



ESTADO DE SANTA CATARINA
SECRETARIA DE ESTADO DA SEGURANÇA PÚBLICA
CORPO DE BOMBEIROS MILITAR
DIRETORIA DE LOGÍSTICA E FINANÇAS

Contrato nº 7-19-CBMSC

Pregão Presencial nº 104-18-CBMSC

CONTRATO DE FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS QUE ENTRE SI CELEBRAM O ESTADO DE SANTA CATARINA, POR INTERMÉDIO DO CORPO DE BOMBEIROS MILITAR – CBMSC / FUNDO DE MELHORIA DO CORPO DE BOMBEIROS MILITAR – FUMCBM E DO OUTRO LADO A EMPRESA L. DE BITENCOURT GOMES.

O ESTADO DE SANTA CATARINA, por intermédio do Corpo de Bombeiros Militar, com sede na Rua Almirante Lamego, no 381, Centro, Florianópolis – SC, inscrito no CNPJ sob o nº 06.096.391/0001-76, doravante denominado Contratante, com recursos provenientes do Fundo de Melhoria do Corpo de Bombeiros Militar - FUMCBM, inscrito no CNPJ sob o nº 14.186.135/0001-06, representado neste ato pelo Senhor Coronel BM Luís Henrique de Oliveira, Diretor de Logística e Finanças, portador do CPF nº 769.729.339-00, e de outro lado a empresa, L. DE BITENCOURT GOMES, estabelecida na Rua Governador Jorge Lacerda, nº 380, bairro São José, Sombrio - SC, CEP 88.960-000, telefone (48) 9 9975-0537, e-mail: m.vinicios_cardoso@hotmail.com, inscrita no CNPJ sob o nº 31.666.439/0001-81, doravante denominada CONTRATADA, neste ato representada por seu(sua) Proprietária, Sr(a) Luna de Bitencourt Gomes, portador do CPF nº 049.792.179-07, firmam o presente instrumento de contrato de acordo com as seguintes cláusulas e condições:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO E SUA EXECUÇÃO

O presente contrato tem por objetivo o(a) **FORNECIMENTO PARCELADO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O CBMSC PARA O ANO DE 2019, PARA A REGIÃO DE CRICIÚMA**, conforme especificações constantes no Anexo Único, produto(s) esse(s) adjudicado(s) à CONTRATADA em decorrência do(a) **Pregão Presencial nº 104-18-CBMSC**.

§1º A qualidade e especificações do objeto fornecido deverá atender à legislação especial federal, estadual e/ou municipal aplicáveis.

§2º O fornecimento do objeto será realizado a partir de 1º de janeiro de 2019, devendo as entregas serem realizadas na sede do quartel que solicitou, conforme os endereços do ANEXO “ÚNICO”.

§3º Os pedidos dos produtos serão feitos pelo fiscal do contrato do quartel do Corpo de Bombeiros Militar da cidade contemplada mediante requisição, conforme modelo a ser disponibilizado no site do mesmo.

§4º O fornecimento dos produtos não perecíveis (LOTE 1) deverão ser feitos de acordo com a necessidade da CONTRATANTE e data da solicitação, devendo ser entregues de segunda a sexta-feira, no período das 13h00 às 19h00, conforme abaixo:

PEDIDO	ENTREGA
Até dia 5 de cada mês	Até o dia 12 de cada mês

Centro de Contratos e Convênios do CBMSC - Rua Santos Saraiva, nº 296 - Estreito, Florianópolis - SC, CEP 88070-100.
Telefone: (48) 3665-7617 - E-mail: contratos@cbm.sc.gov.br - Portal CBMSC: <https://portal.cbm.sc.gov.br>

Até dia 10 de cada mês	Até o dia 18 de cada mês
Até o dia 15 de cada mês	Até o dia 23 de cada mês
Até o dia 20 de cada mês	Até o dia 30 ou 31 de cada mês

§5º No ato da entrega, os produtos **perecíveis** deverão estar em condições para consumo imediato, e os **não perecíveis** devem estar com no mínimo 2/3 (dois terços) da validade total registrada na embalagem.

§6º Os pedidos do LOTE 1, via de regra, deverão ficar limitados em até 2 (duas) vezes por mês, ou seja, até 24 pedidos anuais. Esse limite poderá ser ultrapassado para até ¼ (um quarto) dos totais contratados.

§7º O fornecimento dos produtos perecíveis abaixo será realizado imediatamente ou em até 24 (vinte e quatro) horas após o pedido, exceto se solicitado na sexta-feira, caso em que deverá ser entregue na segunda-feira próxima, e de acordo com a necessidade da contratante:

a) hortifrutigranjeiros – frutas e verduras;

b) carnes (bovina, frango e suína) e frios;

§8º O fornecimento dos pães (LOTE 4) deverá ser realizado diariamente, às 06h00.

§9º O quantitativo mensal dos pedidos de gêneros alimentícios, via de regra, não deverá ultrapassar o duodécimo (um doze avos) do objeto (item) contratado, respeitando, se houver, a distribuição mensal. Esse limite poderá ser ultrapassado para até ¼ (um quarto) dos totais contratados.

§10º A **primeira entrega obrigatoriamente deverá ocorrer até 10 (dez) dias úteis a contar do início da vigência do contrato**, independentemente de solicitação do fiscal, correspondente a 1/24 (um vinte e quatro avos) do total de cada item contratado do LOTE 1.

§11º A CONTRATADA deverá encaminhar a requisição juntamente com os produtos a serem entregues, devidamente assinada pelo responsável pela empresa, para conferência e arquivamento.

§12º São partes integrantes deste contrato, como se transcritos estivessem, o respectivo edital de licitação, seus anexos, e quaisquer complementos, os documentos, propostas e informações apresentadas pela licitante vencedora e que deram suporte ao julgamento da licitação.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO VALOR, DO PREÇO, DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO, ATUALIZAÇÃO POR INADIMPLEMENTO E DO REAJUSTE

Do Regime de Execução

I – O regime de execução/forma de fornecimento deste contrato é: **Menor preço por lote.**

Do Valor

II – O valor deste contrato é de R\$ 26.247,40 (vinte e seis mil e duzentos e quarenta e sete reais e quarenta centavos).

Do Preço

III – O preço dos produtos serão praticados conforme valores especificados no **ANEXO “ÚNICO”**.

IV – Do reajuste de preço – O preço estabelecido é irrevogável, durante a vigência do presente contrato, e inclui todos e quaisquer ônus, quer sejam tributário, fiscais ou trabalhistas, seguros, impostos e taxas, transporte, frete e quaisquer outros encargos necessários à execução do objeto do contrato.

V – A revisão dos preços poderá ser concedida, pelo CONTRATANTE, a partir da análise e discussão de documento que demonstre a alteração dos custos, a ser encaminhada pela CONTRATADA ao CONTRATANTE, nos termos do artigo 65, inciso II, alínea “d” da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e art. 2º do Decreto Estadual nº 968, de 16 de maio de 2012 (análise do Grupo Gestor de Governo), da forma como segue:

a) solicitação por escrito ao Diretor de Logística e Finanças, através de carta registrada, com aviso de recebimento – AR, devendo comprovar o aumento dos encargos, bem como as notas fiscais originais ou

autenticadas do Distribuidor (anterior ou próxima à data do processo licitatório e a primeira posterior ao reajuste);

b) a data base para a revisão é a da solicitação feita pela CONTRATADA;

c) caso o preço dos produtos sofra redução (decrécimo), será também efetuada a revisão do contrato;

d) para alteração do valor será empregada a seguinte fórmula:

$$VPNFP/VPNFA = C \times VPPCBM = VC$$

onde:

– VPNFP = Valor Produto da Nota Fiscal Posterior;

– VPNFA = Valor Produto da Nota Fiscal Anterior;

– C = Coeficiente;

– VPPCBM = Valor do Produto Pago do CBM;

– VC = Valor Corrigido a ser pago.

e) o valor corrigido será até 2 (duas) casas após a vírgula, sem arredondamento.

Das Condições de Pagamento

§1º A CONTRATANTE pagará à CONTRATADA o valor devido, por intermédio do Banco do Brasil, em no máximo 30 (trinta) dias, de acordo com o artigo 40, inciso XIV, alínea “a” da Lei Federal 8.666, de 21 de junho de 1993, e alterações, a contar da data de recebimento e aceitação definitiva do(s) produto(s) pelo fiscal do contrato, constada no verso da nota fiscal/fatura, respeitado ainda o cronograma de pagamento fixado pela Secretaria de Estado da Fazenda.

§2º A nota fiscal/fatura deverá ter a mesma razão social e CNPJ dos documentos relacionados no item HABILITAÇÃO (envelope de nº 1) do Edital, e constar em seu teor o número do empenho e/ou Autorização de Fornecimento, do contrato, do processo licitatório e o endereço da organização onde o produto for entregue, bem como ser emitida em favor da CONTRATANTE, CNPJ sob o nº 14.186.135/0001-06, conforme uma das opções abaixo:

I – em nome do **Fundo de Melhoria do Corpo de Bombeiros**; ou

II – em nome do **FUMCBM**.

§3º No documento fiscal referente à aquisição de mercadorias ou prestação de serviços deverão ser observados, nas operações internas, os benefícios de isenção de ICMS previstos no Anexo 2 – Benefícios Fiscais, Capítulo I – Das Isenções, do Regulamento do ICMS, aprovado pelo Decreto Estadual nº 2.870 de 27 de agosto de 2001, e suas alterações, como segue:

a) o objeto deste Contrato goza de isenção do ICMS, condicionado ao desconto no preço unitário do item, do valor equivalente ao imposto dispensado e à indicação do valor do desconto no respectivo documento fiscal de venda, conforme dispõe o artigo 1º, inciso XI, do Anexo 2, do Regulamento do ICMS do Estado de Santa Catarina, aprovado pelo Decreto estadual nº 2.870 de 27 de agosto de 2001, com amparo no Convênio ICMS nº 26/03;

b) a **isenção do ICMS** na aquisição de mercadorias por órgãos ou entidade da Administração Pública Estadual **alcança apenas fornecedores catarinenses**;

c) também goza de isenção o transporte das mercadorias adquiridas pela Administração Pública Estadual, nos termos do artigo 5º, inciso VI, do Anexo 2 supramencionado, caso em que também deverá ser indicado o desconto no documento fiscal respectivo.

§4º O pagamento será liberado, caso o valor ultrapasse a R\$ 4.000,00 (quatro mil reais), mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos para com a Fazenda Estadual de Santa Catarina e, se for o caso, do estado em que for sediada a CONTRATADA, conforme Decretos Estaduais/SC nº 3.650, de 27 de maio de 1993 e nº 3.884, de 24 de agosto de 1993.

§5º A nota fiscal deverá vir acompanhada do Termo de Recebimento Definitivo, se for o caso.

§6º A apresentação da nota fiscal contrariando as exigências enunciadas nos §§ 2º, 3º e 4º acima implica na suspensão do pagamento, gerando sua devolução para correção, não sendo exigível, neste caso, atualização financeira dos valores, por inadimplemento.



§7º Nenhum pagamento será efetuado a CONTRATADA enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta em virtude de penalidade ou inadimplência, bem assim, em razão de dano ou prejuízo causado à CONTRATANTE ou a terceiros, não gerando essa postergação direito à atualização monetária do preço.

§8º O pagamento da fatura será sustado se verificada execução defeituosa do contrato, e enquanto persistirem restrições quanto ao fornecimento efetivado, não gerando essa postergação direito à atualização monetária do preço.

§9º Em caso de irregularidade na emissão dos documentos fiscais, o prazo de pagamento será contado a partir de sua reapresentação, desde que devidamente regularizados.

§10º O fornecedor ou prestador de serviços ao Estado que optar por receber seu pagamento em outras instituições que não o Banco do Brasil, ficará responsável pelo custo da tarifa bancária referente à respectiva transferência de valores entre Bancos, uma vez que os pagamentos efetuados pelo Estado são efetuados prioritariamente pelo Banco do Brasil.

Da Atualização por Inadimplemento

§11º Vencido o prazo estabelecido e não efetuado o pagamento pela CONTRATANTE, sem que haja culpa da CONTRATADA, os valores, poderão, se requeridos formalmente, ser corrigidos com base nos mesmos critérios adotados para a atualização das obrigações tributárias, em observância ao que dispõe o artigo 117, da Constituição Estadual e artigo 40, inciso XIV, alínea “c”, da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO

O prazo de vigência deste instrumento é de **1º de janeiro de 2019 a 31 de dezembro de 2019**, na forma do Art. 57, Caput, da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993.

CLÁUSULA QUARTA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

O pagamento do presente contrato correrá à conta dos recursos consignados no Orçamento do Fundo de Melhoria do Corpo de Bombeiros – FUMCBM para **2019**, CNPJ nº 14.186.135/0001-06 – **Fonte 0.1.11, Subação 14076, Item orçamentário 3.3.90.30.07.**

CLÁUSULA QUINTA – DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

Da CONTRATADA

I – Obriga-se a CONTRATADA:

- a) ao cumprimento integral do objeto deste contrato;
- b) ao fornecimento do objeto deste contrato, em consonância com o processo licitatório e de acordo com as especificações constantes no Anexo “B” deste instrumento e/ou com a proposta apresentada e com a qualidade e especificações determinadas pela legislação em vigor;
- c) entregar os produtos conforme o pedido, em sua totalidade e dentro do prazo previsto na cláusula primeira, bem como atender às determinações da CONTRATANTE;
- d) emitir notas fiscais (Nota Fiscal Eletrônica – NF-e) a cada pedido entregue, conforme determina o Art. 23-A, Anexo XI, do RICMS/SC;
- e) o(s) produto(s) deverá(ão) ser transportados conforme o preconizado para o(s) mesmo(s) e entregue(s) dentro de sua(s) embalagem(ns) individual(ais) original(ais) e lacrada(s); estas por sua vez em caixas de papelão próprias para este fim;
- f) manter, durante a vigência do contrato, todas as condições de habilitação e qualificações exigidas na licitação;
- g) entregar o(s) produto(s) não perecíveis, com no mínimo 2/3 (dois terços) da validade total registrada na embalagem, contados da data de entrega;



- h) responsabilizar-se por todas e quaisquer despesas diretas e indiretas, tais como fretes, inclusive, despesa de natureza previdenciária, fiscal, trabalhista ou civil, bem como emolumentos, ônus ou encargos de qualquer espécie e origem, pertinentes à execução do objeto deste instrumento;
- i) responsabilizar-se civil e criminalmente por quaisquer danos ou prejuízos físicos ou materiais causados à CONTRATANTE ou a terceiros, pelos seus prepostos, advindos de dolo, imperícia, negligência, imprudência ou desrespeito às normas de segurança, quando da execução do fornecimento, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade com a fiscalização ou o acompanhamento pela CONTRATANTE ou qualquer outro órgão fiscalizador;
- j) responsabilizar-se pela boa execução e eficiência do fornecimento;
- k) substituir, às suas expensas, no prazo de 2 (dois) dias úteis a partir da intimação, o(s) produto(s) em que se verificar(em) vícios resultantes do seu fornecimento;
- l) arcar com todas as obrigações tributárias e previdenciárias oriundas desta contratação;
- m) arcar com o ônus, quando forem constatadas irregularidades, de acordo com os termos da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e com a Legislação de Defesa do Consumidor;
- n) encaminhar a requisição juntamente com os produtos a serem entregues, devidamente assinada pelo responsável pela empresa, para conferência e arquivamento;
- o) a CONTRATADA na data da entrega dos materiais deverá enviar junto a carga, uma equipe necessária para descarga dos mesmos. Caso contrário não será aceito.

§1º O inadimplemento das obrigações previstas no presente contrato ou a ocorrência de qualquer das situações descritas no Artigo 78 da Lei 8.666, de 21 de junho de 1993, será comunicado pela parte prejudicada à outra, mediante notificação por escrito, entregue diretamente ou por via postal, com Aviso de Recebimento – AR, a fim de que seja providenciada a substituição e/ou regularização no prazo de 5 (cinco) dias; se o inadimplente apresentar no prazo sua defesa a parte prejudicada se manifestará sobre esta também no prazo de 5 (cinco) dias.

Da CONTRATANTE

II – Obriga-se o CONTRATANTE:

- a) requisitar os produtos conforme modelo a ser disponibilizado no site do CBMSC;
- b) prestar os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA;
- c) acompanhar e fiscalizar a execução dos serviços por meio de seus representantes;
- d) notificar, por escrito, à CONTRATADA a ocorrência de eventuais imperfeições no curso de execução do objeto deste Termo, para que sejam tomadas providências em face de quaisquer irregularidades;
- e) conduzir eventuais procedimentos administrativos de readequação dos preços contratados, visando a equiparação aos preços;
- f) efetuar pagamento à CONTRATADA de acordo com a forma e prazo estabelecido na Cláusula Segunda.
- g) convocar a presença do representante da empresa, que deverá apresentar-se em dois dias úteis a contar da convocação, para apor assinatura nas amostras que servirão de prova e contraprova, no caso de serem observadas irregularidades na qualidade ou no desempenho do produto recebido, após a sua utilização, ou a qualquer tempo e dentro do prazo de validade, cabendo à empresa, nos termos do Art. 75 da Lei Federal nº 8.666/93, arcar com as despesas dos ensaios em questão, se os mesmos forem reprovados, devendo ainda neste caso, substituir em dois dias úteis o lote considerado insatisfatório.

CLÁUSULA SEXTA – DA ALTERAÇÃO CONTRATUAL POR ADITAMENTO

§1º – O Contrato a ser celebrado poderá ser alterado, na forma e condições estabelecidas no artigo 65 da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993.

§2º – O contratado fica obrigado a aceitar, nos termos do Art. 65, §1º, da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessário até 25% do valor atualizado do contrato, não cabendo nesse caso qualquer tipo de indenização.



CLÁUSULA SÉTIMA – DA INEXECUÇÃO E DA RESCISÃO DO CONTRATO

A inexecução total ou parcial do contrato ensejará a sua rescisão com as consequências contratuais e as previstas em Lei, com assento no Capítulo III, Seção V, da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, nos seguintes casos:

I – por ato unilateral e escrito da CONTRATANTE, nos casos enumerados nos incisos de I a XII, XVII e XVIII do artigo 78 da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993;

II – amigavelmente, por acordo entre as partes, desde que haja conveniência para a Administração, mediante formalização através de aviso com antecedência mínima de 30 dias, não cabendo indenização de qualquer das partes, exceto para pagamento dos fornecimentos comprovadamente prestados;

III – judicialmente, na forma da legislação vigente;

IV – a rescisão contratual determinada por ato unilateral, em que constatado o descumprimento do avençado, acarreta as seguintes consequências para a CONTRATADA, sem prejuízo das sanções previstas:

a) execução dos valores das multas e indenizações devidas à CONTRATANTE;

b) retenção dos créditos decorrentes do contrato até o limite dos prejuízos causados à CONTRATANTE.

CLÁUSULA OITAVA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

As empresas que não cumprirem as normas de licitação e as obrigações contratuais assumidas estarão sujeitas às sanções e penalidades estabelecidas na Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002 e no Decreto Estadual nº 2617, de 16 de setembro de 2009, quais sejam:

I – Advertência

II – Multa:

a) 0,33% (zero vírgula trinta e três por cento) por dia de atraso na entrega do produto ou execução do serviço, calculado sobre o valor correspondente a parte inadimplente, até o limite de 9,9% (nove vírgula nove por cento);

b) 10% (dez por cento) em caso de não entrega do produto, não conclusão do serviço ou rescisão contratual, por culpa da CONTRATADA, calculado sobre a parte inadimplente;

c) de até 20% (vinte por cento) calculado sobre o valor do contrato, pelo descumprimento de qualquer cláusula do contrato, exceto prazo de entrega.

III – Suspensão:

a) por até 5 (cinco) anos, na modalidade de pregão, e não superior a 2 (dois) anos para as demais modalidades, quando a fornecedora convocada dentro do prazo de validade da sua proposta, que não celebrar o contrato, que deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, que ensejar o retardamento da execução de seu objeto, que não mantiver a proposta, que falhar ou fraudar na execução do contrato, que se comportar de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedida de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios;

b) por até 12 (doze) meses, quando a empresa adjudicada se recusar a retirar a autorização de fornecimento ou assinar o contrato;

c) por até 12 (doze) meses, quando a empresa adjudicada motivar a rescisão total ou parcial da autorização de fornecimento e/ou do contrato;

d) até a realização do pagamento, quando a empresa receber qualquer das multas previstas no inciso II.

IV – Declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública, em caso de faltas graves apuradas por intermédio de processo administrativo.

V – Na aplicação das penalidades previstas neste edital, a Administração considerará, motivadamente, a gravidade da falta, seus efeitos, bem como os antecedentes da licitante ou CONTRATADA, graduando-as e podendo deixar de aplicá-las, se admitidas às justificativas da licitante ou CONTRATADA, nos termos do que dispõe o artigo 87, “caput”, da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993.

VI – As penalidades aplicadas serão registradas no cadastro da licitante/CONTRATADA.



VII – Nenhum pagamento será realizado à CONTRATADA enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

VIII – As multas são autônomas e a aplicação de uma não exclui a outra, bem como não impede que concomitantemente sejam aplicadas outras penalidades previstas na Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993.

IX – A multa será descontada dos créditos da CONTRATADA ou por outra forma de cobrança administrativa ou judicial, se for o caso, e em ultrapassando os créditos do contrato, seu valor será atualizado e compensado financeiramente, a partir do dia de seu vencimento e até o de sua liquidação.

X – O atraso para efeito de cálculo de multa, será contado em dias corridos, a partir do dia seguinte ao do vencimento do prazo de entrega dos produtos.

XI – No caso da CONTRATADA não aceitar a ordem de fornecimento ou ocorrer qualquer atraso na entrega dos produtos, sem prévia e expressa justificativa, será considerado como recusa e, independentemente das multas previstas nos itens anteriores, poderá, a critério da Contratante, dar causa ao cancelamento da notificação, sujeitando-se a CONTRATADA ao pagamento de perdas e danos, honorários advocatícios e demais cominações legais, podendo então os demais licitantes ser convocados por ordem de classificação enquanto houver conveniência para a Contratante.

§1º As sanções previstas nos incisos I, III e IV deste artigo poderão ser aplicadas juntamente com a do inciso II, facultada a defesa prévia do interessado, no respectivo processo, no prazo de 5 (cinco) dias úteis.

§2º As sanções previstas nos incisos I, II e III desta cláusula são de competência do Diretor de Logística e Finanças, facultada a defesa prévia do interessado, no respectivo processo, no prazo de 5 (cinco) dias úteis.

§3º A sanção administrativa prevista no inciso IV, por força do art. 87, § 3º, da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, é de competência exclusiva do Secretário de Estado da Administração, conforme o caso, facultada a defesa do interessado no respectivo processo, no prazo de 10 (dez) dias da abertura de vista, podendo a reabilitação ser requerida após 2 (dois) anos de sua aplicação.

CLÁUSULA NONA – DA VINCULAÇÃO

Vincula-se o presente Contrato às disposições da Lei Federal nº 10.520 de 17 de julho de 2002, Lei Estadual nº 12.337 de 5 de julho de 2002, com aplicação subsidiária da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e alterações, Decreto Estadual nº 2.617, de 16 de setembro de 2009, alterações, demais normas legais federais e estaduais vigentes, o Edital do(a) **Pregão Presencial nº 104-18-CBMSC** e à proposta da CONTRATADA.

CLÁUSULA DÉCIMA – DO FISCAL DO CONTRATO, DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DO PREPOSTO DA CONTRATADA

Do Fiscal do Contrato

I – **O(s) FISCAL(IS) DO CONTRATO** é(são) o(s) **Comandante(s) do(s) quartel(éis) do Corpo de Bombeiros Militar atendido(s) por este instrumento**, devendo solicitar, conferir, receber e controlar o objeto, em conformidade com a qualidade, quantidades e saldo para pagamento. Essa competência poderá ser delegada para outro servidor bombeiro militar, desde que essa delegação seja publicada em Boletim Interno próprio ou do quartel a que estiver subordinado, além de ser indispensável a ciência por escrito do servidor que recebeu a delegação, como também a comunicação formal à DLF da substituição do gestor do contrato.

Do Recebimento do Objeto

§1º O recebimento do objeto deste contrato ficará condicionado a observância das normas contidas no art. 40, inciso XVI, c/c o Art. 73 inciso II, “a” e “b”, da Lei 8.666/93 e alterações, sendo que a conferência e o recebimento ficarão sob as responsabilidades do gestor, podendo ser:



a) provisoriamente, ao receber os produtos (assinatura no canhoto da nota fiscal), para efeito de posterior verificação da conformidade do produto com a especificação;

b) definitivamente, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação, mediante aceite no verso da Nota Fiscal pelo fiscal.

§2º O(s) item(ns) que for(em) recusado(s) deverá(ao) ser substituído(s) no prazo máximo de até 2 (dois) dias consecutivos, contados da data da notificação da CONTRATADA, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE; para tanto deverá ser lavrado Termo de Recusa, no qual deverão ser descritas as divergências.

§3º O controle do saldo de alimentação deve ser feito através da planilha de controle de saldo de alimentação, ou através do sistema informatizado de gerenciamento de despesas do CBMSC, a qual deverá ser mantida atualizada a cada requisição.

§4º O recebimento, mesmo que definitivo, não exclui a responsabilidade da fornecedora pela qualidade e características dos produtos entregues, cabendo-lhe sanar quaisquer irregularidades detectadas quando da utilização dos produtos.

Do Preposto da Contratada

II – O PREPOSTO DA CONTRATADA, encarregado de tratar dos assuntos pertinentes à execução do contrato é o(a):

- Sr(a) Marcos Vinícios Cardoso;
- Contatos: (48) 9 9985-3846 e m.vinicios_cardoso@hotmail.com.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DO FORO

Fica eleito o Foro da Comarca da Capital do Estado de Santa Catarina, com a renúncia expressa de qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para serem dirimidas questões originárias da execução do presente contrato.

E, por assim estarem justas e contratadas, as partes assinam o presente Termo em 2 (duas) vias de igual teor e forma, juntamente com as testemunhas abaixo.

Florianópolis, 1º de janeiro de 2019.


LUÍS HENRIQUE DE OLIVEIRA – Coronel BM
Diretor de Logística e Finanças


LUNA DE BITENCOURT GOMES
CONTRATADA

Testemunhas:


ASSINATURA – Testemunha 1

Nome completo: *DIOMAS DOS SANTOS TRAVASSA*
CPF: *051.101.729-43*


ASSINATURA – Testemunha 2

Nome completo: *Gabriel Carneiro de Oliveira*
CPF: *059.421.509-90*

ANEXO “ÚNICO” AO CONTRATO**1. QUADRO QUANTITATIVO POR LOCAL DE ENTREGA**

1.1. Forquilha - LOTE 4						
Item	Unidade	Qtdade	Gênero alimentício	Marca	Valor Unitário	Valor Total
41	KG	329	Pão de trigo, 50g	ABC	R\$ 9,98	R\$ 3.283,42
TOTAL LOTE 4:						R\$ 3.283,42

1.2. Içara - LOTE 4						
Item	Unidade	Qtdade	Gênero alimentício	Marca	Valor Unitário	Valor Total
41	KG	657	Pão de trigo, 50g	ABC	R\$ 9,98	R\$ 6.556,86
TOTAL LOTE 4:						R\$ 6.556,86

1.3. Morro da Fumaça - LOTE 4						
Item	Unidade	Qtdade	Gênero alimentício	Marca	Valor Unitário	Valor Total
41	KG	329	Pão de trigo, 50g	ABC	R\$ 9,98	R\$ 3.283,42
TOTAL LOTE 4:						R\$ 3.283,42

1.4. Passo de Torres - LOTE 4						
Item	Unidade	Qtdade	Gênero alimentício	Marca	Valor Unitário	Valor Total
41	KG	329	Pão de trigo, 50g	ABC	R\$ 9,98	R\$ 3.283,42
TOTAL LOTE 4:						R\$ 3.283,42

1.5. Turvo - LOTE 4						
Item	Unidade	Qtdade	Gênero alimentício	Marca	Valor Unitário	Valor Total
41	KG	329	Pão de trigo, 50g	ABC	R\$ 9,98	R\$ 3.283,42
TOTAL LOTE 4:						R\$ 3.283,42

1.6. Sombrio - LOTE 4						
Item	Unidade	Qtdade	Gênero alimentício	Marca	Valor Unitário	Valor Total
41	KG	657	Pão de trigo, 50g	ABC	R\$ 9,98	R\$ 6.556,86
TOTAL LOTE 4:						R\$ 6.556,86

2. ENDEREÇO(S) DE ENTREGA

2.1. Os produtos deverão ser entregues no endereço dos respectivos quartéis, conforme abaixo:

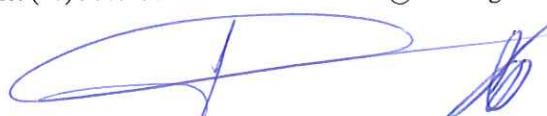
OBM	ENDEREÇO	TELEFONE
OBM FORQUILHINHA	AV. VINTE E CINCO DE JULHO, 3480, BAIRRO: CENTRO, FORQUILHINHA CEP 88850000	(48) 3403-1430

OBM IÇARA	ROD SC-444, KM 6,5160, BAIRRO: CENTRO, IÇARA CEP 88820000	(48) 3403-1435
OBM MORRO DA FUMAÇA	RUA VITÓRIO PELEGRINI, 150, BAIRRO: DA COSTA, MORRO DA FUMAÇA CEP 88830000	(48) 3403-1444
OBM PASSO DE TORRES	ROD. PREFEITO JOÃO LUIZ DA SILVA, N 1214, BAIRRO: PARAÍSO, PASSO DE TORRES CEP 88980000	(48) 3665-7770
OBM TURVO	RODOVIA SC-108, KM 426,S/N, BAIRRO: SÃO LUIZ, TURVO CEP 88930000	(48) 3529-0338
OBM SOMBRIO	RUA ANTÔNIO INÁCIO DA ROSA, 1227, BAIRRO: PARQUE DAS AVENIDAS, SOMBRIO CEP 88960000	(48) 3529-0351

3. ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS

ITEM	UNIDADE	GÊNERO ALIMENTÍCIO - ESPECIFICAÇÃO
LOTE 01		
01	KG	AÇÚCAR REFINADO: Características Técnicas: Produto processado da cana-de-açúcar com moagem refinada, amorfo, isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitas e detritos animais ou vegetais, tendo aspecto próprio do tipo do açúcar, cor própria, cheiro próprio e sabor doce. Embalagem primária: Sacos de polietileno leitoso ou transparente, pacotes de 1 kg. Data de fabricação: Máximo de 60 dias anteriores ao ato da entrega. Marcas referência: Doçula, União, Caravelas ou similar. OBS.: não vale prazo de validade da safra e, sim, o do produto, a contar da data de sua fabricação.
02	Unidade	AZEITE DE OLIVA: Características Técnicas: tipo EXTRA VIRGEM , de primeira, produto da prensagem a frio da azeitona, acidez máxima de 0,5 g/100g , coloração amarela esverdeado, que possam ser novamente tampadas após aberta. Embalagens: primária – vidro, original do fabricante, de com 500 ml . A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto e número de registro. Marcas referência: Olivas do Sul, Cardeal, Cocinero, Andorinha, La Violetera, Vila Flor, Qualitá ou similar.
03	KG	ARROZ PARBOILIZADO: Características Técnicas: Beneficiado, parboilizado, longo, fino, tipo I. Umidade máxima de 14 %. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, pacotes de 1 kg. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega. Marcas referência: Kiarroz, Fumacense e Ligeyrinho ou similar.
04	Unidade	COLORAU: Características Técnicas: Aspecto de pó fino, cor alaranjada, odor e sabor próprios. Ingredientes: a base de fubá ou farinha de mandioca ou amido de milho, urucum e óleo comestível. Embalagem primária: Saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado, pacotes com capacidade de 500 g. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega. Marcas referência: Cheli, Dona Clara, Sinhá ou similar.
05	Unidade	COMINHO EM PÓ: Características Técnicas: constituído por frutos maduros de espécimes vegetais genuínos, inteiros ou em pó, são, limpos e dessecados. Aspecto: fruto alongado, dessecado ou pó homogêneo, fino ou grosso. Cor: verde-pardacenta. Cheiro: aromático. Sabor: próprio. Resíduo mineral fixo, máximo 9% p/p; Resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v, máximo 1,5% p/p; e Extrato alcoólico, mínimo 11% p/p. Embalagens: de polietileno transparente, resistente, de 50g, com dizeres de rotulagem, data de fabricação e validade. Marcas referência: Kisabor, Saporella ou similar.
06	Unidade	DOCE DE FRUTAS: Características Técnicas: de 1ª qualidade, sabores uva, morango, goiaba, figo ou banana . produtos elaborados a partir de fruta(s), inteira(s) ou em parte(s) e ou semente(s), obtidos por secagem e ou desidratação e ou laminação e ou cocção e ou fermentação e ou concentração e ou congelamento e ou outros processos tecnológicos considerados seguros para a produção de alimentos. Embalagens: polietileno tereftalato (PET) de 400g, com dizeres de rotulagem, data de fabricação e validade. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias anteriores ao ato da entrega. Marcas referência: Ritter, Piá ou similar.
07	Unidade	EXTRATO DE TOMATE: Características Técnicas: Concentrado de tomate obtido da polpa de tomate, contendo no mínimo 6% de sólidos

		solúveis naturais do tomate. Ingredientes: Polpa de tomate, sal e/ou açúcar. Embalagem primária: Embalagem cartonada "Longa Vida" (Tetra Pak), lata ou sachê, com capacidade entre 300 gramas e 350 gramas. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega. Marcas referência: Elefante, Jurema, Predilecta ou similar.
08	Unidade	MARGARINA CREMOSA COM SAL: Características Técnicas: de primeira qualidade, com no mínimo 80% de lipídios, isenta de gorduras trans. A apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e outras características indesejáveis. Embalagens: potes de polipropileno atóxico resistente, original do fabricante, apresentando vedação adequada, com 500g. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade. Legislação: Resolução - RDC nº 270, de 22 de setembro de 2005, Resolução - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003. Marcas referência: Qualy, Delícia Supreme ou similar.
09	KG	FARINHA DE MANDIOCA: Características Técnicas: Grupo: farinha seca. Classe: fina. Cor branca - tipo 1. Não deverá apresentar misturas, resíduos, impurezas, odor forte e intenso não característico e coloração anormal. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente ou leitoso, termossoldado. Pacotes com capacidade de 1 kg. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega. Marcas referência: Tupã, Helena ou similar.
10	KG	FEIJÃO PRETO: Características Técnicas: Grupo 1 - Feijão Comum, Classe Preto e Tipo 1, isento de matérias estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos. Umidade máxima de 18%. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, termossoldado, pacotes com capacidade de 1 kg. Data de Fabricação: Máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega. Marcas referência: Do Campo, Caldo Bom ou similar.
11	Litro	LEITE INTEGRAL UHT: Características Técnicas: Leite ultrapasteurizado (UHT), integral ou padronizado, com teor mínimo de 3,0% (três por cento) de gordura. Embalagem: longa vida (Tetra Pak) com 1000 ml. Registro no Ministério da Agricultura. Data de fabricação: máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega. Marcas referência: Ninho, Batavo, Elegê ou similar.
12	Unidade	MASSA TIPO ESPAGUETE COM OVOS: Características Técnicas: Massa alimentícia seca com ovos, tipo longo, contendo sêmola ou farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico e corantes naturais urucum e/ou cúrcuma. Umidade máxima de 13%. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem primária: Sacos de polipropileno, termossoldado, pacotes com capacidade de 500g. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias anteriores ao ato da entrega. Marcas referência: Parati, Isabela, Galo e Dona Benta ou similar.
13	Unidade	ÓLEO DE SOJA: Características técnicas: produto obtido por prensagem mecânica e/ou extração por solvente, dos grãos de soja, isento de misturas de outros óleos, gorduras ou outras matérias estranhas ao produto e de cheiro forte. Óleo de soja refinado, 100% natural. Embalagem primária: Garrafa "pet" com capacidade de 900 ml. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias anteriores ao ato da entrega. Marcas referência: Soya, Primor, Leve, Liza ou similar.
14	Unidade	ORÉGANO: Características técnicas: Embalagem 100g, Folhas da planta Origanum vulgare L., popularmente conhecido como "Orégano", acompanhada ou não de pequena porção de sumidades florais. Sãs, limpas e secas. Aspecto: folha ovalada seca. Cor: verde-pardacenta. Cheiro: próprio. Sabor: próprio. Livre de sujidades, parasitas, fungos ou contaminantes. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura, contendo 100g de peso líquido. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.
15	KG	SAL: Características Técnicas: Sal Refinado Iodado. Não deve apresentar sujidade e misturas inadequadas. Umidade máxima de 0,2%. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente, termossoldado. Pacotes com capacidade de 1 kg. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias anteriores ao ato da entrega. Marcas referência: Diana, Lebre, Zizo, Cisne ou similar.
16	Unidade	SUCO EM PÓ: Características Técnicas: Sabores (laranja, limão, abacaxi, uva, morango, caju e maracujá), já adoçado, rendimento de 1 Litro, preparado sólido artificial para refresco de diversos sabores. Devem estar isentos de matéria

		terrosa, parasitas, fungos insetos, bem como livres de umidade. Embalagem: Embalagem de polietileno atóxico, resistentes, com peso líquido de 30 ou 35 gramas, com rendimento de 1 Litro. Legislação: Resolução - RDC nº 39, de 21 de março de 2001 Marcas referência: Tang, MID, Frisco, Camp, Nestlé La Frutta, Nutrinho ou similar.
17	Unidade	VINAGRE: Características Técnicas: Vinagre de álcool. Embalagem primária: Garrafa plástica com capacidade entre 900 ml e 1 litro. Data de Fabricação: Máximo de 60 dias anteriores ao ato da entrega. Marcas referência: Heinig, Chemim ou similar.
18	Bandeja	OVOS DE GALINHA (30 UNIDADES): Características Técnicas: Ovo de galinha, vermelho, fresco, tipo grande, pesando no mínimo 55g por unidade, conforme Decreto Lei 3748 de 12/07/93, artigo 687. Isento de sujidades, de fungos ou substâncias tóxicas, cor, odor e sabor anormais, acondicionado em embalagem apropriada e suas condições deverão estar de acordo a RIISPOA/MA, resolução CIPOA 005 de 05/07/91. Embalagem primária: Descartável, fechada, com capacidade para 30 (trinta) ovos, identificada com rótulo impresso conforme legislação vigente. Prazo de validade: mínimo de 15 dias do seu recebimento.
19	Unidade	ACHOCOLATADO EM PÓ: Características Técnicas: obtido pela mistura de: cacau em pó solúvel, açúcar refinado, extrato de malte e/ou maltodextrina, podendo conter sal, leite em pó e/ou soro de leite, vitaminas e minerais, além de outras substâncias alimentícias aprovadas que caracterizem o produto, as quais devem ser mencionadas. O produto deverá estar isento de soja e derivados, exceto lecitina de soja, e de farinhas e/ou espessantes na sua formulação. Não deverá conter corantes e conservadores. Embalagens: primária - rígida (lata), de 400g. A embalagem primária do produto deverá ser lata de folha de flandres membranizadas e gaseificadas, vedadas hermeticamente. Além da vedação hermética, a embalagem primária deverá possuir sobre-tampa de encaixe na borda da lata, de polietileno linear de média densidade, natural, atóxico, inodoro, próprio para entrar em contato direto com o alimento. A sobre-tampa não deverá apresentar rebarbas, sujidades, manchas ou falhas de injeção, e não poderá estar deformada por ação mecânica de forma que comprometa a vedação adequada da lata. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, com capacidade para 12 (doze) quilos. Para o peso líquido do produto, serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria do INMETRO nº 74, de 25/05/95. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (Resolução RDC nº 259/02, ANVISA/MS, Resolução RDC nº 360, de 23/12/03, ANVISA/MS, Portaria nº 31 de 13/01/98, SVS/MS e Lei Federal nº 8.078, de 11/09/90 - Código de Defesa do Consumidor). Legislação: de acordo com a legislação vigente, em especial, a Resolução RDC nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Resolução - RDC nº 175 de 08/07/03, ANVISA/MS, Resolução nº 387 de 05/08/99, ANVISA/MS, Resolução RDC nº 259/02, ANVISA/MS, Resolução RDC nº 360, de 23/12/03, ANVISA/MS e Resolução 12/78 da CNNPA. Marcas referência: Nescau, Nesquik ou similar.
20	Unidade	CAFÉ TORRADO E MOÍDO, TIPO TRADICIONAL: Características Técnicas: procedente de grãos sãos, limpos e isentos de impurezas, de qualidade tradicional (nota mínima 4,9), constituído de café arábica ou combinado com robusta/conilon, que atenda os requisitos de qualidade global da bebida. Apresentar, por ocasião do pregão, no envelope da Proposta de Preços, laudos técnicos com validade de no máximo 60 dias, em original ou fotocópia autenticada, emitido por laboratório que deverá estar habilitado pela ANVISA ou com credenciamento junto ao MAPA, comprovando os parâmetros constantes na RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA, Portaria nº 157 de 24/11/2002, INMETRO, Resolução - RDC nº 277, de 22 de setembro de 2005, ANVISA, RDC nº 12 de 02/01/2001, ANVISA. Comprovar as seguintes características: sensoriais - aspecto, cor, odor, sabor; físico - químicas - cafeína, umidade e substâncias voláteis a 105°C; microscopia - identificação da composição de elementos histológicos, matéria macroscópica e matéria microscópica; microbiologia - coliformes a 45°C. Apresentar, ainda, laudo de qualidade global da bebida, com nota mínima de 4,9. Registrado no Ministério da Saúde e atender a Portaria nº 451, de 19 de setembro de 1997, do Ministério da Saúde que institui Princípios Gerais para o Estabelecimento de Critérios e Padrões Microbiológicos para Alimentos. Dessa forma, deve obedecer à legislação vigente sobre embalagens e rotulagem Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados e Resolução - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003, Portaria MS nº 1.428, de 26/11/93, Estabelece o Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos e o Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrões de Identidade e Qualidade para Produtos na Área de Alimentos. Embalagens: Além da embalagem a vácuo de alto desempenho, metalizada, tipo "tijolo" (PET/Al ***/ PE ou PET impressão / PET metalizado - alta barreira / PE), de 500g, fechamento hermético e acondicionado ou não em caixa individual de papelão bem vedada (cartão), que por sua vez deverá estar acondicionada em caixa de papelão, com prazo de validade impresso nas embalagens (na caixa de papelão e no pacote individual). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, prazo de validade,

		quantidade do produto, bem como demais informações exigidas na legislação em vigor. Marcas de qualidade já reconhecida pelo CBMSC: Melitta, Pilão, Três Corações, Guidalli, Caboclo ou Bom Jesus. OBSERVAÇÃO 01: Conforme licitações anteriores, as empresas que cotarem os cafés de marca já reconhecida pelo CBMSC, ficam dispensadas de apresentação de laudo, uma vez que atendem as especificações.
LOTE 02		
21	Maço	ALFACE: Características Técnicas: Grupo Lisa, Subgrupo Verde, Classe 35, conforme o Programa de Adesão Voluntária do CEAGESP. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, folhas limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Embalagem plástica individual, apropriada para o produto.
22	KG	ALHO: Características Técnicas: de primeira qualidade, branco, embalagem de 100g a 150 gramas. Apresentando grau de maturação tal que permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.
23	KG	BANANA CATURRA: Características Técnicas: de primeira qualidade, apresentando grau de maturação tal que permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.
24	KG	BATATA INGLESA: Características Técnicas: Escovada, Tipo especial, Classe 2 (de 45 a 85 mm de diâmetro transversal), pesando entre 100 e 300 gramas a unidade, Portaria MA 69 de 21/02/95. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.
25	KG	CEBOLA DE CABEÇA: Características Técnicas: Classe média (4), Tipo Especial (de 70 a 90 mm de diâmetro transversal), pesando entre 100 a 200 gramas a unidade, de acordo com a Portaria MA 529 de 18/03/97. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.
26	Maço	CEBOLINHA VERDE PARA TEMPERO: Características Técnicas: em maço, apresentando grau de maturação tal que permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.
27	KG	CENOURA: Características Técnicas: Classe Média, Tipo Especial, pesando entre 70 a 140 gramas a unidade, de acordo com a Portaria MA 412 de 07/10/86. Composição das raízes de 12 a 17 cm de comprimento e 2,5 cm de diâmetro. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, não lenhosas, bem formadas, limpas, com coloração uniforme, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.
28	KG	LARANJA PERA: Características Técnicas: Grupo I, Classe 2 a 4 (de 85 a 92 mm), Tipo Especial, Portaria MA 125 de 15/05/81. Devem apresentar as características da variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.
29	KG	MAÇÃ FUJI OU GALA: Características Técnicas: Grupo Rajada, Classe de 70 a 80 mm, Tipo ou Categoria 2 (dois), Portaria MA 122 de 30/03/93. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doença e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. A variedade a ser entregue dependerá da safra.
30	KG	REPOLHO VERDE MÉDIO: Características Técnicas: Tamanho médio, pesando entre 1.200 a 2.200 gramas a unidade. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação.
31	Maço	SALSA VERDE PARA TEMPERO: Características Técnicas: apresentando grau de maturação tal que permita suportar manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA.
32	KG	TOMATE: Características Técnicas: Tipo Especial, grupo oblongo ou redondo, subgrupo pintado a rosado, Classe Média (de 50 a 60 mm) ou Grande (maior que 60mm) de diâmetro transversal do fruto, pesando de 100 a 200 gramas a unidade, Tipo Especial de acordo com a Portaria MA 553 de 30/08/95. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas,

		estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação, livre de umidade externa anormal.
LOTE 03		
33	KG	BACON: Características Técnicas: de primeira qualidade, com fina capa de gordura, em embalagem máxima de 300g, de PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Saúde, DIPOA, n.304, de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n. 105, de 19/05/99. Data de fabricação de no máximo 30 (trinta) dias no ato da entrega.
34	KG	CARNE SUÍNA, CORTE TIPO CARRÊ: Características Técnicas: congelado, de primeira qualidade, cortada unitariamente e embalada em PVC transparente ou saco plástico transparente, em embalagens com, no máximo, 1 Kg, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Saúde, DIPOA, n.304, de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n. 105, de 19/05/99. Data de fabricação de no máximo 30 (trinta) dias no ato da entrega.
35	KG	LINGUIÇA SUÍNA TIPO CALABRESA: Características Técnicas: Embalagem máxima de 500g em PVC, transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Saúde, DIPOA, n.304, de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n. 105, de 19/05/99. Data de fabricação de no máximo 30 (trinta) dias no ato da entrega.
36	KG	CARNE BOVINA, DE COXÃO MOLE, CORTADO EM BIFES: Características Técnicas: congelada, de primeira qualidade, sem osso c/ 4% gordura e carimbo SIE ou SIF, em embalagens com, no máximo, 1 Kg. Embalada em PVC, transparente ou saco plástico transparente e segunda embalagem de papel ou papelão, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Saúde, DIPOA, n.304, de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n. 105, de 19/05/99. Data de fabricação de no máximo 30 (trinta) dias no ato da entrega.
37	KG	CARNE DEFUMADA DE TIPO CHARQUE: Características Técnicas: embalagem máxima de 500g, em PVC, transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Saúde, DIPOA, n.304, de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n. 105, de 19/05/99. Data de fabricação de no máximo 30 (trinta) dias no ato da entrega.
38	KG	SOBRECOXA DE FRANGO: Características Técnicas: de primeira qualidade, congelada, embalada em PVC transparente ou saco plástico transparente, em embalagens com, no máximo, 1 Kg, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Saúde, DIPOA, n.304, de 22/04/96 e n.145 de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n. 105, de 19/05/99. Data de fabricação de no máximo 30 (trinta) dias no ato da entrega.
39	KG	PRESUNTO SUÍNO COZIDO FATIADO: Características Técnicas: resfriado, de primeira qualidade. Embalagem de 150g a 300g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA, com registro no MA ou MS. Prazo de validade: mínimo de 30 dias do seu recebimento.
40	KG	QUEIJO TIPO PRATO FATIADO: Características Técnicas: de primeira qualidade, resfriado, interfolhado, Embalagem de 150g a 300g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA, com registro no MA ou MS. Prazo de validade: mínimo de 30 dias do seu recebimento.
LOTE 04		
41	KG	PÃO DE TRIGO, 50G: Características Técnicas: Pão francês, ou pão de trigo, tipo hotel, peso de 50 gramas. Deve ser produzido no dia da entrega. Com formato fusiforme e com pestana. Acondicionados em monoblocos retornáveis de polietileno, fechados, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável e atender as especificações técnicas da NTA 47 do Decreto Estadual número 12.486 de 20/10/1978. Prazo de validade: fornecedor deverá garantir a validade do produto, no prazo mínimo de 6 horas após a entrega.
LOTE 05		
42	Galão	ÁGUA MINERAL NATURAL: Características Técnicas: sem gás, envasada em garrafão de plástico retornável de 20 litros, com certificados de autorizações dos órgãos competentes e com validade para 12 (doze) meses.




		Deverá ainda atender as seguintes características: A água mineral a ser fornecida deverá estar de acordo com a RDC 274/05, RDC 275/05, RDC 259/02, Portaria 387/08. Os garrações deverão conter o rótulo padrão aprovado pelo Departamento Nacional de Produção Mineral (DNPM) indicando, no mínimo: - nome da fonte; - natureza da água; - localidade; - data e número da concessão; - nome do concessionário; - características e composição físico-químicas e classificação; - volume do conteúdo; - carimbo com ano e mês do engarrafamento. Os garrações devem atender a Portaria nº 358 de 21 de setembro de 2009 e suas alterações, bem como deve atender as legislações da ANVISA. Todos os galões deverão ser fornecidos devidamente lacrados e higienizados.
43	Fardo	ÁGUA MINERAL NATURAL: Características Técnicas: Água mineral natural, sem gás, embalagem plástica (tipo pet) 500ml, fardo com 12 unidades.
44	Caixa	ÁGUA MINERAL NATURAL: Características Técnicas: Água mineral natural, sem gás, em copo com 200ml, caixa com 48 unidades
45	Caixa	FILTRO DESCARTÁVEL CAFETEIRA: Características Técnicas: Filtro descartável para cafeteira número 102, caixa com 40 unidades
46	Caixa	FILTRO DESCARTÁVEL CAFETEIRA: Características Técnicas: Filtro descartável para cafeteira número 103, caixa com 40 unidades



Luana

