sabores)</b> | Embalagens de 1 litro. Composição nutricional (média) por porção (30g): 130 Kcal, 3,4g gorduras totais e no máximo 1g de gordura trans. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar: data de fabricação de no máximo 15 dias da data de entrega do produto, prazo de validade e informação nutricional. | 500  | L  | X |            |  |
| <b>logurte sem lactose (diversos sabores)</b>      | Garrafinhas de 170 ml sabores diversos.   | 20   | L  | X |            |  |
| <b>Leite integral UTH Longa Vida</b>               | Embalagens de 1 litro, com uma média de 3% de gordura.  | 1200 | L  |   |            |  |
| <b>Leite sem lactose</b>                           | Caixas de 1 litro. Produto sem lactose, mas não a base de soja.   | 80   | L  | X |            |  |
| <b>Leite de soja</b>                               | Caixas de 1 litro. Produto sem  | 5    | L  | X |            |  |



## ESTADO DE SANTA CATARINA

## MUNICÍPIO DE PINHEIRO PRETO

| original sem sabor                                      | lactose, a base de soja.   |     |    |  |     |  |
|---|--|-----|----|--|-----|--|
| Valor total lote 12                                     |  |     |    |  | R\$ |  |
| <b>lote 13</b>  |  |     |    |  |     |  |
| <b>Carne bovina – coxão mole – bife de 1ª. - fresca</b> | Cor vermelho cereja-brilhante, elástica e firme, macia, sem gordura aparente, fresca e odor agradável. Embalada em plástico de polietileno contendo 1 Kg cada. <b>Obs: Não serão aceitas peças acima de 1 kg. Deve constar a data de fabricação, validade, fornecedor e peso. Registro no SIF.</b> | 50  | Kg |  |     |  |
| <b>Carne bovina – acém</b>                              | Cor vermelho cereja-brilhante, elástica e firme, macia, sem gordura aparente, fresca e odor agradável. Embalada em plástico de polietileno contendo 1 Kg cada. <b>Obs: Não serão aceitas peças acima de 1 kg. Deve constar a data de fabricação, validade, fornecedor e peso. Registro no SIF.</b> | 50  | Kg |  |     |  |
| <b>Carne bovina – músculo - fresca</b>                  | Cor vermelho-cereja brilhante, macio e odor agradável. Embalado em plástico de polietileno contendo 1 Kg cada. <b>Obs: Não serão aceitas peças acima de 1 kg. Deve constar a data de fabricação, validade, fornecedor e peso. Registro no SIF.</b>   | 50  | Kg |  |     |  |
| <b>Carne bovina moída de 1ª - fresca</b>                | Cor vermelho-cereja brilhante, macio e odor agradável. Embalado em plástico de polietileno contendo 1 Kg cada. <b>Obs: Não serão aceitas peças acima de 1 kg. Deve constar a data de fabricação, validade, fornecedor e peso. Registro no SIF.</b>   | 160 | Kg |  |     |  |
| <b>Carne bovina do tipo bife de 1ª - fresca</b>         | Embalagens de polietileno de 1 Kg. <b>Observação: Obs: Não serão aceitas peças acima de 1 kg. Deve constar a data de fabricação, validade, fornecedor e peso. Registro no SIF.</b>   | 40  | Kg |  |     |  |
| <b>Carne suína do tipo bife de 1ª - fresca</b>          | Embalagens de polietileno de 1 Kg. <b>Observação: Obs: Não serão aceitas peças acima de 1 kg. Deve constar a data de fabricação, validade, fornecedor e peso. Registro no SIF.</b>   | 30  | Kg |  |     |  |
| <b>Carne do tipo linguicinha</b>                        | Embalagens de polietileno de 1 Kg. <b>Observação: Não serão</b>  | 50  | Kg |  |     |  |

**ESTADO DE SANTA CATARINA****MUNICÍPIO DE PINHEIRO PRETO**

|  |   |     |    |  |  |  |
|--|---|-----|----|--|--|--|
|  | aceitas peças acima de 1 kg. Deve constar a data de fabricação, validade, fornecedor e peso. Registro no SIF.   |     |    |  |  |  |
| <b>Carne suína do tipo costelinha suína – fresca</b> | Embalagens de polietileno de 1 Kg. <i>Observação: Não serão aceitas peças acima de 1 kg. Deve constar a data de fabricação, validade, fornecedor e peso. Registro no SIF.</i>   | 80  | Kg |  |  |  |
| <b>Carne bovina – costela</b>                        | Cor vermelho cereja-brilhante, elástica e firme, macia, sem gordura aparente, fresca e odor agradável. Embalada em plástico de polietileno contendo 1 Kg cada. <i>Observação: Não serão aceitas peças acima de 1 kg. Deve constar a data de fabricação, validade, fornecedor e peso. Registro no SIF.</i> | 50  | Kg |  |  |  |
| <b>Coxa e sobrecoxa de frango picado</b>             | Congeladas, embalagens de até 1 Kg (plásticas). <i>Observação: Não serão aceitas peças acima de 1 kg. Deve constar a data de fabricação, validade, fornecedor e peso. Registro no SIF.</i>  | 180 | Kg |  |  |  |
| <b>Drumete de frango</b>                             | Congeladas, embalagens de até 1kg (plásticas). <i>Observação: Não serão aceitas peças acima de 1 kg. Deve constar a data de fabricação, validade, fornecedor e peso. Registro no SIF.</i>   | 80  | Kg |  |  |  |
| <b>Peito de frango sem osso tipo sassami</b>         | Produto congelado, acondicionado em embalagens de 1 kg. <i>Observação: Não serão aceitas peças acima de 1 kg. Deve constar a data de fabricação, validade, fornecedor e peso. Registro no SIF.</i>  | 180 | Kg |  |  |  |
| <b>Linguiça calabresa</b>                            | Congeladas, embalagens de até 1kg (plásticas). <i>Observação: Não serão aceitas peças acima de 1 kg. Deve constar a data de fabricação, validade, fornecedor e peso. Registro no SIF.</i>   | 20  | Kg |  |  |  |
| <b>Carne lombo fatiado</b>                           | Carne de lombo fatiada, preparada do lombo suíno. Elaborado com matérias primas selecionadas. Embalagens de polietileno de 1 Kg. Deve constar: data de fabricação/validade e peso.  | 30  | Kg |  |  |  |

**ESTADO DE SANTA CATARINA****MUNICÍPIO DE PINHEIRO PRETO**

|                                       |  |     |    |  |            |  |
|---------------------------------------|--|-----|----|--|------------|--|
|                                       | Registro no SIF. Entregue e acondicionada em adequada temperatura.   |     |    |  |            |  |
| <b>Carne suína moída</b>              | Carne suína tipo iscas, preparadas de cortes suínos. Elaborado com matérias primas selecionadas. Embalagens de polietileno de 1 Kg. Deve constar: data de fabricação/validade e peso. Registro no SIF. Entregue e acondicionada em adequada temperatura. | 20  | Kg |  |            |  |
| <b>Salsicha do tipo hot dog</b>       | Temperatura de conservação -12º. C. Embalagens de 5 kg, apresentando selo do SIF e no máximo 700mg de Sódio e 9g de gorduras totais por porção (50g = 1 unidade de salsicha).  | 80  | Kg |  |            |  |
| <b>Valor total lote 13</b>            |  |     |    |  | <b>R\$</b> |  |
| <b>lote 14</b>                        |  |     |    |  |            |  |
| <b>Queijo fatiado</b>                 | Embalagens individuais de até 500g. Fatiado: fatias finas (média de 15g) e inteiras. Não apresentar "restos" e em pedaços das peças inteiras.  | 30  | Kg |  |            |  |
| <b>Queijo ralado do tipo parmesão</b> | Embalagens individuais de 200g, contendo até 250 mg de sódio por porção (10g).   | 3   | Kg |  |            |  |
| <b>Presunto fatiado</b>               | Embalagens individuais de até 500g. Fatiado: fatias finas (média de 15g) e inteiras. Não apresentar "restos" e em pedaços das peças inteiras.  | 30  | Kg |  |            |  |
| <b>Valor total lote 14</b>            |  |     |    |  | <b>R\$</b> |  |
| <b>lote 15</b>                        |  |     |    |  |            |  |
| <b>Repolho roxo</b>                   | Tipo roxo, fresco de 1ª qualidade, tamanho pequeno. Consistente, sem danos mecânicos ou lesões causadas por doenças e/ou ataque de pragas.   | 30  | Kg |  |            |  |
| <b>Valor total lote 15</b>            |  |     |    |  | <b>R\$</b> |  |
| <b>lote 16</b>                        |  |     |    |  |            |  |
| <b>Abacate</b>                        | Casca íntegra, amolecido internamente, pronto para o consumo. Sem batidas e prontos escurecidos. Acondicionadas em caixas vazadas plásticas e não de madeira.  | 10  | Kg |  |            |  |
| <b>Abacaxi pérola</b>                 | Casca íntegra, sem amassados.  | 200 | Kg |  |            |  |
| <b>Laranja doce Valência</b>          | Casca íntegra e de cor alaranjada, odor agradável e doce. Embalados em plástico de polietileno transparente ou caixas vazadas plásticas e não de madeira.  | 100 | Kg |  |            |  |

**ESTADO DE SANTA CATARINA****MUNICÍPIO DE PINHEIRO PRETO**

|                                  |  |     |    |   |  |            |
|----------------------------------|--|-----|----|---|--|------------|
| <b>Mamão formosa</b>             | Casca fina, lisa, amarela, sem manchas e amassados, polpa macia. Embalados em plástico de polietileno transparente ou caixas vazadas plásticas e não de madeira. Não apresentar machucados, batidas e fungos. Tamanho médio. | 300 | Kg |   |  |            |
| <b>Manga</b>                     | Casca íntegra, sem manchas, batidas e amassados. Embalados em plástico de polietileno transparente ou caixas vazadas plásticas e não de madeira. Unidades médias e íntegras. Adocicadas.                                     | 160 | Kg |   |  |            |
| <b>Valor total lote 16</b>       |  |     |    |   |  | <b>R\$</b> |
| <b>lote 17</b>                   |  |     |    |   |  |            |
| <b>Ovos frescos</b>              | Embalagens de bandejas com no máximo 30 unidades.  | 40  | Dz |   |  |            |
| <b>Valor total lote 17</b>       |  |     |    |   |  | <b>R\$</b> |
| <b>lote 18</b>                   |  |     |    |   |  |            |
| <b>Bolo caseiro de laranja</b>   | Embalagem de 500 g a 1 kg. Apresentando rótulo nutricional, datas de fabricação e validade e registro do técnico responsável. Produção em local inspecionado pela vigilância Sanitária. Não deve conter cobertura.           | 25  | Kg | X |  |            |
| <b>Bolo caseiro de fubá</b>      | Embalagem de 500 g a 1 kg. Apresentando rótulo nutricional, datas de fabricação e validade e registro do técnico responsável. Produção em local inspecionado pela Vigilância Sanitária. Não deve conter cobertura.           | 25  | Kg | X |  |            |
| <b>Bolo caseiro de cenoura</b>   | Embalagem de 500 g a 1 kg. Apresentando rótulo nutricional, datas de fabricação e validade e registro do técnico responsável. Produção em local inspecionado pela Vigilância Sanitária. Não deve conter cobertura.           | 25  | Kg | X |  |            |
| <b>Bolo caseiro de chocolate</b> | Embalagem de 500 g a 1 kg. Apresentando rótulo nutricional, datas de fabricação e validade e registro do técnico responsável. Produção em local inspecionado pela Vigilância Sanitária. Não deve conter cobertura.           | 35  | Kg | X |  |            |
| <b>Bolo formigueiro</b>          | Embalagem de 500 g a 1 kg. Apresentando rótulo nutricional, datas de   | 35  | Kg | X |  |            |

**ESTADO DE SANTA CATARINA****MUNICÍPIO DE PINHEIRO PRETO**

|  |  |     |    |   |            |  |
|--|--|-----|----|---|------------|--|
|  | fabricação e validade e registro do técnico responsável. Produção em local inspecionado pela Vigilância Sanitária. Não deve conter cobertura. Bolo simples, sem cobertura, com chocolate granulado na massa, fresco, de textura macia e sabor característico.  |     |    |   |            |  |
| <b>Cuca tipo caseira com farofa com recheio</b>        | Embalagens de 1 Kg. Recheios: requeijão, goiabada, coco e chocolate. Apresentar rótulo nutricional e data de fabricação e validade.  | 120 | Kg | X |            |  |
| <b>Grostoli polvilhado com açúcar do tipo fofinho</b>  | Produto do tipo macio, com cobertura de açúcar. O produto deve ser fresco e de sabor característico, acondicionado em sacos plásticos de no máximo 1Kg. Peso unitário (médio) do grostoli: 25g. Apresentar rótulo nutricional, data de fabricação e validade.  | 120 | Kg | X |            |  |
| <b>Grostoli polvilhado com açúcar do tipo sequinho</b> | Produto do tipo crocante, com cobertura de açúcar. O produto deve ser fresco e de sabor característico, acondicionado em sacos plásticos de no máximo 1 kg. Apresentar rótulo nutricional, data de fabricação e validade.  | 30  | Kg | X |            |  |
| <b>Rosquinha polvilhada com açúcar</b>                 | Embalagens de 1Kg. Peso unitário (médio): 25g. Apresentar rótulo nutricional, data de fabricação e validade.   | 60  | Kg | X |            |  |
| <b>Mini pizza</b>                                      | Embalagens de 500g até 1 Kg, com unidades individuais de 110g. Sabor calabresa, quatro queijos e queijo e presunto. Apresentar rótulo nutricional e data de fabricação e validade. Produção em local com inspeção da Vigilância Sanitária e constar em rótulo o número do registro do técnico responsável. | 20  | Kg | X |            |  |
| <b>Valor total lote 18</b>                             |  |     |    |   | <b>R\$</b> |  |
| <b>lote 19</b>   |  |     |    |   |            |  |
| <b>Bolacha doce do tipo caseira sabor fubá</b>         | Embalagens de 500g até 1 Kg. Apresentar rótulo nutricional (informação nutricional) e datas de fabricação e validade.  | 20  | Kg | X |            |  |
| <b>Bolacha doce do tipo caseira sabor coco</b>         | Embalagens de 500g até 1 Kg. Apresentar rótulo nutricional (informação nutricional) e datas de fabricação e validade.  | 20  | Kg | X |            |  |
| <b>Bolacha doce do tipo caseira sabor</b>              | Embalagens de 500g até 1 Kg. Apresentar rótulo nutricional (informação nutricional) e  | 20  | Kg | X |            |  |

**ESTADO DE SANTA CATARINA****MUNICÍPIO DE PINHEIRO PRETO**

| nata  | datas de fabricação e validade.   |    |    |   |            |  |
|---|---|----|----|---|------------|--|
| <b>Valor total lote 19</b>  |   |    |    |   | <b>R\$</b> |  |
| <b>lote 20</b>  |   |    |    |   |            |  |
| <b>Agnoline do tipo caseiro</b>                                       | Embalagens 1 Kg, apresentando rótulo nutricional, recheio de frango.  | 30 | Kg | X |            |  |
| <b>Tortei do tipo caseiro enrolado</b>                                | Embalagens de até 1 Kg, enrolado, apresentando rótulo nutricional. Recheio salgado.   | 20 | Kg | X |            |  |
| <b>Tortei do tipo caseiro pastelzinho</b>                             | Embalagens de até 1 Kg, apresentando rótulo nutricional. Recheio salgado, do tipo pastelzinho.  | 25 | Kg | X |            |  |
| <b>Lasanha caseira</b>  | Embalagem de 500 g a 1 kg. Apresentando rótulo nutricional, datas de fabricação e validade e registro do técnico responsável. Produção em local inspecionado pela vigilância Sanitária. | 25 | Kg | X |            |  |
| <b>Macarrão caseiro (com ovos) congelado tipo espaguete grosso</b>    | Embalagens de 1 kg. Apresentar Rótulo Nutricional dentro da Legislação vigente. Apresentar data de fabricação e validade.   | 50 | Kg | X |            |  |
| <b>Macarrão caseiro (com ovos) congelado tipo furado grosso</b>       | Embalagens de 1 kg. Apresentar Rótulo Nutricional dentro da Legislação vigente. Apresentar data de fabricação e validade.   | 50 | Kg | X |            |  |
| <b>Macarrão caseiro fino (com ovos) congelado tipo cabelo de anjo</b> | Embalagens de 1 kg. Apresentar Rótulo Nutricional dentro da Legislação vigente. Apresentar data de fabricação e validade.   | 30 | Kg | X |            |  |
| <b>Macarrão caseiro (com ovos) congelado do tipo talharim</b>         | Embalagens de 1 kg. Apresentar Rótulo Nutricional dentro da Legislação vigente. Apresentar data de fabricação e validade.   | 50 | Kg | X |            |  |
| <b>Valor total lote 20</b>  |   |    |    |   | <b>R\$</b> |  |
| <b>lote 21</b>  |   |    |    |   |            |  |
| <b>Pão do tipo caseiro branco fatiado</b>                             | Embalagens de 500g, pão do tipo caseiro (não de sanduíche) com fatias de tamanho uniforme. Embalagem: plástico, estéril.  | 30 | Kg | X |            |  |
| <b>Pão do tipo caseiro integral fatiado</b>                           | Embalagens de 500g, pão do tipo caseiro integral (não de sanduíche) com fatias de tamanho uniforme. Embalagem: plástico, estéril.   | 20 | Kg | X |            |  |
| <b>Pão de milho fatiado</b>   | Embalagens de 500g, pão do tipo caseiro, com fatias de tamanho uniforme. Embalagem: plástico, estéril.  | 15 | Kg | X |            |  |
| <b>Pão de cachorro quente</b>   | Peso: 50g, tamanho uniforme, fabricado no dia da entrega. Embalagem: plástica,  | 60 | Kg | X |            |  |



# ESTADO DE SANTA CATARINA

## MUNICÍPIO DE PINHEIRO PRETO

|                             |  |     |    |   |  |  |
|-----------------------------|--|-----|----|---|--|--|
|                             | estéril e descartável contendo o número de pães conforme cronograma por escola fornecido pela Secretaria de Educação. Os pães deverão ser entregues em sacos plásticos transparentes, estéreis e descartáveis. O transporte deverá ser feito em caixas plásticas apropriadas e não em caixas de madeira ou papelão. <b>Não serão aceitos pães amassados ou do dia anterior.</b>  |     |    |   |  |  |
| <b>Pão doce</b>             | Peso: 50g, tamanho uniforme, fabricado no dia da entrega. Embalagem: plástica, estéril e descartável contendo o número de pães conforme cronograma por escola fornecido pela Secretaria de Educação. Os pães deverão ser entregues em sacos plásticos transparentes, estéreis e descartáveis. O transporte deverá ser feito em caixas plásticas apropriadas e não em caixas de madeira ou papelão. <b>Não serão aceitos pães amassados ou do dia anterior.</b> | 100 | Kg | X |  |  |
| <b>Pão francês</b>          | Peso: 50g, tamanho uniforme, fabricado no dia da entrega. Embalagem: plástica, estéril e descartável contendo o número de pães conforme cronograma por escola fornecido pela Secretaria de Educação. Os pães deverão ser entregues em sacos plásticos transparentes, estéreis e descartáveis. O transporte deverá ser feito em caixas plásticas apropriadas e não em caixas de madeira ou papelão. <b>Não serão aceitos pães amassados ou do dia anterior.</b> | 120 | Kg | X |  |  |
| <b>Pão francês integral</b> | Peso: 50g, tamanho uniforme, fabricado no dia da entrega. Embalagem: plástica, estéril e descartável contendo o número de pães conforme cronograma por escola fornecido pela Secretaria de Educação. Os pães deverão ser entregues em sacos plásticos transparentes, estéreis e descartáveis. O transporte deverá ser feito em caixas  | 60  | Kg | X |  |  |

**ESTADO DE SANTA CATARINA****MUNICÍPIO DE PINHEIRO PRETO**

|                               |  |    |    |   |            |  |
|-------------------------------|--|----|----|---|------------|--|
|                               | plásticas apropriadas e não em caixas de madeira ou papelão. <b>Não serão aceitos pães amassados ou do dia anterior.</b>   |    |    |   |            |  |
| <b>Pão do tipo caseirinho</b> | Peso: 50g, tamanho uniforme, fabricado no dia da entrega. Embalagem: plástica, estéril e descartável contendo o número de pães conforme cronograma por escola fornecido pela Secretaria de Educação. Os pães deverão ser entregues em sacos plásticos transparentes, estéreis e descartáveis. O transporte deverá ser feito em caixas plásticas apropriadas e não em caixas de madeira ou papelão. <b>Não serão aceitos pães amassados ou do dia anterior.</b>   | 80 | Kg | X |            |  |
| <b>Pão sem glúten</b>         | Para dietas com restrição de glúten e lactose. A base de farinhas e grãos sem glúten. Peso: 50g, tamanho uniforme, fabricado no dia da entrega. Embalagem: plástica, estéril e descartável contendo o número de pães conforme cronograma por escola fornecido pela Secretaria de Educação. Os pães deverão ser entregues em sacos plásticos transparentes, estéreis e descartáveis. O transporte deverá ser feito em caixas plásticas apropriadas e não em caixas de madeira ou papelão. <b>Não serão aceitos pães amassados ou do dia anterior.</b> | 2  | Kg | X |            |  |
| <b>Valor total lote 21</b>    |  |    |    |   | <b>R\$</b> |  |

Validade da proposta:

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, de \_\_\_\_\_ de 2017.

---

**Nome completo e assinatura do(s) representante(s) legal(is) da empresa**