O Prefeito Municipal de Rio Fortuna, Estado de Santa Catarina, torna público que, **às 08 horas**, **do dia 29 de março de 2018**, no Setor de Licitação da Prefeitura Municipal de Rio Fortuna, serão abertas as propostas referentes ao Processo Licitatório nº 027/2018, Modalidade **PREGÃO PRESENCIAL**, sob nº 018/2018, do Município de Rio Fortuna, do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM**, com obediência ao disposto na Lei nº 10.520, de 18 de julho de 2002, e no Decreto nº 3.555/00, de 08 de agosto de 2000, e, subsidiariamente, na Lei nº 8.666/93 e demais legislações.

I – DO OBJETO E SEUS ITENS

1.1 O objeto do presente Edital é a Aquisição de Produtos para Alimentação do Atendimento aos Grupos da Terceira Idade da Secretaria Municipal de Administração e Planejamento, conforme itens especificados com o preço máximo:

Ite m	Produto	Quantidad e/Unidade	Marca	Valor Unitário	Valor Total
1.	Café solúvel granulado (recipiente de vidro com 200g). Características técnicas: Café para preparo instantâneo, facilmente solúvel em água quente. Ingrediente: 100% café (sem conservantes ou outros aditivos ou glúten). Validade: Mínimo de 10 meses.	Medida 60 UNID		R\$ 11,77	R\$ 706,20
2.	Açúcar refinado (pacote com 1 kg). Produto de 1ª, especial filtrado ou peneirado, de procedência nacional, contendo no mínimo 99,3% de carboidrato por porção, deverá ser fabricado de cana de açúcar livre de fermentação, com moagem refinada, isento de substâncias estranhas e/ou nocivas. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagens termosselado e atóxicas de 1kg de polietileno leitoso ou transparente. Embalagem declarando a marca, nome e endereço do empacotador, prazo de validade, número de registro	50 PCT		2,39	119,50

	no órgão competente. Prazo de			
	Validade: Mínimo de 10 meses.			
3.	Saco Plástico de 5 litros (pacote com 100 unidades) destacáveis em bobina. Útil no acondicionamento de alimentos ao natural, em freezer, geladeira e microondas. Atóxico, inodoro e incolor. Dimensões: 28cm x 40cm	05 PCT	5,22	26,10
4.	Saco Plástico de 3 litros (pacote com 100 unidades) destacáveis em bobina. Útil no acondicionamento de alimentos ao natural, em freezer, geladeira e microondas. Atóxico, inodoro e incolor. Dimensões: 23cm x 36cm	08 PCT	4,13	33,04
5.	Detergente líquido neutro 500 ml (lava louça). Detergente para louças, biodegradável, consistente. Aplicação: remoção de gorduras de louças, talheres e panelas. Aroma natural. Frasco de 500 ml com tampa abre e fecha. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número do lote, validade e número de registro no Ministério da Saúde. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses.	30 UNID	1,63	48,90
6.	Papel Higiênico (pacote com 04 rolos de 30m x 10cm), com folha dupla, picotado, texturizado, fabricado a partir de fibras naturais virgens, macio, absorvente e homogêneo, sem perfume (neutro), na cor branca (100% branca) e de alta qualidade.	25 PCT	4,09	102,25
7.	Copo Descartável 200 ml (pacote com 100 unidades) Descrição: Material PP	80 PCT	 4,62	369,60
8.	Água mineral natural, acondicionada em recipiente de 500 ml, com certificados de autorizações dos órgãos competentes e com validade	12 UNID	1,24	14,88

	para 12 (doze) meses.			
9.	Pratos Plásticos Descartáveis cor branca PS 23cm (pacote com 10 unidades)	15 PCT	3,69	55,35
10.	Pratos Plásticos Descartáveis cor branca PS 15cm (pacote com 10 unidades)	200 PCT	1,80	360,00
11.	Garfo de sobremesa descartável, cor cristal. Medidas: 135mmx22mm (pacote com 50 unidades)	40 PCT	2,86	114,40
12.	Esponja de louça dupla face (pacote com 03 unidades): lado verde de fibra sintética com abrasivo e lado amarelo de espuma macia de poliuretano com bactericida. Formato retangular com dimensões de 110x75x23mm.	20 PCT	4,21	84,20
13.	Esponja de lã de aço 60 gramas (pacote com 08 unidades)	05 PCT	1,70	8,50
14.	Álcool etílico (frasco de 1 litro) de aspecto físico líquido. Concentração 92,8° INPM. Solução líquida incolor, límpida e sem partículas, tampa lacrada. Aplicação: uso doméstico.	05 UNID	6,94	34,70
15.	Água Sanitária (frasco com 02 litros) à base de cloro. Composição química: hipoclorito de sódio e água. Teor cloro ativo variando de 2 a 2,5%, cor levemente amarelo-esverdeada. Aplicação: alvejante e desinfetante de uso geral. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número do lote, validade e número de registro no Ministério da Saúde.	05 UNID	4,98	24,90
16.	Desinfetante (frasco com 02 litros), aspecto físico líquido, para uso em geral e com ação bactericida e germicida. Composição aromática: eucalipto, jasmin ou lavanda.	08 UNID	5,28	42,24

			1		
	Componente ativo: Cloreto de Alquil Dimetil Benzil Amonio. A embalagem				
	deverá conter externamente os dados				
	de identificação, procedência, número				
	do lote, validade e número de registro				
	no Ministério da Saúde.				
47		20 PCT		11.02	220.60
17.	Toalha de papel (pacote com 1.000	20 PC1		11,03	220,60
	unidades), folha dupla, interfolhas com				
	02 dobras, picotada, na cor branca				
	(100% branca), 100% fibras				
	celulósicas virgens, super-resistente,				
	de rápida absorção, primeira				
	qualidade. Dimensões da toalha de				
	papel: 20cm x 21cm.				
18.	Toalha de tecido para louça,	15 UNID		3,69	55,35
	resistente, com no mínimo 95%				
	algodão, em cor branca sem pinturas				
	ou bordados. Medidas: 42cm x 67cm				
	com barra nos 04 lados.				
19.	Saco para lixo em rolo 100 litros	25 PCT		4,26	106,50
	(pacote com 10 unidades).				,
	Composição: 97% reciclados de				
	polietileno e 3% pigmentos. Deverá				
	estar em conformidade com as normas				
	da ABNT NBR				
	9190/9191/13055/13056. Dimensões:				
	75cm x 105cm				
20.	Saco para lixo em rolo 50 litros (pacote	10 PCT		4,26	42,60
	com 15 unidades). Composição: 97%	.0.0.		.,_0	12,00
	reciclados de polietileno e 3%				
	pigmentos. Deverá estar em				
	conformidade com as normas da				
	ABNT NBR 9190/9191/13055/13056.				
	Dimensões: 63cm x 80cm				
21.	Saco para lixo em rolo 30 litros (pacote	10 PCT		4,15	41,50
- 1.	com 20 unidades) Composição: 97%	10701		4, 10	+1,50
	reciclados de polietileno e 3%				
	•				
	pigmentos. Deverá estar em				
	conformidade com as normas da				

	LABAT AIRR 0400/0404/40055/40050		ı	1	
	ABNT NBR 9190/9191/13055/13056.				
	Dimensões: 59cm x 62cm	00 DOT		0.50	54.00
22.	Guardanapo de papel (pacote com 50	20 PCT		2,56	51,20
	unidades) com folhas simples de alta				
	qualidade na cor branca (100%				
	branca), macio. Medidas: 32cm x				
	30cm. Material: celulose.				
23.	Leite Integral UHT (caixa com 12	10		30,96	309,60
	litros). Características técnicas:	CAIXAS			
	produto de origem animal (vaca),				
	líquido fluido, homogêneo, de cor				
	branca opaca. Deve apresentar				
	Certificado de inspeção (Federal ou				
	Estadual). Em embalagem longa vida				
	(Tetra Pak). Embalagem primária com				
	identificação do produto, especificação				
	dos ingredientes, informação				
	nutricional, marca do fabricante e				
	informações do mesmo, prazo de				
	validade, peso líquido e rotulagem de				
	acordo com a legislação. Validade:				
-	Mínimo de 02 meses.	05 111110		4.07	40.05
24.	Molho de Tomate (embalagem de	25 UNID		1,97	49,25
	340g). Características técnicas:				
	produto resultante da concentração da				
	polpa de tomate por processo				
	tecnológico, preparado com frutos				
	maduros selecionados, sem pele, sem				
	sementes e sem corantes artificiais,				
	isenta de sujidades e fermentação.				
	Ingredientes: tomate, sal, açúcar e conservantes. Prazo de Validade:				
	mínimo de 12 meses.				
25.	Cebola branca em Kg. Características	15 KG		2,43	36,45
23.	Técnicas: Classe média (4), Tipo	13 NG		2,43	30,40
	Especial (70 a 90 mm de diâmetro				
	transversal), pesando entre 100 a 200				
	gramas a unidade. Deve apresentar as				
	características de variedade bem				
	caracteristicas de variedade belli				

	definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Sacos de polietileno ou polipropileno V, de acordo com a Portaria MA nº 127, de 04/10/91.			
26.	Tomate em Kg. Características Técnicas: Grupo oblongo ou redondo, Subgrupo verde maduro a pintado, Classe pequena. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em prefeitas condições de conservação e maturação, livre de unidade externa anormal. Embalagem: Material possível de ser higienizados de acordo com a Instrução normativa do SARC – MA, ANVISA, INMETRO n° 009, de 12/11/02.	20 KG	3,21	64,20
27.	Salsicha em Kg. Salsicha de carne bovina/suína/frango tipo hot-dog com no máximo de 2% de amido. Com aspecto característico, cor própria sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio, com adição de água ou gelo no máximo de 10%. Com registro no SIF ou SISP. Prazo de Validade: mín. 6 meses. Data de Fabricação: máx. 30 dias.	30 KG	8,78	263,40

28.	Pipoca (pacote de 400g). Ingredientes: milho para pipoca. Isento de glúten. Livres de sujidades, contaminantes e insetos/fungos. Embalagem plástica integra atóxica de 400g. Rótulo com dados de indicação do fabricante, produto, peso, data de fabricação e validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Registro no órgão competente. Validade mínima de 08 meses.	20 PCT	2,93	58,60
29.	Suco de laranja integral (frasco de 05 litros), 100% natural pasteurizado, não alcoólico, não fermentado, sem adição de conservantes. Prazo de Validade: mínimo de 10 dias.	50 UNID	32,17	1.608,5 0
30.	Refrigerante de sabores variados (frasco de 2 litros). Validade mínima de 04 meses.	75 UNID	4,16	312,00
31.	Óleo Vegetal (embalagem de 900 ml)	05 UNID	3,62	18,10
32.	Canela em rama (pacote de 10 gramas)	12 PCT	2,61	31,32
33.	Cravo da Índia (pacote de 10 gramas)	10 PCT	3,49	34,90
34.	Pão Doce em Kg (50 gramas por unidade). Deverá ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão doce mal assado ou queimado e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria.	10 KG	12,00	120,00
35.	Pão de trigo (pão d'água) em kg (50 gramas por unidade). Deverá ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os pães de trigo mal assados ou queimados e de caracteres organolépticos	13 KG	11,00	143,00

anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria. 36. Pão de Cachorro Quente em Kg (70 gramas por unidade). Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os pães de cachorro quente mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria. 37. Bolo Tipo Cuca de batata em Kg. Ingredientes: Batata, ovos, açúcar, óleo, manteiga, sal, trigo, leite, fermento. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os bolos mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria. 38. Bolo Tipo Cuca de banana (integral) em Kg. Ingredientes: Farinha integral, trigo, banana, ovos, óleo, bicarbonato, fermento, canela, açúcar, manteiga. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os bolos mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria. 38. Bolo Tipo Cuca de banana (integral) em Kg. Ingredientes: Farinha integral, trigo, banana, ovos, óleo, bicarbonato, fermento, canela, açúcar, manteiga. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os bolos mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria. 39. Bolo Pão de Ló em Kg Ingredientes: trigo, ovos, fermento químico, água e acúcar. Deverá ser fabricado a partir				1	T	1
embalagem própria. 36. Pão de Cachorro Quente em Kg (70 gramas por unidade). Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os pães de cachorro quente mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria. 37. Bolo Tipo Cuca de batata em Kg. Ingredientes: Batata, ovos, açúcar, óleo, manteiga, sal, trigo, leite, fermento. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os bolos mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria. 38. Bolo Tipo Cuca de banana (integral) em Kg. Ingredientes: Farinha integral, trigo, banana, ovos, óleo, bicarbonato, fermento, canela, açúcar, manteiga. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os bolos mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria. 39. Bolo Pão de Ló em Kg Ingredientes: 300 KG 16,95 5.085,0 trigo, ovos, fermento químico, água e		anormais. Deverá ser produzido no dia				
36. Pão de Cachorro Quente em Kg (70 gramas por unidade). Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os pães de cachorro quente mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria. 300 KG 11,95 3.585,0 37. Bolo Tipo Cuca de batata em Kg. Ingredientes: Batata, ovos, açúcar, óleo, manteiga, sal, trigo, leite, fermento. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os bolos mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria. 150 KG 12,75 1.912,5 38. Bolo Tipo Cuca de banana (integral) em Kg. Ingredientes: Farinha integral, trigo, banana, ovos, óleo, bicarbonato, fermento, canela, açúcar, manteiga. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os bolos mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria. 150 KG 12,75 1.912,5 39. Bolo Pão de Ló em Kg Ingredientes: trigo, ovos, fermento químico, água e 300 KG 16,95 5.085,0 10 Joves fermento químico, água e 300 KG 16,95 5.085,0		•				
gramas por unidade). Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os pães de cachorro quente mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria. 37. Bolo Tipo Cuca de batata em Kg. Ingredientes: Batata, ovos, açúcar, óleo, manteiga, sal, trigo, leite, fermento. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os bolos mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria. 38. Bolo Tipo Cuca de banana (integral) em Kg. Ingredientes: Farinha integral, trigo, banana, ovos, óleo, bicarbonato, fermento, canela, açúcar, manteiga. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os bolos mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria. 39. Bolo Pão de Ló em Kg Ingredientes: 300 KG 16,95 5.085,0 trigo, ovos, fermento químico, água e						
fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os pães de cachorro quente mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria. 37. Bolo Tipo Cuca de batata em Kg. Ingredientes: Batata, ovos, açúcar, óleo, manteiga, sal, trigo, leite, fermento. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os bolos mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria. 38. Bolo Tipo Cuca de banana (integral) em Kg. Ingredientes: Farinha integral, trigo, banana, ovos, óleo, bicarbonato, fermento, canela, açúcar, manteiga. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os bolos mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria. 39. Bolo Pão de Ló em Kg Ingredientes: 300 KG 16,95 5.085,0 trigo, ovos, fermento químico, água e	36.	Pão de Cachorro Quente em Kg (70	35 KG		12,00	420,00
sãs e limpas, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os pães de cachorro quente mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria. 37. Bolo Tipo Cuca de batata em Kg. Ingredientes: Batata, ovos, açúcar, óleo, manteiga, sal, trigo, leite, fermento. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os bolos mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria. 38. Bolo Tipo Cuca de banana (integral) em Kg. Ingredientes: Farinha integral, trigo, banana, ovos, óleo, bicarbonato, fermento, canela, açúcar, manteiga. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os bolos mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria. 39. Bolo Pão de Ló em Kg Ingredientes: 300 KG 16,95 5.085,0 trigo, ovos, fermento químico, água e		gramas por unidade). Deverá ser				
conservação. Serão rejeitados os pães de cachorro quente mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria. 37. Bolo Tipo Cuca de batata em Kg. Ingredientes: Batata, ovos, açúcar, óleo, manteiga, sal, trigo, leite, fermento. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os bolos mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria. 38. Bolo Tipo Cuca de banana (integral) em Kg. Ingredientes: Farinha integral, trigo, banana, ovos, óleo, bicarbonato, fermento, canela, açúcar, manteiga. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os bolos mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria. 39. Bolo Pão de Ló em Kg Ingredientes: 300 KG 16,95 5.085,0 trigo, ovos, fermento químico, água e		fabricado a partir de matérias primas				
de cachorro quente mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria. 37. Bolo Tipo Cuca de batata em Kg. Ingredientes: Batata, ovos, açúcar, óleo, manteiga, sal, trigo, leite, fermento. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os bolos mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria. 38. Bolo Tipo Cuca de banana (integral) em Kg. Ingredientes: Farinha integral, trigo, banana, ovos, óleo, bicarbonato, fermento, canela, açúcar, manteiga. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os bolos mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria. 39. Bolo Pão de Ló em Kg Ingredientes: 300 KG 16,95 5.085,0 trigo, ovos, fermento químico, água e		sãs e limpas, em perfeito estado de				
de cachorro quente mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria. 37. Bolo Tipo Cuca de batata em Kg. Ingredientes: Batata, ovos, açúcar, óleo, manteiga, sal, trigo, leite, fermento. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os bolos mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria. 38. Bolo Tipo Cuca de banana (integral) em Kg. Ingredientes: Farinha integral, trigo, banana, ovos, óleo, bicarbonato, fermento, canela, açúcar, manteiga. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os bolos mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria. 39. Bolo Pão de Ló em Kg Ingredientes: 300 KG 16,95 5.085,0 trigo, ovos, fermento químico, água e		conservação. Serão rejeitados os pães				
queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria. 37. Bolo Tipo Cuca de batata em Kg. Ingredientes: Batata, ovos, açúcar, óleo, manteiga, sal, trigo, leite, fermento. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os bolos mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria. 38. Bolo Tipo Cuca de banana (integral) em Kg. Ingredientes: Farinha integral, trigo, banana, ovos, óleo, bicarbonato, fermento, canela, açúcar, manteiga. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os bolos mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria. 39. Bolo Pão de Ló em Kg Ingredientes: 300 KG 16,95 5.085,0 trigo, ovos, fermento químico, água e						
produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria. 37. Bolo Tipo Cuca de batata em Kg. Ingredientes: Batata, ovos, açúcar, óleo, manteiga, sal, trigo, leite, fermento. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os bolos mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria. 38. Bolo Tipo Cuca de banana (integral) em Kg. Ingredientes: Farinha integral, trigo, banana, ovos, óleo, bicarbonato, fermento, canela, açúcar, manteiga. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os bolos mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria. 39. Bolo Pão de Ló em Kg Ingredientes: 300 KG 16,95 5.085,0 trigo, ovos, fermento químico, água e		•				
produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria. 37. Bolo Tipo Cuca de batata em Kg. Ingredientes: Batata, ovos, açúcar, óleo, manteiga, sal, trigo, leite, fermento. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os bolos mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria. 38. Bolo Tipo Cuca de banana (integral) em Kg. Ingredientes: Farinha integral, trigo, banana, ovos, óleo, bicarbonato, fermento, canela, açúcar, manteiga. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os bolos mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria. 39. Bolo Pão de Ló em Kg Ingredientes: 300 KG 16,95 5.085,0 trigo, ovos, fermento químico, água e		organolépticos anormais. Deverá ser				
acondicionado em embalagem própria. 37. Bolo Tipo Cuca de batata em Kg. Ingredientes: Batata, ovos, açúcar, óleo, manteiga, sal, trigo, leite, fermento. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os bolos mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria. 38. Bolo Tipo Cuca de banana (integral) em Kg. Ingredientes: Farinha integral, trigo, banana, ovos, óleo, bicarbonato, fermento, canela, açúcar, manteiga. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os bolos mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria. 39. Bolo Pão de Ló em Kg Ingredientes: 300 KG 16,95 5.085,0 trigo, ovos, fermento químico, água e						
 37. Bolo Tipo Cuca de batata em Kg. Ingredientes: Batata, ovos, açúcar, óleo, manteiga, sal, trigo, leite, fermento. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os bolos mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria. 38. Bolo Tipo Cuca de banana (integral) em Kg. Ingredientes: Farinha integral, trigo, banana, ovos, óleo, bicarbonato, fermento, canela, açúcar, manteiga. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os bolos mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria. 39. Bolo Pão de Ló em Kg Ingredientes: trigo, ovos, fermento químico, água e 						
Ingredientes: Batata, ovos, açúcar, óleo, manteiga, sal, trigo, leite, fermento. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os bolos mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria. 38. Bolo Tipo Cuca de banana (integral) em Kg. Ingredientes: Farinha integral, trigo, banana, ovos, óleo, bicarbonato, fermento, canela, açúcar, manteiga. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os bolos mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria. 39. Bolo Pão de Ló em Kg Ingredientes: trigo, ovos, fermento químico, água e	37.		300 KG		11,95	3.585.0
óleo, manteiga, sal, trigo, leite, fermento. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os bolos mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria. 38. Bolo Tipo Cuca de banana (integral) em Kg. Ingredientes: Farinha integral, trigo, banana, ovos, óleo, bicarbonato, fermento, canela, açúcar, manteiga. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os bolos mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria. 39. Bolo Pão de Ló em Kg Ingredientes: trigo, ovos, fermento químico, água e					,	
fermento. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os bolos mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria. 38. Bolo Tipo Cuca de banana (integral) em Kg. Ingredientes: Farinha integral, trigo, banana, ovos, óleo, bicarbonato, fermento, canela, açúcar, manteiga. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os bolos mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria. 39. Bolo Pão de Ló em Kg Ingredientes: 300 KG 16,95 5.085,0 trigo, ovos, fermento químico, água e						
de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os bolos mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria. 38. Bolo Tipo Cuca de banana (integral) em Kg. Ingredientes: Farinha integral, trigo, banana, ovos, óleo, bicarbonato, fermento, canela, açúcar, manteiga. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os bolos mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria. 39. Bolo Pão de Ló em Kg Ingredientes: 300 KG 16,95 5.085,0 trigo, ovos, fermento químico, água e						
perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os bolos mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria. 38. Bolo Tipo Cuca de banana (integral) em Kg. Ingredientes: Farinha integral, trigo, banana, ovos, óleo, bicarbonato, fermento, canela, açúcar, manteiga. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os bolos mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria. 39. Bolo Pão de Ló em Kg Ingredientes: trigo, ovos, fermento químico, água e		•				
rejeitados os bolos mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria. 38. Bolo Tipo Cuca de banana (integral) em Kg. Ingredientes: Farinha integral, trigo, banana, ovos, óleo, bicarbonato, fermento, canela, açúcar, manteiga. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os bolos mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria. 39. Bolo Pão de Ló em Kg Ingredientes: trigo, ovos, fermento químico, água e						
queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria. 38. Bolo Tipo Cuca de banana (integral) em Kg. Ingredientes: Farinha integral, trigo, banana, ovos, óleo, bicarbonato, fermento, canela, açúcar, manteiga. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os bolos mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria. 39. Bolo Pão de Ló em Kg Ingredientes: trigo, ovos, fermento químico, água e		1 .				
organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria. 38. Bolo Tipo Cuca de banana (integral) em Kg. Ingredientes: Farinha integral, trigo, banana, ovos, óleo, bicarbonato, fermento, canela, açúcar, manteiga. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os bolos mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria. 39. Bolo Pão de Ló em Kg Ingredientes: trigo, ovos, fermento químico, água e						
produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria. 38. Bolo Tipo Cuca de banana (integral) em Kg. Ingredientes: Farinha integral, trigo, banana, ovos, óleo, bicarbonato, fermento, canela, açúcar, manteiga. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os bolos mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria. 39. Bolo Pão de Ló em Kg Ingredientes: trigo, ovos, fermento químico, água e		ļ ·				
acondicionado em embalagem própria. 38. Bolo Tipo Cuca de banana (integral) em Kg. Ingredientes: Farinha integral, trigo, banana, ovos, óleo, bicarbonato, fermento, canela, açúcar, manteiga. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os bolos mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria. 39. Bolo Pão de Ló em Kg Ingredientes: trigo, ovos, fermento químico, água e						
 Bolo Tipo Cuca de banana (integral) em Kg. Ingredientes: Farinha integral, trigo, banana, ovos, óleo, bicarbonato, fermento, canela, açúcar, manteiga. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os bolos mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria. Bolo Pão de Ló em Kg Ingredientes: 300 KG 150 KG 12,75 1.912,5 0 150 KG 12,75 1.912,5 0 16,91 10 10 11 12,75 1.912,5 1.912,5 1.912,5 0 10 10 10 10 10 11 10 10 11 10 11 11 12,75 1.912,5 1.912,75 1.912,5 <li< th=""><th></th><th>ı ·</th><th></th><th></th><th></th><th></th></li<>		ı ·				
em Kg. Ingredientes: Farinha integral, trigo, banana, ovos, óleo, bicarbonato, fermento, canela, açúcar, manteiga. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os bolos mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria. 39. Bolo Pão de Ló em Kg Ingredientes: 300 KG 16,95 5.085,0 trigo, ovos, fermento químico, água e	38.	9	150 KG		12,75	1.912,5
trigo, banana, ovos, óleo, bicarbonato, fermento, canela, açúcar, manteiga. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os bolos mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria. 39. Bolo Pão de Ló em Kg Ingredientes: 300 KG 16,95 5.085,0 trigo, ovos, fermento químico, água e					,	
fermento, canela, açúcar, manteiga. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os bolos mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria. 39. Bolo Pão de Ló em Kg Ingredientes: 300 KG 16,95 5.085,0 trigo, ovos, fermento químico, água e						
Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os bolos mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria. 39. Bolo Pão de Ló em Kg Ingredientes: 300 KG 16,95 5.085,0 trigo, ovos, fermento químico, água e						
matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os bolos mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria. 39. Bolo Pão de Ló em Kg Ingredientes: 300 KG 16,95 5.085,0 trigo, ovos, fermento químico, água e						
perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os bolos mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria. 39. Bolo Pão de Ló em Kg Ingredientes: 300 KG 16,95 5.085,0 trigo, ovos, fermento químico, água e						
rejeitados os bolos mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria. 39. Bolo Pão de Ló em Kg Ingredientes: 300 KG 16,95 5.085,0 trigo, ovos, fermento químico, água e						
queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria. 39. Bolo Pão de Ló em Kg Ingredientes: 300 KG 16,95 5.085,0 trigo, ovos, fermento químico, água e						
produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria. 39. Bolo Pão de Ló em Kg Ingredientes: 300 KG 16,95 5.085,0 trigo, ovos, fermento químico, água e 0		l *				
produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria. 39. Bolo Pão de Ló em Kg Ingredientes: 300 KG 16,95 5.085,0 trigo, ovos, fermento químico, água e 0		organolépticos anormais. Deverá ser				
acondicionado em embalagem própria. 39. Bolo Pão de Ló em Kg Ingredientes: 300 KG 16,95 5.085,0 trigo, ovos, fermento químico, água e 0						
39.Bolo Pão de Ló em Kg Ingredientes: trigo, ovos, fermento químico, água e300 KG16,955.085,0						
trigo, ovos, fermento químico, água e	39.		300 KG		16,95	5.085,0

	de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os bolos mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria.			
40.	Bolo Tipo Manteiga em Kg. Ingredientes: Ovos, açúcar, trigo, manteiga, fermento e leite. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os bolos mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria.	50 KG	18,25	912,50
41.	Bolo Salgado com Frango e Legumes em Kg. Ingredientes: Ovos, trigo, leite, óleo, sal, fermento, queijo, frango, cebola, tomate, chuchu, brócolis, cenoura, couve flor e vagem. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os bolos mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria.	300 KG	18,75	5.625,0 0
42.	Torta Recheio de frutas Kg. Ingredientes: Ovos, açúcar, trigo, fermento, leite condensado, creme de leite, leite, pêssego, abacaxi, morango ou coco. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitadas as tortas mal assadas,	250 KG	25,50	6.375,0 0

43.	queimadas e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria. Bolo de cenoura em Kg. Ingredientes: cenoura, trigo, ovos, fermento químico, açúcar, baunilha e óleo. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os bolos mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria.	200 KG	16,45	3.290,0
44.	Cavaco Doce ou Salgado com aproximadamente 40 gramas por unidade. Ingredientes: Ovos, manteiga, leite, água, sal, açúcar, fermento, óleo e trigo. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os cavacos queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria.	100 KG	13,50	1.350,0 0
45.	Pão de Queijo com aproximadamente 45 gramas por unidade. Ingredientes: Fécula mandioca, óleo, leite, sal, queijo, ovos, água e queijo. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os pães de queijo mal assados ou queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria.	70 KG	25,95	1.816,5 0

46.	Bolacha Caseira de Trigo em Kg (30 gramas por unidade). Ingredientes: Ovos, açúcar, manteiga, nata, salamoníaco, fermento e trigo. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitadas as bolachas mal assadas ou queimadas e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria.	75 KG	13,25	993,75
47.	Bolacha Caseira de Polvilho em Kg (30 gramas por unidade). Ingredientes: Ovos, açúcar, óleo, fermento e polvilho. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitadas as bolachas mal assadas ou queimadas e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria.	30 KG	15,75	472,50
48.	Bolacha Caseira de Máquina (spritz) em Kg (30 gramas por unidade). Ingredientes: trigo, ovos, leite, açúcar, manteiga, fermento. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitadas as bolachas mal assadas ou queimadas e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria.	45 KG	14,00	630,00

TOTAL: 38.179,58

- **1.2** A entrega do objeto da presente licitação deverá ocorrer parceladamente na Secretaria Municipal de Administração e Planejamento e/ou nos locais indicados pela referida Secretaria, conforme necessidade e solicitação em até 24 horas após solicitação, até 31/12/2018 ou até quando durarem os valores/quantidades licitados.
- **1.3** O valor do contrato será o que resultar da proposta vencedora, resultante do preço total proposto.

II – DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

- **2.1** Podem participar da presente licitação todas as pessoas jurídicas que cumprirem as regras da presente licitação.
- **2.2** Os participantes deverão ter pleno conhecimento dos termos deste Edital e seus anexos e das condições do objeto da Licitação. Deverá ser verificado o local de entrega dos objetos e o prazo máximo contido no item 1.2 deste instrumento, não podendo ser invocado, em nenhum momento, desconhecimento destes pontos como elemento impeditivo para realização do objeto.
- **2.3** Não poderá participar a empresa que tenha sido declarada inidônea ou que esteja cumprindo suspensão do direito de licitar ou contratar com a administração pública, por qualquer órgão, em qualquer dos níveis da administração pública, dentro do território nacional, conforme as regras previstas nos incisos III e IV, do art. 87, da Lei 8.666/93.
- 2.4 É vedada a participação de empresas em consórcio ou associação.

III – DOS REQUISITOS PARA A APRESENTAÇÃO E ENVELOPES

3.1 É condição para a participação na presente licitação à apresentação, em envelopes separados, das Propostas de Preço e dos Documentos de Habilitação pelos proponentes, até as **08 h**, do dia **29 de março de 2018**, no Setor de Licitações desta Prefeitura. As propostas de preços deverão constar do Envelope nº 01 e os Documentos de Habilitação deverão constar do Envelope nº 02. Os envelopes devem estar lacrados e deverão ser identificados da seguinte forma:

ENVELOPE N° 01 – PROPOSTA DE PREÇOS MUNICÍPIO DE RIO FORTUNA PREGÃO N° 018/2018

Data e hora da abertura Nome e CPF ou Razão Social e CNPJ Endereço completo do licitante ENVELOPE N°02-DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO MUNICÍPIO DE RIO FORTUNA PREGÃO N° 018/2018

Data e hora da abertura Nome e CPF ou Razão Social e CNPJ Endereço completo do licitante

- **3.2** A entrega dos envelopes descritos no item 3.1 do presente instrumento, no dia e horário mencionado, significará a aceitação plena e irrestrita dos termos do presente Edital e seus anexos e das disposições das leis especiais, quando for o caso.
- **3.3** Caso a indicação acima apresentar-se incompleta ou com algum erro de transcrição nos envelopes (proposta no envelope de documentação e vice-versa), tais fatos não constituirão motivo para exclusão da empresa do procedimento licitatório, desde que a incorreção apontada não cause dúvida ou não atrapalhe o andamento do processo.
- **3.4** Em nenhuma hipótese, serão recebidos os envelopes contendo a proposta de preços e a documentação posteriormente ao prazo limite estabelecido neste Edital.

IV – DA HABILITAÇÃO

- **4.1** Para a habilitação das empresas faz-se necessária a apresentação, em via única, em envelope separado, não transparente e devidamente lacrado denominado **ENVELOPE N° 02 DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO**, os seguintes documentos, devidamente validados, sob pena de inabilitação:
 - a) Certidão Negativa do INSS;
 - b) Certidão Negativa do FGTS;
 - c) Certidão Negativa de Tributos Federais (Negativa Conjunta Federal e União);
 - d) Certidão Negativa de Tributos Estaduais:
 - e) Certidão Negativa de Tributos Municipais;
 - f) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas:
- g) Contrato Social e suas alterações e/ ou Consolidação Contratual; Observação: Caso a empresa já tenha apresentado o Contrato Social no Credenciamento, fica dispensada de apresentá-lo novamente na Habilitação;
 - h) Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);
- i) Declaração de cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal (Modelo **Anexo IV**);
 - j) Declaração de Inexistência de Fato Impeditivo (Modelo Anexo III).
- **4.2** A presente documentação, devidamente atualizada, poderá ser apresentada em original, por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou por servidor da administração do Município, caso em que devem estar presentes os originais ou publicação em órgão de imprensa oficial.
- **4.3** Não serão aceitas fotocópias efetuadas em aparelhos de fax, bem como aquelas que se encontrarem ilegíveis, rasuras, ressalvas ou emendas.

- **4.4** Os documentos sem validade expressa considerar-se-á como sendo 180 (cento e oitenta) dias da data de sua emissão.
- **4.5** A Comissão de Licitação poderá consultar ao serviço de verificação de autenticidade das Certidões emitidas pela *Internet*, ficando a licitante dispensada de autenticá-la, no caso de cópia das mesmas.

V – DAS FORMAS DE APRESENTAÇÃO DAS PROPOSTAS

- **5.1** São requisitos da proposta de preços:
- **5.1.1 Ser** datilografada ou impressa em papel timbrado da empresa, preferencialmente em 02 (duas) vias, sem emendas, rasuras ou entrelinhas e datada, contendo, se possível, nome ou razão social e endereco completo, telefone, fax e *e-mail* da licitante;
- **5.1.2** *Conter* o preço unitário por item e total por item, em moeda nacional, computados os tributos de qualquer natureza incidentes sobre o produto e a venda a ser realizada, bem como, o custo de transporte, inclusive carga e descarga, correndo por conta, risco e responsabilidade das empresas vencedoras desta licitação, no preço cotado por item, já estarão incluídos todos os descontos oferecidos pelo licitante:
- **5.1.3** *Estar assinada* pelo representante legal na última folha e rubricada em todas as folhas, preferencialmente numerada;
- **5.1.4** Na hipótese das propostas estarem em desacordo com o item anterior, estando presente o representante legal na sala onde estão sendo abertos os envelopes e, desde que devidamente comprovada a sua representatividade através de procuração com poderes para tal, a falta da assinatura poderá ser sanada no ato da constatação de tal fato;
- **5.1.5** A referência na proposta do número da Agência e Conta Bancária do Licitante no Banco do Brasil BB agilizará o processo de pagamento;
- **5.1.6 Conter** prazo de validade não inferior a 60 (sessenta) dias, contados a partir da data de abertura:
- **5.1.7 Conter a MARCA** sob o qual o mesmo é comercializado;
- **5.1.8** A Licitante poderá ofertar opções de marca, mantendo as especificações do Edital e de qualidade igual ou superior a primeira cotação, não podendo alterar o preço cotado (preço único), ou oferecer proposta alternativa de preços;
- **5.1.9** Caso a licitante apresente opções de marca com preços diversos, será validada somente a menor cotação, desprezando-se aquela(s) com maior (es) preço(s);
- **5.1.10** A proposta deverá obedecer rigorosamente às especificações constantes do Anexo I, parte integrante deste Edital, sob pena de desclassificação do item em desacordo;
- **5.1.11** As unidades de medida que são indicadas no Anexo I devem ser observadas e obedecidas no momento da formulação da proposta, comprometendo-se o vencedor em fornecer os produtos em quantidades parceladas, conforme forem solicitados pela Secretaria de Educação;

- 5.1.12 Qualquer documento que componha o envelope de proposta de preços deverá ser apresentado em original ou por qualquer processo de cópia perfeitamente legível, autenticado na forma da lei ou mediante cotejo das cópias com os originais, por servidor público municipal designado para o ato ou publicação em órgão da imprensa oficial que, no caso de cópia, também deverá estar autenticada na forma da lei:
- **5.1.13** Eventual documentação estrangeira *deverá* ser apresentada em original ou qualquer processo de cópia autenticada pelo respectivo Consulado, traduzida por tradutor público juramentado.
- **5.2** O <u>Preço unitário não poderá ultrapassar DUAS CASAS DECIMAIS após a vírgula,</u> sob pena de desclassificação da proposta nos itens em que as licitantes não cumprirem com esses critérios
- **5.3** A proposta deverá ser encaminhada digitada e em CD ou Pen Drive (Sistema Betha Auto Cotação), para que os itens possam ser copiados automaticamente para o Sistema, agilizando o Processo.
- **5.4** Ocorrendo erro, engano ou rasura na digitação do preço do item ou do total do Item constante na Proposta, o representante da empresa deverá manifestar-se na sessão sobre o preço apresentado, podendo a CPL inabilitar o referido participante para aquele Item.
- **5.5** O Pregoeiro, auxiliado por sua Equipe de Apoio, poderá aceitar a correção de eventuais falhas ou omissões na própria sessão pública, principalmente àquelas formais;
- **5.6** Na apreciação das propostas o Pregoeiro, auxiliado por sua Equipe de Apoio, poderá solicitar informações complementares, amostras e/ou prospectos, a fim de obter maiores informações sobre o produto e/ou serviço ofertado, o que deverá ser providenciado num prazo de 03 (três) dias úteis, a contar da data da solicitação, sob pena de desclassificação;
- **5.6.1** No caso de não haver entrega da(s) amostra(s) e/ou prospecto(s), quando solicitada(s), ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou haver entrega de amostra(s) para análise fora das especificações técnicas previstas no Anexo I deste Edital, a proposta da licitante será desclassificada, estando sujeita às penalidades e sanções previstas neste Edital e legislação vigente;
- **5.7** Depois de verificada a conformidade das propostas com os requisitos estabelecidos neste Edital, o Pregoeiro informará aos participantes presentes quais licitantes apresentaram propostas de preço para cada um dos itens objeto da presente licitação, os respectivos valores ofertados e, se necessário, a marca.

VI – DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES DA SESSÃO PÚBLICA

6.1 A convocação de interessados dar-se-á através de publicação de aviso no Mural da Prefeitura, no Diário Oficial dos Municípios, no Site da Prefeitura Municipal de Rio Fortuna e disponibilização gratuita do Edital, na íntegra, na sede desta Prefeitura.

- **6.2** A sessão pública de realização do pregão será conduzida por servidor designado como Pregoeiro, que terá a atribuição de decidir sobre todos os atos relativos à licitação.
- **6.3** A disputa entre os interessados ocorrerá através das propostas escritas apresentadas e em lances verbais durante a fase adequada da sessão pública.
- **6.4** A manifestação da intenção de recorrer será feita no final da sessão, quando forem declarados os licitantes vencedores, devendo os interessados, através de seus representantes, registrarem em ata a síntese de suas razões.
- **6.5** Para ofertar propostas através de lances verbais, recorrer de decisão e contraditar, os interessados deverão credenciar (facultativo), junto ao Pregoeiro, os respectivos representantes legais com poderes para praticar esses atos (**ANEXO I**).
- **6.6** Caso a empresa apresente representante legal, este deverá identificar-se e trazer ao Pregoeiro um documento hábil a comprovar sua representação, que poderá ser a apresentação do Ato Constitutivo da empresa ou outro equivalente.
- **6.7** Para o caso de não haver menção do nome do representante no Ato Constitutivo ou equivalente, este deverá apresentar procuração, com firma reconhecida em Cartório, que comprove poderes para praticar todos os atos referentes a este Pregão, tais como: formulação de lances, alegações em ata, interposição de recurso, renúncia de direitos etc. Poderá ser apresentado, também, em substituição à Procuração, Termo de Credenciamento, conforme **Anexo I**, acompanhado do Ato Constitutivo da empresa. **Observação:** No caso de apresentação de Procuração, esta deverá estar acompanhada do Ato Constitutivo da empresa representada.
- **6.8** O representante legal da empresa, no ato da entrega dos envelopes, se solicitado, deverá exibir sua cédula de identidade ou qualquer outro documento oficial de identificação (com foto).
- **6.9** O não credenciamento de representante legal na sessão pública ou a incorreção dos documentos de identificação apresentados não inabilita a licitante, mas inviabilizará a formulação de lances verbais e a manifestação de intenção de recorrer por parte do interessado, bem como de quaisquer atos relativos à presente licitação para o qual seja exigida a presença de representante legal da empresa.
- **6.10** Aberta a sessão, os interessados ou seus representantes, apresentarão declaração dando ciência de que cumprem plenamente os requisitos de habilitação e entregarão os envelopes contendo a documentação exigida no certame e as propostas, podendo, para tanto, ser utilizado o modelo de declaração constante no **ANEXO II**. Caso os interessados não se fizerem representar na sessão pública, a Declaração de cumprimento aos requisitos de habilitação deverá ser encaminhada no 3º Envelope, devendo o mesmo estar assim identificado:

ENVELOPE N° 3 – DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO MUNICÍPIO DE RIO FORTUNA PREGÃO N° 018/2018

Data e hora da abertura Nome e CPF ou Razão Social e CNPJ Endereco completo do licitante

- **6.11** A não apresentação da Declaração de que trata o item 6.10 do Edital inviabilizará a apresentação da Proposta e da Habilitação. O representante do proponente poderá, também, fazer a referida Declaração de próprio punho, no momento oportuno, na Sessão do Pregão, em caso de o licitante ter deixado de encaminhar o referido documento.
- **6.12** As empresas que tiverem interesse em se utilizar dos benefícios da Lei Complementar 123/2006 deverão apresentar, juntamente com o Credenciamento, a Certidão Simplificada da Junta Comercial, comprovando que a empresa é Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, bem como a declaração de ME/EPP (Modelo Anexo V). A não apresentação destes documentos impossibilitará a licitante de se utilizar dos benefícios da Lei Complementar 123/2006.

VII – DO PROCEDIMENTO E FASES DA SESSÃO PÚBLICA

7.1 PRIMEIRA FASE: ABERTURA DA SESSÃO

7.1.1 No dia e horário estabelecidos neste Edital, o Pregoeiro Oficial fará a abertura da sessão, recebendo da empresa interessada, ou de seu representante, o documento para credenciamento (**ANEXO I**), a Declaração prevista no **ANEXO II** e os envelopes de proposta e habilitação.

7.1.2 Não será admitida a atuação de um representante para duas ou mais empresas.

7.2 SEGUNDA FASE: ANÁLISE DAS PROPOSTAS E LANCES VERBAIS

- **7.2.1** Terminada a fase de credenciamento e entrega da Declaração de cumprimento aos requisitos de habilitação, o Pregoeiro passará para a abertura dos envelopes das propostas, com a finalidade de verificar se as propostas estão em conformidade com as exigências estabelecidas neste Edital, desclassificando aquelas que se encontrarem em desconformidade ou incompatíveis.
- **7.2.2** Após a análise das propostas pelo Pregoeiro, os participantes, através de seus representantes, darão visto nas propostas apresentadas.
- **7.2.3** Em seguida, passar-se-á à oferta de lances verbais, em valores sucessivos e decrescentes para o item a ser adquirido, considerando-se o valor unitário de cada item.
- **7.2.4** Poderão ofertar lances as licitantes detentoras das propostas classificadas com preços até 10% (dez por cento) superiores ao preço do autor da oferta mais baixa para cada item, até a proclamação do vencedor.

- **7.2.5** Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas anteriormente, poderão os autores das melhores propostas, até o máximo de 03 (três), oferecerem novos lances verbais e sucessivos, quaisquer que sejam os precos oferecidos.
- **7.2.6** O Pregoeiro convidará individualmente as licitantes classificadas, de forma sequencial, a apresentarem lances verbais, a partir do autor da proposta classificada de maior preço para o item e os demais, em ordem decrescente de valor. Dos lances ofertados, não caberá retratação.
- **7.2.6.1** Somente serão aceitos os lances com redução de preços de, <u>pelo menos, 1% (um por cento) do lance anterior</u> para o item.
- **7.2.7** A desistência da apresentação de lance verbal, quando convocado pelo Pregoeiro, importará na perda do direito de apresentar novos lances verbais e na manutenção do último preço apresentado pela licitante.
- **7.2.8** Ofertados os lances verbais, o Pregoeiro solicitará a todas as licitantes que efetivaram lances, a redução a termo dos últimos lances ofertados.
- **7.2.9** O Pregoeiro poderá fixar em até 05 (cinco) minutos o tempo máximo para os lances verbais, devendo avisar aos licitantes quando decidir pela última rodada de lances que poderá, inclusive, ocorrer antes do exaurimento do tempo máximo anteriormente estipulado.
- **7.2.10** Durante a etapa de lances verbais, o pregoeiro monitorará os preços ofertados, de modo a desclassificar propostas inexequíveis ou com preço excessivo.
- **7.2.11**Caso alguma descrição do item tenha, por qualquer motivo, que ser retirada ou alterada, poderá o Pregoeiro desconsiderá-lo, mantendo-se a licitação nas demais descrições.

7.3 TERCEIRA FASE: HABILITAÇÃO

- **7.3.1** Encerrada a fase de lance para todos os itens, o Pregoeiro procederá à abertura do invólucro contendo os documentos de habilitação do licitante que apresentou a melhor proposta, verificando a sua habilitação ou inabilitação.
- **7.3.2** Constatado o atendimento das exigências editalícias, o licitante será declarado vencedor, sendo-lhe adjudicado o objeto do certame, caso não haja interposição de recursos.
- **7.3.3** Caso o licitante classificado em primeiro lugar seja inabilitado, o Pregoeiro examinará a habilitação dos licitantes com as ofertas subseqüentes e a qualificação destas, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda aos requisitos do Edital.

VIII – DO JULGAMENTO DA HABILITAÇÃO E PROPOSTAS

8.1 Serão desclassificados:

- a) Os proponentes que não apresentarem os documentos exigidos neste Edital para habilitação;
- b) As propostas que não atenderem às especificações deste Edital, em especial o item 1.2 e 1.3, e sejam, ainda, manifestadamente inexeqüíveis, sejam por preços excessivos ou simbólicos, irrisórios ou de valor zero;

- c) Demais determinações constantes no Edital e na Lei 8.666/93.
- **8.2** Serão inabilitados os licitantes ou desclassificadas as propostas que deixarem de atender às exigências deste Edital, ressalvadas as situações previstas nos itens 8.6 e 8.7.
- 8.3 Os preços serão analisados conforme o Capítulo IX, deste Edital.
- **8.4** As propostas serão classificadas, conforme o critério do menor preço por item, apresentado em proposta ou lance verbal, sendo considerado vencedor o licitante que apresentar/ofertar lance, como sendo o de menor preço unitário e total de cada item licitado e, ainda, estiver com sua documentação válida, satisfazendo os termos deste Edital e seus Anexos.
- **8.5** No caso de igualdade do preço ofertado entre duas ou mais propostas, no mesmo item, o Pregoeiro Oficial efetuará sorteio na própria sessão pública, da qual participarão apenas as empresas empatadas, para definição da ordem de lances verbais.
- **8.5.1** A regra de sorteio também é válida quando houver empate entre duas ou mais propostas, no mesmo item, e os licitantes não quiserem ofertar lances verbais.
- **8.6** A não indicação dos prazos exigidos na proposta indicará que o licitante se compromete com os prazos estabelecidos neste Edital.
- **8.7** O Pregoeiro Oficial, verificando a necessidade de mais informações, no que diz respeito à documentação e às propostas apresentadas, aplicará subsidiariamente o disposto no § 3º, do art. 43, da Lei nº 8.666/93, podendo suspender a sessão a qualquer momento para realização de diligências.
- **8.8** Ocorrendo a hipótese prevista no item anterior, será lavrada ata circunstanciada narrando todos os fatos, ficando em poder da Comissão de Apoio ao Pregoeiro, todos os envelopes, devidamente rubricados e vistados pelos membros da Comissão, Pregoeiro e licitantes presentes, até a resolução do ocorrido, oportunidade em que será oficiado às mesmas a data para prosseguimento do certame.
- **8.9** Não serão levadas em consideração, para efeitos de julgamento, quaisquer vantagens oferecidas na proposta que não se enquadrem nas especificações exigidas neste Edital e Anexos.
- **8.10** Serão desconsiderados os fatos irrelevantes que não causem prejuízo à escolha da melhor proposta para o objeto da presente licitação.

IX - DOS PRECOS

- **9.1** Os preços serão considerados pelo valor unitário e global para cada item cotado, expressos em moeda corrente nacional.
- **9.2** Não serão aceitos preços cujos valores unitários sejam iguais a 0 (zero), inexequíveis ou excessivos, sendo entendidos como excessivos aqueles superiores aos praticados pelo mercado.
- **9.3** Os preços ofertados são fixos e invariáveis não podendo ultrapassar o preço máximo estipulado por este Edital.

X - DOS RECURSOS

- **10.1** Os recursos somente serão recebidos após a Fase de Habilitação quando for (em) declarado (s) o (s) vencedor (es), momento em que, qualquer licitante poderá manifestar, imediata e motivadamente, a intenção de recorrer, quando lhe será concedido o prazo de 03 (três) dias úteis para a apresentação das razões do recurso, ficando as demais licitantes desde logo intimadas para apresentarem contrarrazões, em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurado vista imediata dos autos.
- **10.2** O recurso tempestivamente interposto terá efeito suspensivo e devolutivo exclusivamente em relação ao item questionado e deverá ser dirigido ao Prefeito Municipal de Rio Fortuna, cabendo ao mesmo apreciá-lo em 05 (cinco) dias úteis.
- **10.3**O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.
- **10.4** A falta de manifestação imediata e motivada do licitante, inclusive em função da falta de representante credenciado, importará na decadência do direito de recurso em âmbito administrativo e, conseqüentemente, adjudicação do objeto da licitação, pelo Pregoeiro, ao vencedor.

XI – DA ADJUDICAÇÃO

11.1 O objeto da presente licitação será adjudicado ao licitante que, atendendo a todas as condições expressas neste Edital de Pregão e seus anexos, for declarado vencedor para o item respectivo, de acordo com os critérios de julgamento e habilitação.

XII – DO PAGAMENTO

- **12.1** O pagamento será efetuado de acordo com a ordem de fornecimento e com o volume de material adquirido no referido mês.
- **12.2** O vencimento dos pagamentos mensais se dará sempre após o dia 10 do mês subsequente.

XIII - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

13.1 A despesa decorrente do objeto de licitação correrá à conta de recursos específicos consignados no Orçamento deste Município para 2018, nas seguintes dotações:

(36) 3.3.90.30.07.00.00.00- Saldo de Dotação: R\$ 38.179,58

XIV - DO CONTRATO E RESCISÃO

- **14.1** Será firmado Contrato (**Anexo VI**) com o Licitante vencedor, que será notificado a assinar o mesmo, no prazo máximo de 10 (dez) dias, a partir da data de homologação e adjudicação e terá suas cláusulas e condições reguladas pela Lei nº 8.666/93 e suas alterações posteriores e pelas condições estabelecidas neste.
- **14.2** Farão parte integrante do Contrato, todos os elementos apresentados pela Licitante vencedora que tenham servido de base para o julgamento deste Edital, bem como as condições estabelecidas neste instrumento e seus anexos, independente de transcrição.
- **14.3** O Contrato a ser assinado com o Licitante vencedor terá sua vigência adstrita ao prazo para fornecimento dos produtos, definido por este Edital, iniciando-se na data de assinatura do contrato, que vigerá no prazo de até 31/12/2018 ou até enquanto perdurarem as quantidades/ valores licitados.
- **14.4** Não assinado o contrato no prazo fixado pela Administração, o licitante vencedor perderá o direito à contratação, sofrerá aplicação de multa igual a 5% (cinco por cento) do valor da proposta e ficará, temporariamente, suspenso de participar de licitação e impedido de contratar com a Prefeitura Municipal de Rio Fortuna e seus órgãos pelo período não superior a 02 (dois) anos.
- **14.5** Se o licitante vencedor não assinar o contrato no prazo estabelecido, o Município de Rio Fortuna poderá convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para assiná-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo licitante.
- **14.6** O contrato será rescindo automaticamente no caso de o Licitante vencedor apresentar produtos em desacordo com as normas padrões, entregar produtos com qualidades inferiores às normas estabelecidas, em desacordo com as regras deste Edital ou, ainda, não atender ao item 1.3 deste Edital.

XV - DO CANCELAMENTO DO CONTRATO

- **15.1** O cancelamento da execução será cabível, de pleno direito, independente de interpretação judicial ou extrajudicial, a firma adjudicatária que:
- **15.1.1** Falir, entrar em concordata, concurso de credores, dissolução ou liquidação;
- **15.1.2** Transferir, no todo ou em parte, as obrigações decorrentes desta licitação, sem prévia anuência do Município de Rio Fortuna;

- **15.1.3** Estiver sendo processada por crime previsto no Código Penal Brasileiro ou outras Leis:
- **15.1.4** Possuir conduta social reprovável e/ou não respeitar as normas da Administração Municipal.
- **15.2** O Município de Rio Fortuna reserva-se o direito de transferir ou revogar a presente licitação, no todo ou parcialmente, mediante razões de conveniência administrativa e de interesse público, nos termos do art. 49, da Lei nº 8.666/93.

XVI - DAS PENALIDADES

- **16.1** À empresa proponente vencedora que não cumprir com as obrigações assumidas ou preceitos legais, será aplicada as seguintes penalidades:
- 16.1.1 Rescisão do contrato de fornecimento;
- **16.1.2** Suspensão do direito de licitar junto ao Município de Rio Fortuna;
- **16.1.3** Declaração de inidoneidade.
- **16.2** A critério da autoridade competente, a aplicação de quaisquer das penalidades acima mencionadas, acarretará perda da garantia com todos os seus acréscimos.
- **16.3** O Município de Rio Fortuna poderá, a seu critério, rescindir o contrato e/ou aplicar multa de 2% (dois por cento) por dia, sobre o valor do objeto da presente, até 15% (quinze por cento), quando a proponente, sem justa causa, deixar de cumprir, dentro do prazo estabelecido, a obrigação assumida, bem como:
- **16.3.1** Prestar informações inexatas ou criar embaraços para entrega dos produtos;
- **16.3.2** Transferir ou ceder suas obrigações, no todo ou em parte a terceiros, sem prévia autorização do Município;
- **16.3.3** Cometer qualquer infração às normas aplicadas pelos órgãos competentes em razão da infração cometida.
- **16.4** Na hipótese do Adjudicatário não prestar os serviços desta licitação, será aplicada uma multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor total do objeto, não o eximindo das penalidades previstas.
- **16.5** A recusa de receber a Ordem de Fornecimento, no prazo de validade das propostas, e a entrega fora das especificações predeterminadas implicam sanções previstas no item 13.3, além do fornecedor arcar com todas as despesas provenientes.
- **16.6** Se o licitante vencedor receber a Ordem de Fornecimento e não fornecer o objeto no prazo estabelecido, o Município de Rio Fortuna poderá convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para assinarem o contrato e assumirem os serviços em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo licitante, conforme legislação em vigor, ou poderá revogar total ou parcialmente gualquer dos Itens do item 1, deste Edital.
- **16.7** Em caso de ocorrência de fatos dolosos ou culposos supervenientes envolvendo o CONTRATADO, o Município de Rio Fortuna poderá anular ou revogar o processo licitatório, no

todo ou em parte, inclusive após assinatura do contrato, levando-se em conta o interesse público, nos termos da Lei, sempre fundamentalmente e após processo regular, sem decorrer direito à indenização.

XVII – DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL

- **17.1** Qualquer pessoa poderá questionar, solicitar informações ou impugnar este Edital de Pregão, até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para a realização da sessão pública de Pregão, devendo o Município, através do Pregoeiro Oficial, julgar e responder sobre a petição no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.
- **17.2** Não sendo feito nesse prazo, pressupõe-se que os elementos são suficientemente claros e precisos para permitir a apresentação da proposta, não cabendo à proponente direito a qualquer reclamação posterior.

XVIII - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

- **18.1** Caso exista algum fato que impeça a participação de qualquer licitante ou o mesmo tenha sido declarado inidôneo para licitar ou contratar com a Administração Pública, ou estiver em regime de falência, este fica desde já impedido de participar da presente licitação.
- **18.2** Não serão aceitos, sob qualquer alegação, os envelopes de **HABILITAÇÃO** e **PROPOSTA**, apresentados após o horário marcado para o encerramento deste EDITAL, no local indicado na inicial desta licitação.
- **18.3** É facultada a Comissão ou à autoridade superior, em qualquer fase da licitação ou durante a validade do contrato de prestação de serviços, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar o processo ou averiguar fatos, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar da habilitação ou da proposta.
- **18.4** A presente licitação poderá ser revogada por razões de interesse público, decorrentes de fatos supervenientes devidamente comprovados, ou anulados, no todo ou em parte, por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, com a devida justificação.
- **18.5** Nenhuma indenização será devida aos licitantes pela elaboração e/ou apresentação de documentos relativos ao presente certame.
- **18.6** Realizado o procedimento licitatório, com a observação de todas as formalidades legais, o resultado será comunicado aos licitantes na própria sessão de julgamento e, naqueles itens onde não houver interposição de recurso, será efetuada a adjudicação pelo Pregoeiro e submetidos ao Prefeito Municipal para homologação do certame.

- **18.7** A Comissão de Apoio ao Pregoeiro dirimirá as dúvidas concernentes às especificações técnicas e demais esclarecimentos acerca do objeto desta licitação, desde que argüidas por escrito, até 02 (dois) dias úteis anteriores à data fixada para a abertura dos envelopes.
- **18.8** Os licitantes poderão examinar e retirar o presente Edital no Setor de Licitações, estando o Pregoeiro e Equipe de Apoio, disponíveis para atendimento de segunda a sexta-feira, das 07 (sete) às 13 (treze) horas, na sede da PREFEITURA, situada na Avenida Sete de Setembro, 1.175, Centro, nesta Cidade, fone/fax: (48) 3653-1122.
- **18.9** Fazem parte deste Edital os seguintes Anexos: 1) Anexo I Modelo de Termo de Credenciamento; 2) Anexo II Declaração de cumprimento aos requisitos de Habilitação; 3) Anexo III Declaração de Inexistência de Fato Impeditivo; 4) Anexo IV Declaração de Cumprimento do Disposto no Inciso XXXIII do art. 7º da CF/88; 5) Anexo V Declaração de Enquadramento ME/EPP 6) Anexo VI Minuta do Contrato; 7) Anexo VII Termo de Referência.
- **18.10** Ao receberem cópia deste Edital, os interessados deverão deixar registrados na Prefeitura o endereço para qualquer correspondência.
- **18.11**No caso de não haver expediente para a data fixada, a entrega e abertura dos envelopes contendo os documentos de habilitação e/ou proposta realizar-se-á às 08 (oito) horas do primeiro dia útil, após aquela data.
- **18.12**Nos pontos em que este Edital for omisso, prevalecerão os termos da Lei n° 10.520, de 18 de Julho de 2002, e do Decreto n° 3.555, de 08 de agosto de 2000, e, subsidiariamente, da Lei n° 8.666/93 e demais legislações em vigor.
- **18.13** Para dirimir quaisquer dúvidas ou questões relacionadas com a presente licitação, fica eleito o foro da Cidade de Braço do Norte/SC, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

O presente Edital será publicado em resumo no MURAL DA PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO FORTUNA, no Diário Oficial Municipal, e no Site da Prefeitura Municipal de Rio Fortuna.

Município de Rio Fortuna, Estado de Santa Catarina, 15 de março de 2018.

LINDOMAR BALLMANN

Prefeito Municipal

ANEXO I

TERMO DE CREDENCIAMENTO

Através do presente, credenciamos o (a) Sr. (a.)
direitos, desistir de recursos e praticar todos os demais atos inerentes ao certame.
de de
Director ou Dougle outcote Lorel com Firms Bosoubseide de Assincture
Diretor ou Representante Legal com Firma Reconhecida da Assinatura

Obs.: Este documento deverá ser entregue fora dos envelopes.

ANEXO II

DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

Aempresa), CNPJ nº,	(razão social da localizada em
	10.520/02, que cumpre todos os requisitos de ado pela Prefeitura Municipal de Rio Fortuna -
de	de
Diretor ou Rei	presentante Legal

Obs.: Este documento deverá ser entregue fora dos envelopes.

ANEXO III

RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA:
CNPJ:
ENDEREÇO:
DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO
Para fins de participação no Edital de Pregão Presencial nº 018/2018, declaramos para todos os fins de direito, que a nossa empresa não foi declarada inidônea e nem está suspensa em nenhum órgão público, Federal, Estadual ou Municipal, nos termos do artigo 32 - Parágrafo 2º, da Lei Federal nº 8.666/93, alterado pela Lei nº 9.648/98.
Por ser expressão da verdade, firmamos a presente declaração.
,de
Carimbo da empresa e/ou identificação gráfica e assinatura devidamente identificada do representante legal da empresa licitante.

ANEXO IV

RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA:
CNPJ:
ENDEREÇO:
DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DO DISPOSTO NO INCISO XXXIII DO ART. 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL DE 1988.
Para fins de participação, no Edital de Pregão nº 018/2018, em cumprimento com o
que determina o art. 27, inciso V, da Lei 8.666/93, declaramos para todos os fins de direito, que a
nossa empresa não possui empregados menores de dezoito anos em jornada noturna, ou en
ocais insalubres ou perigosos; não possui em seus quadros empregados menores de dezesseis
anos, salvo na condição de aprendiz, a partir dos quatorze anos.
Por ser expressão da verdade, firmamos a presente declaração.
,, de de
Carimbo da empresa e/ou identificação gráfica e assinatura devidamente identificada do representante legal da empresa proponente.



ANEXO V (MODELO) DECLARAÇÃO ME/EPP

(preferencialmente em papel timbrado da empresa)

[denominação/razão social da sociedade empresarial], inscrita no Cadastro
Nacional de Pessoas Jurídicas - CNPJ sob o n
, por intermédio de seu(sua) representante
legal o(a) Sr(a), portador(a) da carteira de identidade nº e inscrito(a) no Cadastro de Pessoas Físicas – CPF sob o nº, DECLARA, para fins do disposto no item do Edital de n°/ e sob as
carteira de identidade nº e inscrito(a) no Cadastro
de Pessoas Físicas – CPF sob o nº, DECLARA, para
fins do disposto no item do Edital de n°/ e sob as
penas da lei, atender os requisitos para enquadramento como
microempresa/empresa de pequeno porte e não incorrer em qualquer dos
impedimentos para se beneficiar do tratamento jurídico diferenciado correspondente conferido pola logiclação em vigor pos termos do artigo 3º de
correspondente conferido pela legislação em vigor, nos termos do artigo 3º, da Lei Complementar Federal nº 123/06.
RESSALVA: () Há regularidade fiscal () Não há regularidade fiscal
,dede
REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA (Nome, cargo e carimbo da

A presente Declaração deverá ser acompanhada de certidão expedida pela Junta Comercial da sede ou do domicílio da microempresa ou empresa de pequeno porte licitante para comprovação do respectivo enquadramento como tal, apresentada no original ou em cópia autenticada, conforme Instrução Normativa nº 103/2007 do DNRC, publicada no DOU de 22/05/2007.



ANEXO VI

MINUTA DE CONTRATO Nº .../2018

Termo de Contrato de aquisição de Produtos para Alimentação do Atendimento aos Grupos da Terceira Idade da Secretaria Municipal de Administração e Planejamento de Rio Fortuna, conforme discriminado no Edital de Licitação nº 027/2018, Modalidade Pregão Presencial nº 018/2018, que fazem entre si o Município de Rio Fortuna e a empresa

CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE RIO FORTUNA, Estado de Santa Catarina, pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no CNPJ sob o nº 82.926.585/0001-30, situado na Avenida Sete de Setembro, 1.175, Centro, neste ato, representado pelo Prefeito Municipal, Lindomar Ballmann, CPF nº 031.353.049-14

CONTRATADO:		

Cláusula Primeira - DO OBJETO E PREÇOS UNITÁRIOS

1ª. O presente Contrato tem por objeto a Aquisição de produtos destinados a Alimentação do Atendimento aos Grupos da Terceira Idade da Secretaria Municipal de Administração e Planejamento de Rio Fortuna, até o dia 31/12/2018 ou até quando durarem os valores/quantidades licitados, em conformidade com as especificações técnicas, quantidades e preços constantes no Quadro Comparativo de Preços/Itens, deste Contrato.

Cláusula Segunda - DO VALOR GLOBAL



2ª. Dá-se a este Contrato o valor global de R\$ (... ...), sendo que os pagamentos serão efetuados, mensalmente, de acordo com o volume adquirido pelo CONTRATANTE.

Parágrafo único. O pagamento será efetuado na praça do CONTRATANTE, mediante cheque nominal e cruzado, ou depositado em conta bancária indicada pelo CONTRATADO.

Cláusula Terceira - DO PRAZO, DA ENTREGA E DO LOCAL DE ENTREGA

3ª. O presente contrato é celebrado por prazo determinado, com vigência até 31/12/2018 ou até quando as quantidades adquiridas somarem os valores/quantidades licitados. O Local de entrega dos objetos descritos na

Cláusula Primeira é a Sede da Secretaria Municipal de Administração e Planejamento de Rio Fortuna. A entrega será conforme necessidade do Contratante, não necessitando este adquirir toda a quantidade licitada.

Cláusula Quarta - DA FORMA DE REAJUSTE

4ª. Os valores previstos neste instrumento não sofrerão reajustes, conforme disposto no edital.

Cláusula Quinta - DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

5^a. O CONTRATANTE para atender os dispêndios decorrentes com a execução deste contrato, alocará recursos em seu orçamento próprio para 2018, discriminados pelos seguintes elementos:

(36) 3.3.90.30.07.00.00.00 Saldo de Dotação:

Cláusula Sexta - DAS PENALIDADES

- **6ª.** O inadimplemento de qualquer das partes implicará pagamento de multa administrativa de 10% do valor total do contrato, garantida prévia e ampla defesa em processo administrativo a ser instaurado pelo CONTRATANTE.
- § 1°. Em conformidade com o estabelecido nos artigos 77, 78, 86 e 87 da Lei Federal n° 8.666/93 e suas alterações posteriores, o CONTRATADO que não



cumprir as obrigações assumidas ou os preceitos legais estará sujeito às seguintes penalidades:

- I) A recusa de receber a Ordem de Fornecimento no prazo de validade das propostas e a entrega fora das especificações predeterminadas implicam sanções previstas no inciso III, além do fornecedor arcar com todas as despesas provenientes.
- II) Se o licitante vencedor receber a Ordem de Fornecimento e não entregar quaisquer dos produtos no prazo estabelecido, o MUNICÍPIO DE RIO FORTUNA poderá convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para assinar o contrato e assumir a entrega dos produtos em igual prazo e nas mesmas condições propostas pela vencedora, conforme legislação em vigor.
- **III)** Decorridos 10 (dez) dias de atraso da entrega dos itens, objeto da presente licitação, poderá o MUNICÍPIO DE RIO FORTUNA cancelar a Nota de Compra e a Ordem de Fornecimento, sujeitando-se a proponente ao pagamento de multa prevista na letra "a", desta cláusula, sem ônus da ação cabível para ressarcimento de prejuízo decorrente da inadimplência.
- **IV)** Ressalvados os casos de força maior, ou caso fortuito, devidamente comprovados, serão aplicadas, a critério do MUNICÍPIO DE RIO FORTUNA, as seguintes penalidades à proponente, no caso de inadimplência contratual:
- **a)** Multa na ordem de 0,3% (três décimos por cento) por dia de atraso calculado sobre o valor total do objeto contratado com a empresa executora.
- **b)**Em caso de tolerância, após os primeiros 30 (trinta) dias de atraso e não cancelada a Ordem de Fornecimento, se este atraso for repetido, o MUNICÍPIO DE RIO FORTUNA poderá aplicar a multa em dobro da forma da letra "a".
- c) Advertência expressa.
- d) Suspensão do direito de licitar, junto ao MUNICÍPIO DE RIO FORTUNA E SEUS ÓRGÃOS, por prazo não superior a 02 (dois) anos.
- **e)**Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, pelo período de 01 (um) ano.
- § 2°. O atraso para efeito de cálculo da multa prevista nas letras "a" e "b" será contado em dias corridos, a partir do vencimento do prazo estipulado da entrega até a data de entrega do Objeto da presente Licitação.
- § 3°. Nenhum pagamento será feito à Proponente penalizada, sem que antes, esta tenha pago ou lhe seja relevada a multa imposta.



Cláusula Sétima - DA RESCISÃO ANTECIPADA

- 7^a. O contrato poderá ser rescindido antecipadamente nos seguintes casos:
- a) Não cumprimento de quaisquer cláusulas desse Contrato;
- b)Cumprimento irregular das cláusulas desse Contrato;
- c)Lentidão de seu cumprimento;
- d) O fornecimento dos itens descritos na Cláusula Primeira em condições diversas da apresentada no envelope proposta do Processo Licitatório nº 027/2018, Edital de Pregão nº 018/2018, do Município de Rio Fortuna.

Parágrafo Único. Em caso de ocorrência de fatos dolosos ou culposos supervenientes envolvendo o CONTRATADO, a Prefeitura Municipal de Rio Fortuna poderá anular ou revogar o processo licitatório, no todo ou em parte, inclusive após assinatura do contrato, levando-se em conta o interesse público, nos termos da Lei, sempre fundamentalmente e após processo regular, sem decorrer direito à indenização.

Cláusula Oitava - DO FORO

8ª. Para dirimir qualquer dúvida decorrente da execução do presente contrato, fica eleito o Foro da Comarca de Braço do Norte/SC.

Cláusula Nona - DOS CASOS OMISSOS

9ª. Os casos omissos serão resolvidos com base na Lei 8.666/93 e, na lacuna também desta, pelas disposições do Código Civil Brasileiro.

E, por estarem justos e contratados, as partes assinam o presente instrumento em 03 (três) vias de igual teor e forma, juntamente com 02 (duas) testemunhas, que, de todos os atos, têm conhecimento.

RIO FOπuna/ SC, de d	e
LINDOMAR BALLMANN Prefeito Municipal	Contratado



ANEXO VII DO EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 018/2018 - PROCESSO LICITATÓRIO Nº 027/2018 - TERMO DE REFERÊNCIA

1 DO OBJETO

1.1 A presente licitação, de melhor proposta para Aquisição de Produtos de Alimentação para o Atendimento aos Grupos da Terceira Idade da Secretaria Municipal de Administração e Planejamento na modalidade Pregão Presencial, do Município de Rio Fortuna.

2 DA DESCRIÇÃO DOS ITENS

lte m	Produto	Quantidad e/Unidade Medida	Marca	Valor Unitário R\$	Valor Total R\$
49.	Café solúvel granulado (recipiente de vidro com 200g). Características técnicas: Café para preparo instantâneo, facilmente solúvel em água quente. Ingrediente: 100% café (sem conservantes ou outros aditivos ou glúten). Validade: Mínimo de 10 meses.	60 UNID			
50.	Açúcar refinado (pacote com 1 kg). Produto de 1ª, especial filtrado ou peneirado, de procedência nacional, contendo no mínimo 99,3% de carboidrato por porção, deverá ser fabricado de cana de açúcar livre de fermentação, com moagem refinada, isento	50 PCT			



	de substâncias estranhas e/ou nocivas. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagens termosselado e atóxicas de 1kg de polietileno leitoso ou transparente. Embalagem declarando a marca, nome e endereço do empacotador, prazo de validade, número de registro no órgão competente. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses.			
51.	Saco Plástico de 5 litros (pacote com 100 unidades) destacáveis em bobina. Útil no acondicionamento de alimentos ao natural, em freezer, geladeira e microondas. Atóxico, inodoro e incolor. Dimensões: 28cm x 40cm	05 PCT		
52.	Saco Plástico de 3 litros (pacote com 100 unidades) destacáveis em bobina. Útil no acondicionamento de alimentos ao natural, em freezer, geladeira e microondas. Atóxico, inodoro e incolor. Dimensões: 23cm x 36cm	08 PCT		
53.	Detergente líquido neutro 500 ml (lava	30 UNID		



	louça). Detergente para louças, biodegradável, consistente. Aplicação: remoção de gorduras de louças, talheres e panelas. Aroma natural. Frasco de 500 ml com tampa abre e fecha. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número do lote, validade e número de registro no Ministério da Saúde. Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses.			
54.	Papel Higiênico (pacote com 04 rolos de 30m x 10cm), com folha dupla, picotado, texturizado, fabricado a partir de fibras naturais virgens, macio, absorvente e homogêneo, sem perfume (neutro), na cor branca (100% branca) e de alta qualidade.	25 PCT		
55.	Copo Descartável 200 ml (pacote com 100 unidades) Descrição: Material PP	80 PCT		
56.	Água mineral natural, acondicionada em recipiente de 500 ml, com certificados de autorizações dos órgãos competentes e com validade para 12 (doze) meses.	12 UNID		



57.	Pratos Plásticos	15 PCT		
	Descartáveis cor branca			
	PS 23cm (pacote com 10 unidades)			
58.	Pratos Plásticos	200 PCT		
	Descartáveis cor branca			
	PS 15cm (pacote com			
59.	10 unidades) Garfo de sobremesa	40 PCT		
55.	descartável, cor cristal.	40 PC1		
	Medidas: 135mmx22mm			
	(pacote com 50			
	unidades)			
60.	Esponja de louça dupla	20 PCT		
	face (pacote com 03 unidades): lado verde de			
	fibra sintética com			
	abrasivo e lado amarelo			
	de espuma macia de			
	poliuretano com			
	bactericida. Formato retangular com			
	dimensões de			
	110x75x23mm.			
61.	Esponja de lã de aço 60	05 PCT		
	gramas (pacote com 08			
62.	unidades) Álcool etílico (frasco de	05 UNID		
02.	1 litro) de aspecto físico	03 ONID		
	líquido. Concentração			
	92,8° INPM. Solução			
	líquida incolor, límpida e			
	sem partículas, tampa			
	lacrada. Aplicação: uso doméstico.			
63.	Água Sanitária (frasco	05 UNID		
	com 02 litros) à base de			
	cloro. Composição			
	química: hipoclorito de			
	sódio e água. Teor cloro			



	ativo variando de 2 a 2,5%, cor levemente amarelo-esverdeada. Aplicação: alvejante e desinfetante de uso geral. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número do lote, validade e número de registro no Ministério da Saúde.			
64.	Desinfetante (frasco com 02 litros), aspecto físico líquido, para uso em geral e com ação bactericida e germicida. Composição aromática: eucalipto, jasmin ou lavanda. Componente ativo: Cloreto de Alquil Dimetil Benzil Amonio. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número do lote, validade e número de registro no Ministério da Saúde.	08 UNID		
65.	Toalha de papel (pacote com 1.000 unidades), folha dupla, interfolhas com 02 dobras, picotada, na cor branca (100% branca), 100% fibras celulósicas virgens, superresistente, de rápida absorção, primeira qualidade. Dimensões	20 PCT		



	d			
	da toalha de papel:			
	20cm x 21cm.	45 115 115		
66.	Toalha de tecido para	15 UNID		
	louça, resistente, com			
	no mínimo 95%			
	algodão, em cor branca			
	sem pinturas ou			
	bordados. Medidas:			
	42cm x 67cm com barra nos 04 lados.			
67.		25 PCT		
67.	Saco para lixo em rolo	25 PC1		
	100 litros (pacote com unidades).			
	Composição: 97%			
	reciclados de polietileno			
	e 3% pigmentos. Deverá			
	estar em conformidade			
	com as normas da			
	ABNT NBR			
	9190/9191/13055/13056			
	. Dimensões: 75cm x			
	105cm			
68.	Saco para lixo em rolo	10 PCT		
	50 litros (pacote com 15			
	unidades). Composição:			
	97% reciclados de			
	polietileno e 3%			
	pigmentos. Deverá estar			
	em conformidade com			
	as normas da ABNT			
	NBR			
	9190/9191/13055/13056			
	. Dimensões: 63cm x			
60	80cm	10 DCT		
69.	Saco para lixo em rolo	10 PCT		
	30 litros (pacote com 20 unidades) Composição:			
	97% reciclados de			
	polietileno e 3%			
	pigmentos. Deverá estar			
1	I piginiciilos. Devela estal			



70.	em conformidade com as normas da ABNT NBR 9190/9191/13055/13056 . Dimensões: 59cm x 62cm Guardanapo de papel (pacote com 50	20 PCT		
	unidades) com folhas simples de alta qualidade na cor branca (100% branca), macio. Medidas: 32cm x 30cm. Material: celulose.	10		
71.	Leite Integral UHT (caixa com 12 litros). Características técnicas: produto de origem animal (vaca), líquido fluido, homogêneo, de cor branca opaca. Deve apresentar Certificado de inspeção (Federal ou Estadual). Em embalagem longa vida (Tetra Pak). Embalagem primária com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Validade: Mínimo de 02 meses.	10 CAIXAS		
72.	Molho de Tomate (embalagem de 340g). Características técnicas:	25 UNID		



	produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico, preparado com frutos maduros selecionados, sem pele, sem sementes e sem corantes artificiais, isenta de sujidades e fermentação. Ingredientes: tomate, sal, açúcar e conservantes. Prazo de Validade: mínimo de 12 meses.			
73.	Cebola branca em Kg. Características Técnicas: Classe média (4), Tipo Especial (70 a 90 mm de diâmetro transversal), pesando entre 100 a 200 gramas a unidade. Deve apresentar as características de variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Sacos de polietileno ou polipropileno V, de	15 KG		



	acordo com a Portaria			
	MA n° 127, de 04/10/91.			
74.	Tomate em Kg. Características Técnicas: Grupo oblongo ou redondo, Subgrupo verde maduro a pintado, Classe pequena. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com colorações próprias, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em prefeitas condições de conservação e maturação, livre de unidade externa anormal. Embalagem: Material possível de ser higienizados de acordo com a Instrução normativa do SARC – MA, ANVISA, INMETRO n° 009, de 12/11/02.	20 KG		
75.	Salsicha em Kg. Salsicha de carne bovina/suína/frango tipo hot-dog com no máximo de 2% de amido. Com aspecto característico, cor própria sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e	30 KG		



	sabor próprio, com			
	adição de água ou gelo no máximo de 10%.			
	Com registro no SIF ou			
	SISP. Prazo de			
	Validade: mín. 6 meses.			
	Data de Fabricação:			
	máx. 30 dias.	_		
76.	Pipoca (pacote de	20 PCT		
	400g). Ingredientes:			
	milho para pipoca.			
	Isento de glúten. Livres de suiidades.			
	de sujidades, contaminantes e			
	insetos/fungos.			
	Embalagem plástica			
	integra atóxica de 400g.			
	Rótulo com dados de			
	indicação do fabricante,			
	produto, peso, data de			
	fabricação e validade e			
	demais especificações			
	exigidas na legislação			
	vigente. Registro no			
	órgão competente.			
	Validade mínima de 08			
77.	meses.	50 UNID		
' ' .	Suco de laranja integral (frasco de 05 litros),	טואוט טפ		
	100% natural			
	pasteurizado, não			
	alcoólico, não			
	fermentado, sem adição			
	de conservantes. Prazo			
	de Validade: mínimo de			
	10 dias.			
78 .	Refrigerante de sabores	75 UNID		
	variados (frasco de 2			
	litros). Validade mínima			
	de 04 meses.			



79.	Óleo Vegetal	05 UNID		
80.	(embalagem de 900 ml)	12 PCT		
ου.	Canela em rama (pacote de 10 gramas)	12 PC1		
81.	Cravo da Índia (pacote	10 PCT		
"	de 10 gramas)			
82.	Pão Doce em Kg (50	10 KG		
	gramas por unidade).			
	Deverá ser fabricadas a			
	partir de matérias			
	primas sãs e limpas, em			
	perfeito estado de			
	conservação. Será			
	rejeitado o pão doce mal			
	assado ou queimado e de caracteres			
	organolépticos			
	anormais. Deverá ser			
	produzido no dia da			
	entrega e acondicionado			
	em embalagem própria.			
83.	Pão de trigo (pão	13 KG		
	d'água) em kg (50			
	gramas por unidade).			
	Deverá ser fabricadas a			
	partir de matérias primas sãs e limpas, em			
	perfeito estado de			
	conservação. Serão			
	rejeitados os pães de			
	trigo mal assados ou			
	queimados e de			
	caracteres			
	organolépticos			
	anormais. Deverá ser			
	produzido no dia da			
	entrega e acondicionado			
	em embalagem própria.	25.140		
12/	I Dan de Cacherre I	30 K I =		
84.	Pão de Cachorro Quente em Kg (70	35 KG		



	gramas por unidade). Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os pães de cachorro quente mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria.			
85.	Bolo Tipo Cuca de batata em Kg. Ingredientes: Batata, ovos, açúcar, óleo, manteiga, sal, trigo, leite, fermento. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os bolos mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da entrega e acondicionado em embalagem própria.	300 KG		
86.	Bolo Tipo Cuca de banana (integral) em Kg. Ingredientes: Farinha integral, trigo, banana, ovos, óleo, bicarbonato, fermento, canela, açúcar, manteiga.	150 KG		



	Deverá ser fabricado a			
	partir de matérias			
	primas sãs e limpas, em			
	perfeito estado de			
	conservação. Serão			
	rejeitados os bolos mal			
	assados, queimados e			
	de caracteres			
	organolépticos			
	anormais. Deverá ser			
	produzido no dia da			
	•			
	entrega e acondicionado			
<u></u>	em embalagem própria.	200.140		
87.	Bolo Pão de Ló em Kg	300 KG		
	Ingredientes: trigo, ovos,			
	fermento químico, água			
	e açúcar. Deverá ser			
	fabricado a partir de			
	matérias primas sãs e			
	limpas, em perfeito			
	estado de conservação.			
	Serão rejeitados os			
	bolos mal assados,			
	queimados e de			
	caracteres			
	organolépticos			
	anormais. Deverá ser			
	produzido no dia da			
	entrega e acondicionado			
	em embalagem própria.			
88.	Bolo Tipo Manteiga em	50 KG		
	Kg. Ingredientes: Ovos,	_		
	açúcar, trigo, manteiga,			
	fermento e leite. Deverá			
	ser fabricado a partir de			
	matérias primas sãs e			
	limpas, em perfeito			
	estado de conservação.			
	Serão rejeitados os			
	bolos mal assados,			
	queimados e de			
	queimauos e de			



	caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da			
	entrega e acondicionado			
89.	em embalagem própria. Bolo Salgado com Frango e Legumes em Kg. Ingredientes: Ovos, trigo, leite, óleo, sal, fermento, queijo, frango, cebola, tomate, chuchu, brócolis, cenoura, couve flor e vagem. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os bolos mal assados, queimados e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser produzido no dia da	300 KG		
	entrega e acondicionado em embalagem própria.			
90.	Torta Recheio de frutas Kg. Ingredientes: Ovos, açúcar, trigo, fermento, leite condensado, creme de leite, leite, pêssego, abacaxi, morango ou coco. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação. Serão rejeitadas as tortas mal assadas, queimadas e de	250 KG		



_				
	caracteres			
	organolépticos			
	anormais. Deverá ser			
	produzido no dia da			
	entrega e acondicionado			
	em embalagem própria.			
91.	Bolo de cenoura em Kg.	200 KG		
	Ingredientes: cenoura,			
	trigo, ovos, fermento			
	químico, açúcar,			
	baunilha e óleo. Deverá			
	ser fabricado a partir de			
	matérias primas sãs e			
	·			
	limpas, em perfeito			
	estado de conservação.			
	Serão rejeitados os			
	bolos mal assados,			
	queimados e de			
	caracteres			
	organolépticos			
	anormais. Deverá ser			
	produzido no dia da			
	entrega e acondicionado			
	em embalagem própria.			
92.	Cavaco Doce ou	100 KG		
	Salgado com			
	aproximadamente 40			
	gramas por unidade.			
	Ingredientes: Ovos,			
	manteiga, leite, água,			
	sal, açúcar, fermento,			
	óleo e trigo. Deverá ser			
	fabricado a partir de			
	matérias primas sãs e			
	limpas, em perfeito			
	estado de conservação.			
	Serão rejeitados os			
	cavacos queimados e			
	•			
	anormais. Deverá ser			
	de caracteres organolépticos			
	anomiais. Devera Sel			



				Ī
	produzido no dia da			
	entrega e acondicionado			
	em embalagem própria.			
93.	Pão de Queijo com	70 KG		
•••	aproximadamente 45	70.10		
	· ·			
	gramas por unidade.			
	Ingredientes: Fécula			
	mandioca, óleo, leite,			
	sal, queijo, ovos, água e			
	queijo. Deverá ser			
	fabricado a partir de			
	matérias primas sãs e			
	limpas, em perfeito			
	estado de conservação.			
	Serão rejeitados os			
	pães de queijo mal			
	assados ou queimados			
	e de caracteres			
	organolépticos			
	anormais. Deverá ser			
	produzido no dia da			
	entrega e acondicionado			
	em embalagem própria.			
94.	Bolacha Caseira de	75 KG		
	Trigo em Kg (30 gramas			
	por unidade).			
	Ingredientes: Ovos,			
	açúcar, manteiga,			
	nata, salamoníaco,			
	fermento e trigo. Deverá			
	ser fabricado a partir de			
	matérias primas sãs e			
	•			
	limpas, em perfeito			
	estado de conservação.			
	Serão rejeitadas as			
	bolachas mal assadas			
	ou queimadas e de			
	caracteres			
	organolépticos			
	anormais. Deverá ser			
	produzido no dia da			
				-



	entrega e acondicionado			
	entrega e acondicionado			
0.5	em embalagem própria.	30 KG		
95.	Bolacha Caseira de Polvilho em Kg (30	30 KG		
	gramas por unidade).			
	Ingredientes: Ovos,			
	açúcar, óleo, fermento e			
	polvilho. Deverá ser			
	fabricado a partir de			
	matérias primas sãs e			
	limpas, em perfeito			
	estado de conservação.			
	Serão rejeitadas as			
	bolachas mal assadas			
	ou queimadas e de			
	caracteres			
	organolépticos			
	anormais. Deverá ser			
	produzido no dia da			
	entrega e acondicionado			
	em embalagem própria.	45 140		
96.	Bolacha Caseira de	45 KG		
	Máquina (spritz) em Kg (30 gramas por			
	unidade). Ingredientes:			
	trigo, ovos, leite, açúcar,			
	manteiga, fermento.			
	Deverá ser fabricado a			
	partir de matérias			
	primas sãs e limpas, em			
	perfeito estado de			
	conservação. Serão			
	rejeitadas as bolachas			
	mal assadas ou			
	queimadas e de			
	caracteres			
	organolépticos anormais. Deverá ser			
	produzido no dia da entrega e acondicionado			
	em embalagem própria.			
	cin embalagem propila.			



TOTAL: 38.179,58		

3 DA JUSTIFICATIVA

3.1 A Contratação de Empresa(s) para fornecimento parcelado de Alimentos deve-se à necessidade de fornecimento de alimentação Ao Grupo de Atendimento a Terceira Idade do Município de Rio Fortuna.

4 DA ESTIMATIVA CONTRATUAL

4.1 O valor global estimado para contratação de Empresa especializada em fornecimento de alimentação Ao Grupo de Atendimento a Terceira Idade do Município de Rio Fortuna será de, aproximadamente, R\$ 38.179,58 (trinta e oito mil cento e setenta e nove reais e cinquenta e oito centavos).

5 DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

5.1 O(s) contrato(s) a ser(em) firmado(s) com a(s) licitante(s) vencedora(s) terá(ão) vigência até 31 de dezembro de 2018,ou enquanto perdurarem os estoques licitados, conforme Edital.

6 DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

6.1 Deverá (ão) a(s) contratada(s) disponibilizar (em) os produtos de alimentação, conforme necessidade desta Municipalidade.

7 DO PAGAMENTO

7.1 O pagamento será efetuado, mensalmente, após a entrega dos materiais e apresentação da(s) Nota(s) Fiscal(is), obedecida à ordem cronológica de empenho da(s) Nota(s) Fiscal(is).

8 DO LOCAL DE ENTREGA

8.1 Entregar os produtos, conforme solicitado na ordem de compra expedida.

9 DA CLASSIFICAÇÃO DO BEM

9.1 Os bens a serem contratados enquadram-se na classificação de bens comuns, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, do Decreto nº 3.555, de 2000, e do Decreto nº 5.450, de 2005.

10 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

10.1 Não fornecer os produtos sem a devida ordem de compra;



- **10.2** Manter em dia estoque dos produtos, para entrega imediata quando da necessidade da contratante:
- **10.3** Não fornecer os produtos fora das especificações e preços cotados no Processo Licitatório:
- **10.4** Atender às requisições de compra no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas;
- **10.5** Realizar a entrega dos produtos de acordo com o solicitado pela Secretaria Municipal de Administração e Planejamento de Rio Fortuna, até 31 de Dezembro de 2018, sendo que os produtos, bem como suas quantidades, marcas e especificações técnicas serão fiscalizados pela referida Secretaria.

11 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- **11.1** Efetuar os pagamentos referentes aos produtos adquiridos;
- **11.2** Emitir ordem de compra à vendedora para entrega dos produtos licitados.
- **11.3** Fiscalizar a entrega dos produtos, quantidades, marcas e especificações técnicas relativamente aos produtos entregues.

12 DAS MEDIDAS CAUTELADORAS

12.1 Consoante o artigo 45 da Lei nº 9.784, de 1999, a Administração Pública poderá, sem a prévia manifestação do interessado, motivadamente, adotar providências acauteladoras, inclusive retendo o pagamento, em caso de risco iminente, como forma de prevenir a ocorrência de dano de difícil ou impossível reparação.

13 DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

13.1 A disciplina das infrações e sanções administrativas aplicáveis no curso da licitação e da contratação é aquela prevista no Edital.

Rio Fortuna/SC, 15 de março de 2018.

LINDOMAR BALLMANN

Prefeito Municipal