



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

**Contrato nº 5-20-CBMSC**

**Pregão Eletrônico nº 53-19-CBMSC**

**Nº do Processo SGPe: CBMSC 14847/2019**

**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 DMG DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA EPP.**

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 Eduardo Antônio Gomes da Rocha, Diretor de Logística e Finanças, portador do CPF nº 483.959.510-00, e de outro lado a empresa **DMG DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA EPP**, estabelecida na **Rua Quinze de Novembro, nº 150 - Loja 27/B, bairro Campinas, São José - SC, CEP (48) 3241 2139 / (48) 3375-2719 / (48) 98496-1625, telefone (48) 3241 2139 / (48) 3375-2719 / (48) 98496-1625, e-mail: comercio.dmg@gmail.com**, inscrita no CNPJ sob o nº 18.934.961/0001-39, doravante denominada CONTRATADA, neste ato representada por seu(sua) Sócio, Sr(a) **Davi Filipe Bruch**, portador do CPF nº 074.375.559-64, firmam o presente instrumento de contrato de acordo com as seguintes cláusulas e condições:

**1. CLÁUSULA PRIMEIRA – Do Objeto e sua Execução**

1.1. O presente contrato tem por objetivo o(a) **FORNECIMENTO PARCELADO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA CONSUMO NO ANO DE 2020, PARA AS ORGANIZAÇÕES DO CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DE SANTA CATARINA, REGIÃO DE BALNEÁRIO CAMBORIÚ**, conforme especificações constantes no Anexo Único, produto(s) esse(s) adjudicado(s) à CONTRATADA em decorrência do(a) **Pregão Eletrônico nº 53-19-CBMSC**.

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

1.1.2. O fornecimento do objeto será realizado **A PARTIR DE 1º DE JANEIRO 2020**, devendo as entregas serem realizadas na sede do quartel que solicitou, conforme os endereços do ANEXO “ÚNICO”.

1.1.3. **Os pedidos dos produtos serão feitos pelo fiscal do contrato do quartel do Corpo de Bombeiros Militar da cidade contemplada mediante Autorização de Despesa (AD) enviada por e-mail à CONTRATADA, junto da relação dos gêneros alimentícios solicitados.**

1.1.4. 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       |
| 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 |

1.1.5. 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.

**1.1.6. Os pedidos do LOTE 1, via de regra, deverão ficar limitados em até 2 (duas) vezes por mês, ou seja, até 24 pedidos anuais.**

1.1.7. 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:

1.1.7.1. hortifrutigranjeiros – frutas e verduras;

1.1.7.2. carnes (bovina, frango e suína) e frios;

1.1.8. 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.

1.1.9. A CONTRATADA deverá encaminhar a Autorização de Despesa (AD) e a relação dos gêneros alimentícios solicitados, juntamente com os produtos a serem entregues, devidamente assinada pelo responsável pela empresa, para conferência e arquivamento.

1.1.10. A fornecedora, mesmo não sendo a fabricante da matéria-prima empregada na fabricação de seus produtos, responderá inteira e solidariamente pela qualidade e autenticidade destes, obrigando-se a substituir, as suas expensas, no total ou em parte, o objeto desta licitação, em que se verificarem vícios, defeitos, incorreções, resultantes da fabricação ou transporte, constatado visualmente ou em laboratório credenciado pelo Ministério da Agricultura ou habilitado pelo Ministério da Saúde, correndo estes custos por conta do fornecedor.

1.1.11. Os produtos, mesmo entregues, só serão considerados aceitos após a verificação da conformidade com a especificação editalícia e nota fiscal; e

1.1.12. O objeto deste Edital pode ser subcontratado desde que a empresa subcontratada possua as mesmas condições legais que a empresa contratada.

**1.1.13. É de obrigação da CONTRATADA, manter, no veículo de entrega dos alimentos, BALANÇA tipo plataforma com capacidade para até 150kg, aferida de acordo com as normas do INMETRO.**

A balança da CONTRATADA deverá estar em plenas condições de uso, limpa, sem imperfeições no momento da pesagem dos alimentos. No recebimento dos alimentos a unidade requisitante poderá solicitar o aferimento, pesando outros alimentos embalados para comprovar que a balança está regulada corretamente. Neste caso a balança deverá estar em local plano, sem obstáculos para que o responsável pelo recebimento da unidade possa acompanhar e verificar a pesagem correta dos alimentos.

**1.1.14. Não é permitido entregar alimentos já pesados. Este procedimento deve ser feito na presença do responsável pelo recebimento da unidade requisitante.**

1.1.15. Após a contratação, na entrega do objeto, a Contratante, aleatoriamente e por amostragem, poderá efetuar análise, para efeito de comprovação das características e da qualidade exigidas nas especificações do objeto descritas no Anexo Único.

1.1.16. Os documentos relacionados ao processo estão disponíveis no Sistema de Gestão de Protocolo Eletrônico (SGPe), inserindo o **nº do processo SGPe** através do link: **<<https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo/atendimento>>**.

**1.1.17. 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.**

## **2. CLÁUSULA SEGUNDA – Do Regime de Execução/Forma de Fornecimento, Do Valor, Do Preço, Do Reequilíbrio Econômico-Financeiro, Condições de Pagamento, Dados Bancários da Contratada e Atualização por Inadimplemento**

### **2.1. Do Regime de Execução**

2.1.1. O regime de execução/forma de fornecimento deste contrato é **parcelada, sob demanda**.

### **2.2. Do Valor**

2.2.1. O valor deste contrato é de **R\$ 52.748,30 (cinquenta e dois mil e setecentos e quarenta e oito reais e trinta centavos)**.

### **2.3. Do Preço**

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

### **2.4. Do Reequilíbrio Econômico-Financeiro**

**2.4.1. Reajuste** – O preço estabelecido é irrealizável, 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. Após 12 meses, a contar da data limite de apresentação das propostas, os preços poderão ser reajustados com base no índice IPCA do IBGE ou outro índice oficial que venha a substituí-lo ou, na ausência de substituto, pela média simples dos principais índices econômicos que apuram a inflação anual acumulada.

2.4.1.1. Data limite da apresentação da proposta constante no Edital do(a) **Pregão Eletrônico nº 53-19-CBMSC: 06/12/19**.

**2.4.2. Revisão** – 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 Art. 65, inciso II, alínea “d” da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e Resolução nº 004/2017/GGG, da forma como segue:

2.4.2.1. solicitação por nota eletrônica ao Diretor da DLF, devendo comprovar o aumento dos encargos através de planilha de custos.

**2.4.3. Repactuação** - A repactuação de preços pela análise da variação dos custos na planilha de preços, como espécie de reajuste contratual, será utilizada nas contratações de serviços continuados com regime de dedicação exclusiva de mão de obra, desde que seja observado o interregno mínimo de um ano das datas dos orçamentos aos quais a proposta se referir, seguindo o previsto na Instrução Normativa nº 9, de 02 de outubro de 2009.

### **2.5. Das Condições de Pagamento**

2.5.1. 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.

2.5.2. 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:

2.5.2.1. em nome do **Fundo de Melhoria do Corpo de Bombeiros**; ou

2.5.2.2. em nome do **FUMCBM**.

2.5.3. 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:

2.5.3.1. 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;

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

2.5.3.3. 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.

2.5.4. O pagamento será liberado, caso o valor ultrapasse a R\$ 8.800,00 (oito mil e oitocentos 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.

2.5.5. O recebimento de material de valor superior à R\$ 176.000,00 (cento e setenta e seis mil reais), deverá ser confiado a uma comissão de, no mínimo, 3 (três) membros que elaborarão um relatório o qual deverá ser anexado à Nota Fiscal.

2.5.6. A apresentação da nota fiscal contrariando as exigências enunciadas nos itens 2.4.2., 2.4.3.e 2.4.4. acima implica na suspensão do pagamento, gerando sua devolução para correção, não sendo exigível, neste caso, atualização financeira dos valores, por inadimplemento.

2.5.7. 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.

2.5.8. O pagamento da fatura será susinado se verificada execuão defeituosa do contrato, e enquanto persistirem restrições quanto ao fornecimento efetivado, não gerando essa postergação direito à atualização monetária do preço.

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

**2.5.10. 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.**

## 2.6. Dos Dados Bancários da Contratada

2.6.1. Para efetivar o pagamento a CONTRATANTE efetuará o depósito na conta bancária de titularidade da CONTRATADA e por ele indicada, conforme segue:

2.6.1.1. Código do Banco: **001;**

2.6.1.2. Agência: 5251-5:

2.6.1.3. Número da Conta: **8892-7.**

## 2.7. Da Atualização por Inadimplemento

2.7.1 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.

### 3. CLÁUSULA TERCEIRA – Do Prazo de Vigência do Contrato

3.1. O prazo de vigência deste instrumento é de **1º de janeiro de 2020 a 31 de dezembro de 2020**, na forma do Art. 57, Caput, da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993.

### 4. CLÁUSULA QUARTA – Da Dotação Orçamentária

4.1. O pagamento do presente contrato correrá à conta dos recursos consignados no Orçamento para **2020** do:

| Órgão/Unidade Orçamentária                             | Subação      | Natureza            | Fonte         |
|--------------------------------------------------------|--------------|---------------------|---------------|
| <b>16085 - Fundo de Melhoria do Corpo de Bombeiros</b> | <b>14076</b> | <b>3.3.90.30.07</b> | <b>0.1.11</b> |

### 5. CLÁUSULA QUINTA – Das Obrigações das Partes

#### 5.1. Da CONTRATADA

5.1.1. Obriga-se a CONTRATADA:

5.1.1.1. ao cumprimento integral do objeto deste contrato;

5.1.1.2. ao fornecimento do objeto deste contrato, em consonância com o processo licitatório e de acordo com as especificações constantes no Anexo Único deste instrumento e/ou com a proposta apresentada e com a qualidade e especificações determinadas pela legislação em vigor;

5.1.1.3. entregar os produtos conforme o pedido, em sua totalidade e dentro do prazo previsto na cláusula primeira, bem como atender às determinações da CONTRATANTE;

5.1.1.4. emitir notas fiscais (Nota Fiscal Eletrônica – NF-e) a cada pedido entregue, conforme determina o Art. 23-A, Anexo XI, do RICMS/SC;

5.1.1.5. 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;

5.1.1.6. manter, durante a vigência do contrato, todas as condições de habilitação e qualificações exigidas na licitação;

5.1.1.7. 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;

5.1.1.8. 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;

5.1.1.9. 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;

5.1.1.10. responsabilizar-se pela boa execução e eficiência do fornecimento;

5.1.1.11. 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;

5.1.1.12. arcar com todas as obrigações tributárias e previdenciárias oriundas desta contratação;

5.1.1.13. 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;

5.1.1.14. encaminhar a requisição juntamente com os produtos a serem entregues, devidamente assinada pelo responsável pela empresa, para conferência e arquivamento;

5.1.1.15. 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.

5.1.1.16. 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.

## **5.2. Da CONTRATANTE**

### **5.2.1. Obriga-se o CONTRATANTE:**

- 5.2.1.1. requisitar os produtos conforme modelo a ser disponibilizado no site do CBMSC;
- 5.2.1.2. prestar os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA;
- 5.2.1.3. acompanhar e fiscalizar a execução dos serviços por meio de seus representantes;
- 5.2.1.4. 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;
- 5.2.1.5. conduzir eventuais procedimentos administrativos de readequação dos preços contratados, visando a equiparação aos preços;
- 5.2.1.6. efetuar pagamento à CONTRATADA de acordo com a forma e prazo estabelecido na Cláusula Segunda.
- 5.2.1.7. 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.

## **6. CLÁUSULA SEXTA – Da Alteração Contratual por Aditamento**

6.1. 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.

6.2. 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.

## **7. CLÁUSULA SÉTIMA – Da Inexecução e da Rescisão do Contrato**

7.1. 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:

- 7.1.1. 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;
- 7.1.2. 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;
- 7.1.3. judicialmente, na forma da legislação vigente;
- 7.1.4. 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:
  - 7.1.4.1. execução dos valores das multas e indenizações devidas à CONTRATANTE;
  - 7.1.4.2. retenção dos créditos decorrentes do contrato até o limite dos prejuízos causados à CONTRATANTE.

## **8. CLÁUSULA OITAVA – Das Sanções Administrativas**

8.1. O não cumprimento das normas de licitação e obrigações contratuais assumidas, sujeitará a CONTRATADA, no que couber, 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 2.617, de 16 de setembro de 2009, quais sejam:

#### 8.1.1. **Advertência**

#### 8.1.2. **Multa:**

8.1.2.1. 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);

8.1.2.2. 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;

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

#### 8.1.3. **Suspensão:**

8.1.3.1. por até 5 (cinco) anos quando, na modalidade de pregão, 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;

8.1.3.2. por até 24 (vinte e quatro) meses, quando a empresa apresentar documentos fraudulentos nas licitações;

8.1.3.3. por até 12 (doze) meses, quando a empresa praticar atos que claramente visem à frustração dos objetivos da licitação;

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

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

8.1.3.6. por até 90 (noventa) dias, quando a empresa interessada solicitar cancelamento da proposta após a abertura e antes do resultado do julgamento;

8.1.3.7. por até 30 (trinta) dias, quando aplicada a pena de advertência emitida pela Administração e a empresa permanecer inadimplente;

8.1.3.8. até a realização do pagamento, quando a empresa receber qualquer das multas previstas no item 8.1.2..

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

8.2. 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 Art. 87, “caput”, da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993.

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

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

8.5. 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.

8.6. A multa será descontada da garantia, 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.

8.7. 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.

8.8. 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.

8.9. A suspensão do direito de licitar poderá ser ampliada até o dobro, em caso de reincidência.

8.10. As sanções previstas nos itens 8.1.1., 8.1.3 e 8.1.4. desta cláusula poderão ser aplicadas juntamente com a do inciso 8.1.2., facultada a defesa prévia do interessado, no respectivo processo, no prazo de 5 (cinco) dias úteis.

8.11. As sanções previstas nos incisos 8.1.1., 8.1.2. e 8.1.3. 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.

8.12. A sanção administrativa prevista no item 8.1.4., 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.

## 9. CLÁUSULA NONA – Da Vinculação

9.1. Vincula-se o presente Contrato, no que couber, 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 Eletrônico nº 53-19-CBMSC** e à proposta da CONTRATADA.

## 10. CLÁUSULA DÉCIMA – Da Gestão e Fiscalização do Contrato, Das Competências, Do Recebimento do Objeto e do Preposto da Contratada

### 10.1. Da Gestão e Fiscalização do Contrato

10.1.1. Os militares responsáveis pela gestão e fiscalização do contrato são:

| OBM     | Nome                                | Função             | E-mail                | Telefone        |
|---------|-------------------------------------|--------------------|-----------------------|-----------------|
| 13º BBM | Maj BM Maico Francisco de Alcântara | Gestor do Contrato | 13_scmr@cbm.sc.gov.br | (47) 99232-2448 |
| 13º BBM | Ten Cel BM Jefferson de Souza       | Gestor Suplente    | 13_cmr@cbm.sc.gov.br  | (47) 99174-8271 |
| 13º BBM | Sub Ten BM Dhiemis Metz Pinheiro    | Fiscal do Contrato | dhiemis@cbm.sc.gov.br | (47) 98899-3737 |
| 13º BBM | Sub Ten BM Israel Penteado          | Fiscal Suplente    | israelp@cbm.sc.gov.br | (47) 99176-0193 |

10.1.1.1. Os suplentes atuarão apenas quando o titular estiver impossibilitado devido aos afastamentos legais e possuirão as mesmas competências que estes.

10.1.1.2. As funções de Gestor e Fiscal poderão ser delegadas, devendo ser formalizadas mediante portaria publicada em Boletim Interno da OBM.

### 10.1.2. São competências do Gestor do Contrato:

**10.1.2.1. Iniciar, instruir, manifestar-se e submeter à autoridade maior para decisão os seguintes atos e procedimentos:**

10.1.2.1.1. Prorrogação e suspensão de prazo;

10.1.2.1.2. Alterações qualitativas e quantitativas;

10.1.2.1.3. Reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro;

**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](mailto:contratos@cbm.sc.gov.br) - Portal CBMSC: <https://portal.cbm.sc.gov.br>



10.1.2.1.4. Processo administrativo sancionador;

10.1.2.1.5. Recomendar a autoridade maior a abertura de processo licitatório, quando for o caso;

10.1.2.1.6. Quaisquer outros atos e procedimentos que impliquem na celebração de Termo Aditivo, Apostilamento ao Contrato/Ata ou qualquer outro registro.

**10.1.2.2. Quanto à prorrogação e vigência do Contrato/Ata** iniciar, instruir, manifestar-se e submeter à autoridade maior, comunicando a necessidade da prorrogação ou da abertura de nova licitação, atentando especialmente para:

10.1.2.2.1. No caso da prestação de serviços, 180 dias antes vencimento do contrato:

10.1.2.2.1.1. Consultar o contratado, tomando por escrito o compromisso prorrogação; e

10.1.2.2.1.2. Solicitar ao setor competente levantamento de preços mercado, para fins de comprovação da vantajosidade.

10.1.2.2.2. No caso de fornecimento de produtos, quando os saldos mostrarem insuficientes.

**10.1.2.3. Quanto às alterações qualitativas e quantitativas** iniciar, instruir, manifestar-se e submeter à autoridade maior:

10.1.2.3.1. Acréscimos, supressões e as alterações de interesse da própria Administração;

10.1.2.3.2. Alterações solicitadas pelo titular do Contrato/Ata;

10.1.2.3.3. Modificações no cronograma físico-financeiro;

10.1.2.3.4. Substituições de materiais e equipamentos;

10.1.2.3.5. Modificações das especificações, para melhor adequação técnica.

**10.1.2.4. Quanto ao reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro** iniciar, instruir, manifestar-se e submeter à autoridade maior todas as intercorrências, em especial:

10.1.2.4.1. Reajustes nos termos fixados em Contrato/Ata;

10.1.2.4.2. Revisão e repactuação solicitadas pela Administração ou pelo titular do Contrato/Ata.

10.1.2.5. Dar prosseguimento aos atos e procedimentos encaminhados pelo Fiscal do Contrato/Ata;

10.1.2.6. Dirimir dúvidas, orientar tecnicamente, esclarecer ou solucionar questionamentos, falhas, omissões ou alterações no projeto básico, fazendo-o por escrito;

10.1.2.7. Instruir o processo com justificativa e manifestações técnicas necessárias;

10.1.2.8. Requerer auxílio junto às áreas competentes em caso de dúvidas técnicas, administrativas ou jurídicas;

10.1.2.9. Manter atualizadas as estimativas de consumo:

a) Para fins de apurar a suficiência do saldo até o término do Contrato/Ata;

b) Para orientar as futuras contratações.

### **10.1.3. São competências do Fiscal do Contrato:**

10.1.3.1. Identificar o objeto contratado;

10.1.3.2. Conhecer as condições estabelecidas no Contrato/Ata, edital ou especificações técnicas para o recebimento do objeto (especificações do produto/serviço, prazo, forma de execução, etc...);

10.1.3.3. Praticar os atos necessários à verificação do fiel cumprimento das obrigações, exigindo as providências necessárias para tal fim;

10.1.3.4. Receber o objeto contratado e proceder o atesto/certificação da despesa;

10.1.3.5. Recusar produto ou serviço em desacordo com as condições fixadas em edital;

10.1.3.6. Exigir por escrito, o refazimento ou correção, comunicando ao Gestor do Contrato/Ata nas hipóteses de não atendimento ou quando as soluções excedam as suas competências;

10.1.3.7. Notificar, por escrito, a Contratada quanto ao não cumprimento das obrigações, fixando prazo para cumprimento ou apresentação de justificativa;

10.1.3.8. Encaminhar ao Gestor do Contrato/Ata, a solicitação de instauração de processo administrativo sancionador, com os registros das ocorrências, das notificações, defesas e justificativas da Contratada, se for o caso, e documentação necessária.

10.1.3.9. Aceitar ou rejeitar, motivadamente, a indicação do preposto feita pela empresa Contratada para fins do artigo 68 da Lei 8666/93;

- 10.1.3.10. Manter contato com o preposto;
- 10.1.3.11. Desempenhar suas atividades com autonomia e independência fiscalizatória, buscando as condições necessárias para o desempenho da função, comunicando ao Gestor do Contrato/Ata sobre suas necessidades;
- 10.1.3.12. Acompanhar a manutenção, pela Contratada, das condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 10.1.3.13. Acompanhar sistematicamente a execução contratual/Ata, mantendo registro das ocorrências e dos documentos relativos à fiscalização;
- 10.1.3.14. Manter os registros de confirmação de recebimento dos comunicados a Contratada;
- 10.1.3.15. Assegurar o cumprimento do cronograma físico-financeiro;
- 10.1.3.16. Identificada necessidade de modificações contratuais, encaminhar ao Gestor do Contrato/Ata com as devidas justificativas;
- 10.1.3.17. Conhecer os prazos de execuções contratuais e dar subsídios para as prorrogações, quando necessários, ou se manifestar contrário à prorrogação;
- 10.1.3.18. Assegurar a presença dos documentos exigidos em contrato para fins pagamento (CND's, INSS, FGTS, etc...);
- 10.1.3.19. Apontar, através de instrumentos de medição, a necessidade de glosas em NF's;
- 10.1.3.20. Procurar auxílio junto às áreas competentes em caso de dúvidas técnicas, administrativas ou jurídicas;
- 10.1.3.21. Conhecer seus limites de atuação na atividade de fiscalização.

#### **10.1.4. Do Recebimento do Objeto**

- 10.1.4.1. O recebimento do objeto deverá seguir o previsto nos artigos 73 e 74 da Lei 8.666, de 21 de Junho de 1993.
- 10.1.4.2. O recebimento do objeto deste contrato ficará condicionado à observância das normas contidas no Art. 40, inciso XVI, c/c os Arts. 73 e 74, da Lei Federal nº 8.666/93 e alterações, sendo que a conferência e o recebimento ficarão sob as responsabilidades de Servidor e/ou Comissão, podendo ser:
  - 10.1.4.2.1. em se tratando de obras e serviços:
    - 10.1.4.2.1.1. provisoriamente, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, mediante termo circunstanciado, assinado pelas partes em até 15 (quinze) dias da comunicação escrita do contratado;
    - 10.1.4.2.1.2. definitivamente, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo circunstanciado, assinado pelas partes, após o decurso do prazo de observação, ou vistoria que comprove a adequação do objeto aos termos contratuais, observado o disposto no art. 69 desta Lei;
  - 10.1.4.2.2. em se tratando de compras ou de locação de equipamentos:
    - 10.1.4.2.2.1. provisoriamente, para efeito de posterior verificação da conformidade do material com a especificação;
    - 10.1.4.2.2.2. definitivamente, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação.
- 10.1.4.3. Nos casos de aquisição de equipamentos de grande vulto, o recebimento far-se-á mediante termo circunstanciado e, nos demais, mediante recibo.
- 10.1.4.4. O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade civil pela solidez e segurança da obra ou do serviço, nem ético-profissional pela perfeita execução do contrato, dentro dos limites estabelecidos pela lei ou pelo contrato.
- 10.1.4.5. O prazo a que se refere o item 10.1.4.2.1.2. desta cláusula não poderá ser superior a 90 (noventa) dias, salvo em casos excepcionais, devidamente justificados e previstos no edital.
- 10.1.4.6. Na hipótese de o termo circunstanciado ou a verificação a que se refere nos itens 10.1.4.2.1. e 10.1.4.2.2. desta cláusula não serem, respectivamente, lavrado ou procedida dentro dos prazos fixados, reputar-se-ão como realizados, desde que comunicados à Administração nos 15 (quinze) dias anteriores à exaustão dos mesmos.
- 10.1.4.7. Poderá ser dispensado o recebimento provisório nos seguintes casos:

- 10.1.4.7.1. gêneros perecíveis e alimentação preparada;
- 10.1.4.7.2. serviços profissionais;
- 10.1.4.7.3. obras e serviços de valor até o previsto no art. 23, inciso II, alínea "a", da Lei Federal nº 8.666/93, desde que não se componham de aparelhos, equipamentos e instalações sujeitos à verificação de funcionamento e produtividade.
- 10.1.4.8. Nos casos do item 10.1.4.7. desta cláusula, o recebimento será feito mediante recibo.
- 10.1.4.9. Os objetos contratados deverão ser desembalados e conferidos por técnicos capacitados da CONTRATADA. Se, após o recebimento provisório, constatar-se que os produtos foram entregues em desacordo com a proposta, com defeito, fora de especificação ou incompletos, após a notificação por escrito à Contratada serão interrompidos os prazos de recebimento e suspenso o pagamento, até que sanada a situação.
- 10.1.4.10. Ocorrendo a hipótese prevista no inciso anterior, será lavrado Termo de Recusa, no qual deverão ser descritas as divergências, e comunicado à CONTRATADA para que no prazo constante na Cláusula Primeira, contados do recebimento do comunicado expedido pelo gestor, sane os problemas detectados e, se for o caso, substitua o(s) produto(s) entregue(s) por outro compatível com a proposta apresentada, nos termos do objeto deste contrato.

10.2. Do Preposto da Contratada

- 10.2.1. O PREPOSTO DA CONTRATADA, encarregado de tratar dos assuntos pertinentes à execução do contrato é o(a):
  - 10.2.1.1. Sr(a) **Davi Filipe Bruch** ;
  - 10.2.1.1.1. Contatos: **(48) 3241 2139 / (48) 3375-2719 / (48) 98496-1625 / comercio.dmg@gmail.com.**

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DO FORO

- 11.1. 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, juntamente com as testemunhas abaixo.

A data do contrato corresponderá a data da última assinatura digital deste documento.

Florianópolis.

|                                                                                                                               |                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <div>(ASSINADO DIGITALMENTE)</div> <div>Eduardo Antônio Gomes da Rocha - Coronel BM<br/>Diretor de Logística e Finanças</div> | <div>(ASSINADO DIGITALMENTE)</div> <div>DMG DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA<br/>EPP<br/>Contratada</div> |
| <div>(ASSINADO DIGITALMENTE)</div> <div>Maico Francisco de Alcântara - Maj BM<br/>Gestor Titular</div>                        | <div>(ASSINADO DIGITALMENTE)</div> <div>Jefferson de Souza - Ten Cel BM<br/>Gestor Suplente</div>        |
| <div>(ASSINADO DIGITALMENTE)</div> <div>Dhiêmis Metz Pinheiro - Sub Ten BM<br/>Fiscal Titular</div>                           | <div>(ASSINADO DIGITALMENTE)</div> <div>Israel Penteado - Sub Ten BM<br/>Fiscal Suplente</div>           |

O original deste documento é eletrônico e foi assinado utilizando Assinatura Digital ICP-Brasil por DAVI FILIPE BRUCH em 12/12/2019 às 10:14:44.  
O original deste documento é eletrônico e foi assinado utilizando Assinatura Digital SGP-e por ISRAEL PENTEADO e MAICO FRANCISCO DE ALCÂNTARA e DHIÊMIS METZ PINHEIRO e JEFFERSON DE SOUZA e EDUARDO ANTONIO GOMES DA ROCHA em 19/12/2019 às 16:36:01, conforme Decreto Estadual nº 39, de 21 de fevereiro de 2019.  
Para verificar a autenticidade desta cópia impressa, acesse o site <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo> e informe o processo CBMSC 00014847/2019 e o código 0Y88W6PU.

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

| <b>1.1. Apêndice 1 – PORTO BELO - LOTE 1</b> |                |               |                                     |              |                       |                     |
|----------------------------------------------|----------------|---------------|-------------------------------------|--------------|-----------------------|---------------------|
| <b>Item</b>                                  | <b>Unidade</b> | <b>Qtdade</b> | <b>Gênero alimentício</b>           | <b>Marca</b> | <b>Valor Unitário</b> | <b>Valor Total</b>  |
| 01                                           | KG             | 18            | Açúcar, 1kg                         | Caravelas    | R\$ 2,90              | R\$ 52,20           |
| 02                                           | Unidade        | 66            | Azeite de oliva, 500ml              | Cocineiro    | R\$ 18,00             | R\$ 1.188,00        |
| 03                                           | KG             | 180           | Arroz parboilizado, 1kg             | Kika         | R\$ 2,20              | R\$ 396,00          |
| 04                                           | Unidade        | 54            | Geleia, 400g                        | Ole          | R\$ 7,00              | R\$ 378,00          |
| 05                                           | Unidade        | 96            | Extrato de tomate, 340g             | Predilecta   | R\$ 1,80              | R\$ 172,80          |
| 06                                           | Unidade        | 45            | Manteiga com sal, 500g              | Tirol        | R\$ 8,00              | R\$ 360,00          |
| 07                                           | KG             | 87            | Feijão preto, 1kg                   | Baschirotto  | R\$ 3,00              | R\$ 261,00          |
| 08                                           | Litro          | 657           | Leite líquido integral, 1Lt         | Languiru     | R\$ 2,42              | R\$ 1.589,94        |
| 09                                           | Unidade        | 180           | Macarrão, espaguetti/talharin, 500g | Rosane       | R\$ 2,60              | R\$ 468,00          |
| 10                                           | Unidade        | 48            | Óleo de soja refinado, 900 ml       | Leve         | R\$ 4,00              | R\$ 192,00          |
| 11                                           | KG             | 12            | Sal refinado, 1kg                   | Zizo         | R\$ 1,60              | R\$ 19,20           |
| 12                                           | KG             | 138           | Pão branco de forma, fatiado, 500g  | Giassi       | R\$ 9,00              | R\$ 1.242,00        |
| 13                                           | Bandeja        | 36            | Bandeja de Ovos de galinha          | Friolar      | R\$ 10,00             | R\$ 360,00          |
| 14                                           | Unidade        | 27            | Achocolatado em pó, 400g            | Nescau       | R\$ 5,29              | R\$ 142,83          |
| 15                                           | Unidade        | 90            | Café torrado e moído, 500g          | Caboclo      | R\$ 9,20              | R\$ 828,00          |
| <b>TOTAL LOTE 1:</b>                         |                |               |                                     |              |                       | <b>R\$ 7.649,97</b> |

| <b>1.1. Apêndice 1 – PORTO BELO - LOTE 3</b> |                |               |                             |              |                       |                     |
|----------------------------------------------|----------------|---------------|-----------------------------|--------------|-----------------------|---------------------|
| <b>Item</b>                                  | <b>Unidade</b> | <b>Qtdade</b> | <b>Gênero alimentício</b>   | <b>Marca</b> | <b>Valor Unitário</b> | <b>Valor Total</b>  |
| 26                                           | KG             | 90            | Lombo suíno                 | JCW          | R\$ 15,66             | R\$ 1.409,40        |
| 27                                           | KG             | 90            | Carne bovina, de coxão mole | CCS          | R\$ 29,92             | R\$ 2.692,80        |
| 28                                           | KG             | 111           | Filé de peito de frango     | Lar          | R\$ 13,47             | R\$ 1.495,17        |
| 29                                           | KG             | 45            | Presunto suíno fatiado      | JCW          | R\$ 27,00             | R\$ 1.215,00        |
| 30                                           | KG             | 45            | Queijo tipo prato fatiado   | Predileto    | R\$ 30,27             | R\$ 1.362,15        |
| <b>TOTAL LOTE 3:</b>                         |                |               |                             |              |                       | <b>R\$ 8.174,52</b> |

| <b>1.2. Apêndice 2 – SÃO JOÃO BATISTA - LOTE 1</b> |                |               |                                     |              |                       |                     |
|----------------------------------------------------|----------------|---------------|-------------------------------------|--------------|-----------------------|---------------------|
| <b>Item</b>                                        | <b>Unidade</b> | <b>Qtdade</b> | <b>Gênero alimentício</b>           | <b>Marca</b> | <b>Valor Unitário</b> | <b>Valor Total</b>  |
| 01                                                 | KG             | 18            | Açúcar, 1kg                         | Caravelas    | R\$ 2,90              | R\$ 52,20           |
| 02                                                 | Unidade        | 66            | Azeite de oliva, 500ml              | Cocineiro    | R\$ 18,00             | R\$ 1.188,00        |
| 03                                                 | KG             | 180           | Arroz parboilizado, 1kg             | Kika         | R\$ 2,20              | R\$ 396,00          |
| 04                                                 | Unidade        | 54            | Geleia, 400g                        | Ole          | R\$ 7,00              | R\$ 378,00          |
| 05                                                 | Unidade        | 96            | Extrato de tomate, 340g             | Predilecta   | R\$ 1,80              | R\$ 172,80          |
| 06                                                 | Unidade        | 45            | Manteiga com sal, 500g              | Tirol        | R\$ 8,00              | R\$ 360,00          |
| 07                                                 | KG             | 87            | Feijão preto, 1kg                   | Baschirotto  | R\$ 3,00              | R\$ 261,00          |
| 08                                                 | Litro          | 657           | Leite líquido integral, 1Lt         | Languiru     | R\$ 2,42              | R\$ 1.589,94        |
| 09                                                 | Unidade        | 180           | Macarrão, espaguetti/talharin, 500g | Rosane       | R\$ 2,60              | R\$ 468,00          |
| 10                                                 | Unidade        | 48            | Óleo de soja refinado, 900 ml       | Leve         | R\$ 4,00              | R\$ 192,00          |
| 11                                                 | KG             | 12            | Sal refinado, 1kg                   | Zizo         | R\$ 1,60              | R\$ 19,20           |
| 12                                                 | KG             | 138           | Pão branco de forma, fatiado, 500g  | Giassi       | R\$ 9,00              | R\$ 1.242,00        |
| 13                                                 | Bandeja        | 36            | Bandeja de Ovos de galinha          | Friolar      | R\$ 10,00             | R\$ 360,00          |
| 14                                                 | Unidade        | 27            | Achocolatado em pó, 400g            | Nescau       | R\$ 5,29              | R\$ 142,83          |
| 15                                                 | Unidade        | 90            | Café torrado e moído, 500g          | Caboclo      | R\$ 9,20              | R\$ 828,00          |
| <b>TOTAL LOTE 1:</b>                               |                |               |                                     |              |                       | <b>R\$ 7.649,97</b> |

**1.2. Apêndice 2 – SÃO JOÃO BATISTA - LOTE 3**

| Item                 | Unidade | Qtdade | Gênero alimentício          | Marca     | Valor Unitário | Valor Total         |
|----------------------|---------|--------|-----------------------------|-----------|----------------|---------------------|
| 26                   | KG      | 90     | Lombo suíno                 | JCW       | R\$ 15,66      | R\$ 1.409,40        |
| 27                   | KG      | 90     | Carne bovina, de coxão mole | CCS       | R\$ 29,92      | R\$ 2.692,80        |
| 28                   | KG      | 111    | Filé de peito de frango     | Lar       | R\$ 13,47      | R\$ 1.495,17        |
| 29                   | KG      | 45     | Presunto suíno fatiado      | JCW       | R\$ 27,00      | R\$ 1.215,00        |
| 30                   | KG      | 45     | Queijo tipo prato fatiado   | Predileto | R\$ 30,27      | R\$ 1.362,15        |
| <b>TOTAL LOTE 3:</b> |         |        |                             |           |                | <b>R\$ 8.174,52</b> |

**1.3. Apêndice 3 - TIJUCAS - LOTE 1**

| Item                 | Unidade | Qtdade | Gênero alimentício                  | Marca      | Valor Unitário | Valor Total          |
|----------------------|---------|--------|-------------------------------------|------------|----------------|----------------------|
| 01                   | KG      | 24     | Açúcar, 1kg                         | Caravelas  | R\$ 2,90       | R\$ 69,60            |
| 02                   | Unidade | 88     | Azeite de oliva, 500ml              | Cocineiro  | R\$ 18,00      | R\$ 1.584,00         |
| 03                   | KG      | 240    | Arroz parboilizado, 1kg             | Kika       | R\$ 2,20       | R\$ 528,00           |
| 04                   | Unidade | 72     | Geleia, 400g                        | Ole        | R\$ 7,00       | R\$ 504,00           |
| 05                   | Unidade | 128    | Extrato de tomate, 340g             | Predilecta | R\$ 1,80       | R\$ 230,40           |
| 06                   | Unidade | 60     | Manteiga com sal, 500g              | Tirol      | R\$ 8,00       | R\$ 480,00           |
| 07                   | KG      | 116    | Feijão preto, 1kg                   | Baschiroto | R\$ 3,00       | R\$ 348,00           |
| 08                   | Litro   | 876    | Leite líquido integral, 1Lt         | Languiru   | R\$ 2,42       | R\$ 2.119,92         |
| 09                   | Unidade | 240    | Macarrão, espaguetti/talharin, 500g | Rosane     | R\$ 2,60       | R\$ 624,00           |
| 10                   | Unidade | 64     | Óleo de soja refinado, 900 ml       | Leve       | R\$ 4,00       | R\$ 256,00           |
| 11                   | KG      | 16     | Sal refinado, 1kg                   | Zizo       | R\$ 1,60       | R\$ 25,60            |
| 12                   | KG      | 184    | Pão branco de forma, fatiado, 500g  | Giassi     | R\$ 9,00       | R\$ 1.656,00         |
| 13                   | Bandeja | 48     | Bandeja de Ovos de galinha          | Friolar    | R\$ 10,00      | R\$ 480,00           |
| 14                   | Unidade | 36     | Achocolatado em pó, 400g            | Nescau     | R\$ 5,29       | R\$ 190,44           |
| 15                   | Unidade | 120    | Café torrado e moído, 500g          | Caboclo    | R\$ 9,20       | R\$ 1.104,00         |
| <b>TOTAL LOTE 1:</b> |         |        |                                     |            |                | <b>R\$ 10.199,96</b> |

**1.3. Apêndice 3 - TIJUCAS - LOTE 3**

| Item                 | Unidade | Qtdade | Gênero alimentício          | Marca     | Valor Unitário | Valor Total          |
|----------------------|---------|--------|-----------------------------|-----------|----------------|----------------------|
| 26                   | KG      | 120    | Lombo suíno                 | JCW       | R\$ 15,66      | R\$ 1.879,20         |
| 27                   | KG      | 120    | Carne bovina, de coxão mole | CCS       | R\$ 29,92      | R\$ 3.590,40         |
| 28                   | KG      | 148    | Filé de peito de frango     | Lar       | R\$ 13,47      | R\$ 1.993,56         |
| 29                   | KG      | 60     | Presunto suíno fatiado      | JCW       | R\$ 27,00      | R\$ 1.620,00         |
| 30                   | KG      | 60     | Queijo tipo prato fatiado   | Predileto | R\$ 30,27      | R\$ 1.816,20         |
| <b>TOTAL LOTE 3:</b> |         |        |                             |           |                | <b>R\$ 10.899,36</b> |

**2. COTA DE CONSUMO DIÁRIO PARA UM MILITAR:**

2.1. O consumo é orientado de modo a atender aos valores múltiplos fornecidos para uma etapa de bombeiro militar por dia, servindo de base para gerenciar os gêneros e preparos alimentícios.

| CONSUMO 1 BM/DIA |       |                         |
|------------------|-------|-------------------------|
| ITEM             | QTDAD | GÊNERO ALIMENTÍCIO      |
| LOTE 1           |       |                         |
| 01               | 15g   | Açúcar, 1kg             |
| 02               | 30ml  | Azeite de oliva, 500ml  |
| 03               | 100g  | Arroz parboilizado, 1kg |
| 04               | 20g   | Geleia, 400g            |

|    |       |                                     |
|----|-------|-------------------------------------|
| 05 | 30g   | Extrato de tomate, 340g             |
| 06 | 20g   | Manteiga com sal, 500g              |
| 07 | 80g   | Feijão preto, 1kg                   |
| 08 | 600ml | Leite líquido integral, 1Lt         |
| 09 | 120g  | Macarrão, espaguetti/talharin, 500g |
| 10 | 40ml  | Óleo de soja refinado, 900 ml       |
| 11 | 10g   | Sal refinado, 1kg                   |
| 12 | 125g  | Pão branco de forma, fatiado, 500g  |
| 13 | 1und  | Bandeja de Ovos de galinha          |
| 14 | 10g   | Achocolatado em pó, 400g            |
| 15 | 40g   | Cafê torrado e moído, 500g          |

| LOTE 2 |      |                            |
|--------|------|----------------------------|
| 16     | 15g  | Alface, em maços           |
| 17     | 10g  | Alho de primeira qualidade |
| 18     | 150g | Banana caturra             |
| 19     | 180g | Batata lavada tipo inglesa |
| 20     | 80g  | Cebola                     |
| 21     | 60g  | Cenoura extra especial     |
| 22     | 180g | Laranja pêra               |
| 23     | 150g | Maçã nacional Gala ou Fuji |
| 24     | 40g  | Repolho verde              |
| 25     | 100g | Tomate extra               |

| LOTE 3 |      |                             |
|--------|------|-----------------------------|
| 26     | 80g  | Lombo suíno                 |
| 27     | 80g  | Carne bovina, de coxão mole |
| 28     | 100g | Filé de peito de frango     |
| 29     | 40g  | Presunto suíno fatiado      |
| 30     | 40g  | Queijo tipo prato fatiado   |

### 3. ENDEREÇO(S) DE ENTREGA

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

| OBM                  | ENDEREÇO                                           | TELEFONE       |
|----------------------|----------------------------------------------------|----------------|
| OBM PORTO BELO       | AV ATÍLIO FANTANA, 216, PEREQUÊ, 88210-000         | (48) 3398-6576 |
| OBM SÃO JOÃO BATISTA | RUA GILSON GERALDO SARTORI, 440, CENTRO, 88240-000 | (48) 3665-6681 |
| OBM TIJUCAS          | RUA CEL CONCEIÇÃO, 870, CENTRO, 88200-000          | (48) 3665-6673 |

### 4. ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS

| ITEM    | UN | GÊNERO ALIMENTÍCIO - ESPECIFICAÇÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|---------|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| LOTE 01 |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 01      | KG | <p><b>AÇÚCAR REFINADO:</b></p> <p><b>Características Técnicas:</b> 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.</p> <p><b>Embalagem primária:</b> Sacos de polietileno leitoso ou transparente, pacotes de <b>1 kg</b>.</p> <p><b>Data de fabricação:</b> Máximo de 60 dias anteriores ao ato da entrega.</p> <p><b>Marcas referência:</b> Doçula, União, Caravelas ou similar.</p> <p>OBS.: não vale prazo de validade da safra e, sim, o do produto, a contar da data de sua fabricação.</p> |

|    |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 02 | UNID. | <p><b>AZEITE DE OLIVA:</b><br/> <b>Características Técnicas:</b> tipo <b>EXTRA VIRGEM</b>, de primeira, produto da prensagem a frio da azeitona, <b>acidez máxima de 0,5 g/100g</b>, coloração amarela esverdeado, que possam ser novamente tampadas após aberta.<br/> <b>Embalagens:</b> primária – vidro, original do fabricante, de com <b>500 ml</b>. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto e número de registro.<br/> <b>Marcas referência:</b> Olivas do Sul, Cardeal, Cocinero, Andorinha, La Violetera, Vila Flor, Qualitá ou similar.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 03 | KG    | <p><b>ARROZ PARBOILIZADO:</b><br/> <b>Características Técnicas:</b> Beneficiado, parboilizado, longo, fino, tipo I. Umidade máxima de 14 %.<br/> <b>Embalagem primária:</b> Sacos de polietileno transparente, pacotes de <b>1 kg</b>.<br/> <b>Data de Fabricação:</b> Máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega.<br/> <b>Marcas referência:</b> Kiarroz, Fumacense e Ligeirinho ou similar.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 04 | UNID. | <p><b>GELEIA:</b><br/> <b>Características Técnicas:</b> Sabores diversos. Ingredientes: fruta, açúcar, geleificante pectina cítrica e acidulante ácido cítrico. <b>Embalagem primária:</b> Potes de polipropileno resistente, com tampa fechada e lacre de proteção ou potes de vidro com tampa de flandres, com selo central de proteção. Potes de <b>400g</b>.<br/> <b>Observação:</b> Não deve conter glúten, lactose e corante artificial.<br/> <b>Data de Fabricação:</b> Máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 05 | UNID. | <p><b>EXTRATO DE TOMATE:</b><br/> <b>Características Técnicas:</b> 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.<br/> <b>Embalagem primária:</b> Embalagem cartonada de multi-camadas com capacidade para <b>340gramas</b>.<br/> <b>Data de Fabricação:</b> Máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega.<br/> <b>Marcas referência:</b> Elefante, Jurema, Predilecta ou similar.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 06 | UNID. | <p><b>MANTEIGA COM SAL:</b><br/> <b>Características Técnicas:</b> produto lácteo gorduroso obtido pela bateção do creme de leite. Ingredientes: creme de leite fresco pasteurizado obtido do leite de vaca. A matéria gorda da manteiga deve ser exclusivamente de gordura láctea, não devendo ser adicionada de outros ingredientes. <b>NÃO DEVE CONTER GLÚTEN</b>.<br/> <b>Embalagem primária:</b> plástica atóxica com tampa, não violada, resistente, contendo <b>500g</b>. Deve ter Certificado de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal e ser manipulado seguindo as boas práticas de fabricação. O rótulo deverá apresentar dados do fabricante, data de validade, forma de conservação e informação nutricional conforme legislação vigente. Deverá ser transportado em veículos fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (10°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a característica do produto.<br/> <b>Prazo de Validade:</b> mínimo de 60 dias a partir da entrega.</p> |
| 07 | KG    | <p><b>FEIJÃO PRETO:</b><br/> <b>Características Técnicas:</b> Grupo 1 - Feijão Comum, Classe Preto e Tipo 1, isento de matérias estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos. Umidade máxima de 18%.<br/> <b>Embalagem primária:</b> Sacos de polietileno transparente, termossoldado, pacotes com capacidade de <b>1 kg</b>.<br/> <b>Data de Fabricação:</b> Máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega.<br/> <b>Marcas referência:</b> Do Campo, Caldo Bom ou similar.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 08 | LITRO | <p><b>LEITE INTEGRAL UHT:</b><br/> <b>Características Técnicas:</b> Leite ultrapasteurizado (UHT), integral ou padronizado, com teor mínimo de 3,0% (três por cento) de gordura.<br/> <b>Embalagem:</b> longa vida (<b>Tetra Pak</b>) com <b>1000 ml</b>. Registro no Ministério da Agricultura.<br/> <b>Data de fabricação:</b> máximo de 30 dias anteriores ao ato da entrega.<br/> <b>Marcas referência:</b> Ninho, Batavo, Elegê ou similar.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 09 | UNID. | <p><b>MASSA TIPO ESPAGUETE COM OVOS:</b><br/> <b>Características Técnicas:</b> 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.<br/> <b>Embalagem primária:</b> Sacos de polipropileno, termossoldado, pacotes com capacidade de <b>500g</b>.<br/> <b>Data de Fabricação:</b> Máximo de 60 dias anteriores ao ato da entrega.<br/> <b>Marcas referência:</b> Parati, Isabela, Galo e Dona Benta ou similar.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

|    |         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 10 | UNID.   | <p><b>ÓLEO DE SOJA:</b><br/> <b>Características técnicas:</b> 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.<br/> <b>Embalagem primária:</b> Garrafa "pet" com capacidade de <b>900 ml</b>.<br/> <b>Data de Fabricação:</b> Máximo de 60 dias anteriores ao ato da entrega.<br/> <b>Marcas referência:</b> Soya, Primor, Leve, Liza ou similar.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 11 | KG      | <p><b>SAL:</b><br/> <b>Características Técnicas:</b> Sal Refinado Iodado. Não deve apresentar sujidade e misturas inadequadas. Umidade máxima de 0,2%.<br/> <b>Embalagem primária:</b> Sacos de polietileno transparente, termossoldado. Pacotes com capacidade de até 1 kg.<br/> <b>Data de Fabricação:</b> Máximo de 60 dias anteriores ao ato da entrega.<br/> <b>Marcas referência:</b> Diana, Lebre, Zizo, Cisne ou similar.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 12 | KG      | <p><b>PÃO BRANCO - TIPO DE FORMA FATIADO:</b><br/> <b>Características Técnicas:</b> Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada que contenha pelo menos: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, fibra de trigo, sal refinado, conservante, fermento biológico. Deve ser fatiado, e cada fatia pesando de 20 a 30 g. Teor mínimo de fibras: 6%. Umidade máxima de 30%.<br/> <b>Embalagem primária:</b> Saco de polipropileno ou de polietileno transparente, atóxico, resistente, termossoldado. Pacotes de até 500g. Data de fabricação: no período máximo de 02 (dois) dias corridos, que antecedem a data de entrega.<br/> <b>Prazo de Validade:</b> mínimo de 07 (sete) dias a contar do ato da entrega.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 13 | BANDEJA | <p><b>OVOS DE GALINHA (30 UNIDADES):</b><br/> <b>Características Técnicas:</b> 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.<br/> <b>Embalagem primária:</b> Descartável, fechada, com capacidade para 30 (trinta) ovos, identificada com rótulo impresso conforme legislação vigente.<br/> <b>Prazo de validade:</b> mínimo de 15 dias do seu recebimento.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 14 | UNID.   | <p><b>ACHOCOLATADO EM PÓ:</b><br/> <b>Características Técnicas:</b> 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.<br/> <b>Embalagens:</b> primária - rígida (lata), <b>de 400g</b>. 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 n.º 259/02, ANVISA/MS, Resolução RDC n.º 360, de 23/12/03, ANVISA/MS, Portaria n.º 31 de 13/01/98, SVS/MS e Lei Federal nº 8.078, de 11/09/90 - Código de Defesa do Consumidor).<br/> <b>Legislação:</b> 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 CNPQ.<br/> <b>Marcas referência:</b> Nescau, Nesquik, Choccolato ou similar.</p> |



|                |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----------------|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 15             | UNID. | <p><b>CAFÉ TORRADO E MOÍDO, TIPO TRADICIONAL:</b></p> <p><b>Características Técnicas:</b> procedente de grãosãos, limpos e isentos de impurezas, de qualidade tradicional (nota mínima 4,9), constituído de café arábica ou combinado com robusta/conillon, que atenda os requisitos de qualidade global da bebida.</p> <p><b>Apresentar,</b> por ocasião do pregão, no envelope da Proposta de Preços, <b>laudos</b> técnicos com <b>validade de no máximo 60 dias</b>, 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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p><b>Embalagens:</b> Além da embalagem a vácuo de alto desempenho, metalizada, tipo “tijolo” (PET/Al ***/ PE ou PET impressão / PET metalizado - alta barreira / PE), de <b>500g</b>, 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.</p> <p><b>Marcas de qualidade já reconhecida pelo CBMSC:</b> Melitta, Pilão, Três Corações, Guidalli, Caboclo ou Bom Jesus.</p> <p><b>OBSERVAÇÃO 01:</b> 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.</p> |
| <b>LOTE 02</b> |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 16             | KG    | <p><b>ALFACE:</b></p> <p><b>Características Técnicas:</b> 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.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 17             | KG    | <p><b>ALHO:</b></p> <p><b>Características Técnicas:</b> de primeira qualidade, branco, embalagem de 100g a 150 gramas. Apresentando grau de maturação tal que permita suporta 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.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 18             | KG    | <p><b>BANANA CATURRA:</b></p> <p><b>Características Técnicas:</b> de primeira qualidade, apresentando grau de maturação tal que permita suporta 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.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 19             | KG    | <p><b>BATATA INGLESA:</b></p> <p><b>Características Técnicas:</b> 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.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 20             | KG    | <p><b>CEBOLA DE CABEÇA:</b></p> <p><b>Características Técnicas:</b> 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</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

|                |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----------------|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                |    | formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 21             | KG | <b>CENOURA:</b><br><b>Características Técnicas:</b> 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 22             | KG | <b>LARANJA PERA:</b><br><b>Características Técnicas:</b> 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 23             | KG | <b>MAÇA FUJI OU GALA:</b><br><b>Características Técnicas:</b> 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 24             | KG | <b>REPOLHO VERDE MÉDIO:</b><br><b>Características Técnicas:</b> 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 25             | KG | <b>TOMATE:</b><br><b>Características Técnicas:</b> 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>LOTE 03</b> |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 26             | KG | <b>LOMBO SUÍNO, CARNE CONGELADA SEM OSSO E SEM PELE:</b><br><b>Características Técnicas:</b> Lombo suíno sem osso e sem pele, sem tempero, proveniente de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deverá ser realizada a aparagem durante o processamento e isenta de tecidos inferiores como osso, nervos, tendões, pele, sebo e aponeuroses. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal e ser manipulada seguindo as boas práticas de fabricação. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Deve ser armazenada à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior.<br><b>Embalagem primária:</b> à vácuo, em sacos de polipropileno com 5 camadas, tipo cryovac ou sacos de polietileno atóxico, transparente, termossoldado ou sacos de nylon-poly, termossoldado. <b>Pacotes com, no máximo, 1 Kg</b> , devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva de acordo com a legislação vigente.<br><b>Data de fabricação:</b> de no máximo 30 (trinta) dias no ato da entrega. |
| 27             | KG | <b>CARNE BOVINA, DE COXÃO MOLE, CORTADO EM BIFES:</b><br><b>Características Técnicas:</b> 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.<br><b>Data de fabricação</b> de no máximo 30 (trinta) dias no ato da entrega.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 28             | KG | <b>FILÉ DE PEITO DE FRANGO:</b><br><b>Características Técnicas:</b> Corte de frango in-natura provenientes de animais sadios e abatidos sob inspeção veterinária. Deverá ser realizada a aparagem (eliminação de toda gordura aderida e pele) durante o processamento. Os cortes de frango deverão ser isentos de tecidos inferiores como (cartilagens, ossos, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos). Deve apresentar-se livre de parasitas e de quaisquer substâncias contaminantes que possam alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deve ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. E deve conter no máximo 2,0% de soro na embalagem. Deverá estar de                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

|                |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------------|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                |       | acordo com a RDC n.º 13 de 02 de janeiro de 2001.<br><b>Embalagem primária:</b> Polietileno atóxica, transparente e termossoldada. <b>Pacotes com, no máximo, 1 Kg</b> , devidamente identificados com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente.<br><b>Data de fabricação:</b> de no máximo 30 (trinta) dias no ato da entrega.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 29             | KG    | <b>PRESUNTO SUÍNO COZIDO FATIADO:</b><br><b>Características Técnicas:</b> resfriado, de primeira qualidade.<br><b>Embalagem de 150g a 300g</b> , 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.<br><b>Prazo de validade:</b> mínimo de 30 dias do seu recebimento.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 30             | KG    | <b>QUEIJO TIPO PRATO FATIADO:</b><br><b>Características Técnicas:</b> de primeira qualidade, resfriado, interfolhado,<br><b>Embalagem de 150g a 300g</b> , 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.<br><b>Prazo de validade:</b> mínimo de 30 dias do seu recebimento.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>LOTE 04</b> |       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 31             | Galão | <b>ÁGUA MINERAL NATURAL:</b><br><b>Características Técnicas:</b> sem gás, envasada em garrafão de plástico retornável de <b>20 litros</b> , com certificados de autorizações dos órgãos competentes e com validade para 12 (doze) meses.<br>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 garrafões 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 garrafões 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. |