

EDITAL DO PREGÃO PRESENCIAL Nº 008/2019
REGISTRO DE PREÇOS
TIPO MENOR PREÇO

O **MUNICÍPIO DE ALEXÂNIA**, Estado de Goiás, torna público, para conhecimento dos interessados, que às **08h30min do dia 25 de Fevereiro de 2019**, em sua sede, localizada na Avenida 15 de novembro, Área Especial nº 6, Centro, Alexânia, será realizada a sessão para recebimento e abertura dos envelopes contendo a Proposta Comercial e Documentação de Habilitação para o presente Pregão Presencial, “**do tipo menor preço**”, nos termos deste Edital e seus anexos, de acordo com o disposto na Lei 10.520/2002 e subsidiariamente na Lei 8.666/93.

Declarada aberta a sessão, pelo Pregoeiro, não mais serão admitidos novos proponentes, dando-se início ao recebimento dos envelopes.

1. DO OBJETO

1.1. A presente licitação tem por objeto o registro de preços para aquisições futuras de gêneros alimentícios para alimentação escolar, destinados ao atendimento das necessidades da Secretaria Municipal de Educação, conforme descrição constante no **Anexo I**.

1.2. Fazem parte integrante do Edital os seguintes anexos:

ANEXO I – DESCRIÇÃO DOS ITENS;

ANEXO II – TERMO DE REFERÊNCIA;

ANEXO III - MODELO DE DECLARAÇÃO DE QUE A PROPONENTE CUMPRE OS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO;

ANEXO IV - MODELO DE PROCURAÇÃO PARA CREDENCIAMENTO;

ANEXO V - MODELO DE DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO AO DISPOSTO NO INCISO XXXIII DO ART. 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL;

ANEXO VI – MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE IMPEDIMENTO DE LICITAR OU CONTRATAR COM A ADMINISTRAÇÃO;

ANEXO VII – MINUTA DO CONTRATO;

ANEXO VIII – MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.

2. DA PARTICIPAÇÃO

2.1. Além dos casos previstos no art. 9º da Lei 8.666/93, não poderão participar da licitação empresas que por qualquer motivo, estejam declaradas inidôneas para licitar ou firmar contratos com a Administração Pública.

2.2. Só poderão participar desta licitação empresas cujos atos constitutivos constem, como objeto, atividade relacionada com o presente edital, não sendo admitida a participação de empresas em consórcio.

3. DO CREDENCIAMENTO DOS REPRESENTANTES

3.1. O credenciamento se dará junto ao Pregoeiro por um sócio ou representante munido de procuração, pública ou particular com firma reconhecida, devendo apresentar cópia do ato constitutivo da empresa, cópias dos documentos de identidade e CPF dos sócios e do representante, quando for o caso, e a declaração de cumprimento aos requisitos de habilitação.

3.2. As cópias poderão ser apresentadas acompanhadas do original ou autenticadas, conforme o disposto no art. 32 da Lei nº 8.666/93.

3.3. O ato constitutivo da empresa licitante deverá estar registrado na Junta Comercial, sendo anexada a última atualização, se houver, e no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores. No caso de sociedades civis ou simples, acompanhada de prova da investidura ou nomeação da administração em exercício. Registro empresarial, no caso de empresa individual. Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país.

3.4. Se o licitante não credenciar um representante estará abdicando do direito de fazer lance e, principalmente, de recorrer dos atos do pregoeiro.

3.5. Nenhuma pessoa, ainda que munida de procuração, poderá representar mais de uma empresa licitante neste PREGÃO, sob pena de exclusão sumária dos representados.

3.6. O licitante que não apresentar a declaração de cumprimento aos requisitos de habilitação, cópia do ato constitutivo da empresa e cópias dos documentos de identidade e CPF dos sócios e do representante, quando for o caso, será eliminado do certame, não sendo aceita sua proposta.

3.7. O licitante que desejar concorrer na condição de microempresa ou empresa de pequeno porte deverá apresentar certidão expedida pela Junta Comercial que comprove esta condição, com data de emissão não superior a 90 (noventa) dias que anteceder a data marcada para realização da sessão de recebimento das propostas.

3.8. Por se tratar de licitação na modalidade pregão presencial, não serão aceitas propostas e documentações encaminhadas por correios ou outras formas similares, devendo o interessado promover a entrega dos mesmos diretamente ao pregoeiro, no momento da sessão.

4. DO RECEBIMENTO DA DOCUMENTAÇÃO E PROPOSTAS

4.1. A proposta de preços e os documentos de habilitação, exigidos neste Edital, deverão ser entregues em envelopes opacos lacrados, contendo as seguintes indicações:

**ENVELOPE Nº. 1 – PROPOSTA DE PREÇOS
EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 008/2019
RAZÃO SOCIAL E ENDEREÇO**

**ENVELOPE Nº. 2 – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO
EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 008/2019
RAZÃO SOCIAL E ENDEREÇO**

5. DA FORMA DE APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇOS ENVELOPE Nº 1

5.1. São requisitos da proposta:

a) apresentar a Planilha de Preços, devidamente preenchida, contendo o valor em REAIS, **com duas casas decimais**, do preço a ser cobrado por cada um dos itens

objeto da presente licitação, nos quais já deverão estar incluídos todos os custos dos fornecimentos inclusive impostos diretos e indiretos, custos de entrega, obrigações trabalhistas e previdenciárias, taxas, transporte e seguros incidentes ou que venham a incidir sobre o objeto desta licitação;

b) conter as especificações do objeto de forma clara, descrevendo detalhadamente as características técnicas do produto ofertado, marca, preço unitário e valor total do item licitado;

c) conter o prazo de entrega em conformidade com as exigências contidas no Termo de Referência;

d) ser impressa em língua portuguesa, contendo o número e a modalidade da licitação deste Edital, devendo, preferencialmente, conter razão social, CNPJ, endereço, número de telefone e endereço eletrônico (e-mail) da empresa licitante;

e) conter a assinatura do responsável;

f) conter o prazo de validade da proposta não inferior a 60 (sessenta) dias, a contar do dia da sessão de recebimento e abertura dos envelopes.

5.2. Se ocorrer erro na totalização de qualquer item, será considerado para efeito de classificação o preço unitário.

5.3. O licitante deverá observar rigorosamente o preço ofertado, pois, não será aceito cancelamento do lance ou item, fundado em erro material ou formal.

5.4. A proposta de preços deverá ser apresentada também em meio magnético (**pendrive**) para alimentação do sistema de informática, preenchida no arquivo eletrônico fornecido juntamente com o edital.

6. JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

6.1. Depois de abrir as propostas, o Pregoeiro verificará sua conformidade com os requisitos do edital e seus anexos, examinará a aceitabilidade quanto aos preços apresentados e procederá à classificação daquela que apresentar o menor preço e

daquelas que tenham valores sucessivos e superiores em até 10% (dez por cento), relativamente ao menor preço, para participarem dos lances verbais.

6.2. As propostas que não estejam de acordo com as exigências deste Edital e seus anexos ou que apresentarem preços superiores aos cotados pela Administração serão desclassificadas.

6.3. Para fins do que dispõe o art. 48, inciso II da Lei 8.666/93, o Pregoeiro poderá exigir a apresentação da planilha de custos na abertura das propostas bem como após a fase de lances, na própria Sessão.

6.4. Quando não forem verificadas, no mínimo, 03 (três) propostas comerciais nas condições do item 6.1, o Pregoeiro classificará as melhores propostas, até o máximo de 03 (três), neste número já incluído a de menor preço, para que seus autores participem dos lances verbais, quaisquer que sejam os preços oferecidos nas propostas.

6.5. Na ocorrência de empate dentre os classificados para participarem dos lances verbais a ordem para esses lances será definida através de sorteio.

6.5.1. Será considerado empate quando as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam superiores até 5% (cinco por cento) ao melhor preço.

6.5.2. Será assegurada a preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte, como critério de desempate.

6.6. Aos licitantes classificados serão oportunizadas novas disputas, por meio de lances verbais e sucessivos, de valores distintos e decrescentes.

6.6.1 Caberá ao Pregoeiro a definição e/ou alteração de valores mínimos na fase de lances verbais.

6.7. Caso não se realize lances verbais, verificada a conformidade entre a proposta de menor preço, as exigências do Edital e ainda, o preço estimado para a

contratação, o Pregoeiro negociará diretamente com o proponente para que seja obtido preço melhor.

6.8. Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se o proponente desistente às penalidades do item 11 deste Edital.

6.9. Quando não houver mais lances, será encerrada a etapa competitiva e ordenadas às ofertas exclusivamente pelo critério do **menor preço**.

6.10. O Pregoeiro examinará a aceitabilidade, quanto ao preço apresentado pela primeira classificada, conforme definido neste Edital.

6.11. Sendo aceitável a oferta, será verificado o atendimento das condições habilitatórias do proponente. Se não aceitável, o Pregoeiro examinará as ofertas subsequentes, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda a todas as exigências, prosseguindo-se o certame.

6.12. Ocorrendo a hipótese dos itens 6.10 e 6.11, será lícito ao Pregoeiro negociar diretamente com o proponente para obtenção de melhor preço.

6.13. Se todas as propostas forem desclassificadas o Pregoeiro poderá fixar aos licitantes o prazo de 08 (oito) dias úteis para a apresentação de outras propostas, escoimadas das causas da desclassificação.

6.14. O pregoeiro definirá o prazo para que o licitante declarado vencedor apresente sua proposta de preços readequada, com as modificações necessárias para sua adaptação ao novo preço proposto, se for o caso.

7. DISPOSIÇÕES GERAIS SOBRE HABILITAÇÃO

7.1. Concluída a fase de classificação das propostas, será aberto o Envelope nº 2 – Habilitação da proponente cuja proposta tenha sido classificada em primeiro lugar.

7.2. Sendo inabilitada a proponente cuja proposta tenha sido classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro prosseguirá com a abertura do envelope de

documentação da proponente classificada em segundo lugar, assim sucessivamente, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis.

8. DA FORMA DE APRESENTAÇÃO DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO ENVELOPE Nº 2

8.1. A documentação relativa à habilitação consistirá de:

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);
- b) Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, expedida pelo Ministério da Fazenda/Secretaria da Receita Federal;
- c) Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa de Débitos da Fazenda Pública Estadual;
- d) Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa de Débitos da Fazenda Pública Municipal, expedida pelo Município sede do licitante;
- e) Certificado de Regularidade do FGTS, expedido pela Caixa Econômica Federal;
- f) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, expedida pela Justiça do Trabalho.
- g) Declaração, em papel timbrado, do cumprimento do disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal.
- h) Declaração, em papel timbrado, de inexistência de impedimento de licitar ou contratar com a administração;

8.1. Todos os documentos necessários à habilitação poderão ser apresentados em original ou por qualquer processo de cópia autenticada, conforme o disposto no art. 32 da Lei nº 8.666/93.

8.2. Não será admitido protocolo em substituição ao documento exigido no presente edital.

8.3. Todos os documentos deverão estar em nome da licitante, ressalvado apenas os casos expressos na relação de documentação.

8.4. Os documentos emitidos por meio da internet serão autenticados pelo Pregoeiro, após consulta no endereço eletrônico fornecido pelo órgão expedidor.

8.5. Para certidões emitidas que não tenha, de forma explícita, o prazo de validade, será considerado o prazo máximo de 30 (trinta) dias contados a partir de suas emissões devendo estar válidas na data de abertura dos envelopes de documentos de habilitação.

8.6. As microempresas e empresas de pequeno porte, caso não comprovem a regularidade fiscal e trabalhista, terão o prazo de 5 (cinco) dias úteis, prorrogável a critério da Administração Pública por igual período, para apresentar as certidões negativas ou positivas com efeito de negativas exigidas no presente edital, sob pena de decadência ao direito de contratação.

8.7. Se todas as licitantes forem inabilitadas o Pregoeiro poderá fixar o prazo de 08 (oito) dias úteis para a apresentação de nova documentação, escoimadas das causas da inabilitação.

9. DOS RECURSOS

9.1. Declarado o vencedor do presente PREGÃO, qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, desde que devidamente registrada a síntese de suas razões em ata, quando lhe será concedido o prazo de 03 (três) dias para apresentar razões do recurso, facultando-se aos demais licitantes a oportunidade de apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

9.2. A falta de manifestação imediata e motivada do licitante importará na decadência do direito de recurso e na adjudicação do objeto da licitação pelo Pregoeiro ao vencedor.

9.3. O acolhimento de recurso, ou a reconsideração do Pregoeiro, importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

9.4. Decidido(s) o(s) recurso(s) e constatada a regularidade dos atos procedimentais, a autoridade competente adjudicará o objeto ao licitante vencedor.

9.5. Constarão da ata do PREGÃO a ser assinada pelo Pregoeiro, membros da equipe de apoio e pelos licitantes presentes que desejarem, os fatos que ocorrerem na sessão pública, os valores das propostas escritas, os valores dos lances verbais oferecidos, com os nomes dos respectivos ofertantes, as justificativas das eventuais declarações de inaceitabilidade e desclassificação de propostas, bem como da inabilitação e os fundamentos da adjudicação feitos pelo Pregoeiro.

10. DA FORMALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

10.1. O vencedor do certame será convocado para assinar o Contrato, no prazo de até 5 (cinco) dias a contar do recebimento da convocação.

10.2. O prazo acima estipulado poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pelo convocado durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado aceito pelo MUNICÍPIO.

10.3. No caso de o convocado não assinar o contrato ou recusar-se a fazê-lo no prazo estabelecido, sem prejuízo da aplicação de multa de até 5% (cinco por cento) do valor estimado para a contratação, o MUNICÍPIO se reserva o direito de convocar outro licitante, observada a ordem de classificação.

11. DAS SANÇÕES

11.1. O licitante que desistir do lance ofertado estará sujeita às seguintes penalidades:

a) suspensão do direito de licitar e contratar com o MUNICÍPIO, pelo prazo de até 2 (dois) anos;

b) multa de 2 % (dois por cento) do valor global de sua proposta comercial;

11.2. As penalidades só não serão aplicadas se a desistência ocorrer em razão de fato superveniente ou justificável e aceito pelo MUNICÍPIO.

11.3. As penalidades serão aplicadas mediante procedimento administrativo que assegurará o contraditório.

11.4. O prazo para pagamento das multas será de até 05 (cinco) dias úteis a contar da intimação da empresa apenada.

12. DAS DEMAIS CONDIÇÕES

12.1. Os interessados na presente licitação poderão retirar cópia do Edital na sede do Município, localizada no endereço constante do preâmbulo ou no site www.alexania.go.gov.br.

12.2. Até dois dias úteis antes da data marcada para recebimento das propostas, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos ou impugnar o ato convocatório do Pregão.

12.2.1. A petição deverá ser encaminhada por escrito, devendo ser entregue pessoalmente na Comissão Permanente de Licitação.

12.3. É facultada ao Pregoeiro ou à autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência com a suspensão da sessão, destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, sendo vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar no ato da sessão pública.

12.4. A licitação não implica proposta de contrato por parte do Município. Até a assinatura do Contrato poderá o licitante vencedor ser excluído da licitação, sem direito à indenização ou ressarcimento e sem prejuízo de outras sanções cabíveis, se o Município tiver conhecimento de qualquer fato ou circunstância superveniente, anterior ou posterior ao julgamento desta licitação, que desabone a sua idoneidade ou capacidade financeira, técnica ou administrativa.

12.5. Os casos omissos e as dúvidas surgidas serão resolvidos pelo Pregoeiro.

Alexânia, 07 de Fevereiro de 2019.

KELLY CRISTINA MOREIRA DE MELO DOS SANTOS
Pregoeira

ANEXO I DESCRIÇÃO DOS ITENS

Item	Gêneros alimentícios	Unidade	SME	SEMAE	Total
1	Açafrão em pó, homogêneo, cor pardo-avermelhada, cheiro característico. Não pode haver mistura com qualquer outro tipo de produto.50g	Und	20	400	420
2	Achocolatado em pó mistura em pó para o preparo de achocolatado, enriquecido com vitaminas e minerais. Acondicionado em pacote de polietileno, ou recipiente de polietileno, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Fardo 25x400g	Fardo	30	300	330
3	Achocolatado em pó dietético isento de sacarose (açúcar), contendo maltodextrina, cacau lecitinado, leite desnatado em pó, soro de leite, vitaminas e minerais, edulcorantes artificiais. Validade mínima 365 dias. Similar a marca Gold®. 210g	Und	0	50	50
4	Açúcar cristal sacarose obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar. Cristal, branco, aspecto granuloso fino a médio, isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos.6x5kg	Fardo	20	0	20
5	Açúcar cristal sacarose obtida a partir do caldo de cana-de-açúcar. Cristal, branco, aspecto granuloso fino a médio, isento de matéria terrosa, livre de umidade e fragmentos estranhos.15x2kg	Fardo	10	250	260
6	Adoçante líquido a base de estévia, de 1ª qualidade. Validade mínima 365 dias a partir da data de entrega. 65ml	Und	0	15	15
7	Adoçante em pó a base de ciclamato de sódio e sacarina, para forno e fogão. Validade mínima 365 dias a partir da data de entrega.133g	Und	0	70	70
8	Amido de milho produto amiláceo extraído do milho. Deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas e parasitas, livre de umidade, fermentação ou ranço. Validade mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega.200g	Und	20	40	60
9	Arroz branco subgrupo polido, classe longo fino, agulha, tipo 1, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de umidade, com grãos inteiros. Fardo 6x5kg	Fardo	30	500	530

10	Atum em conserva atum ralado em óleo comestível produto preparado com pescado limpo, eviscerado sólido ou ralado, cozido ou curado, isento de espinhas, peles e tendões, contendo por líquido de cobertura azeite de oliva ou óleo comestível, com prazo de validade de no mínimo 12 meses. As latas não devem apresentar ferrugem e/ou estarem amassadas. 170g	Und	100	0	100
11	Azeite de oliva produto obtido através do processamento do fruto das oliveiras. Não pode apresentar mistura com qualquer outro tipo de óleo. Acidez: máximo 2,0g/100g em ácido oléico.500ml	Und	5	22	27
12	Bala de goma (jujuba) balas sortidas de goma de amido confeitadas sabores abacaxi, anis, framboesa, laranja, limão, morango, tangerina e uva coloridas artificialmente. 50g	Und	500	0	500
13	Batata palha - Fina, sequinha e crocante. Produto obtido a partir do processamento da batata descascada, ralado tipo palha, íntegra e frita em óleo vegetal isento de ácido graxos trans. Processada, embalada e armazenada em embalagem de 400 gramas	Und	200	0	200
14	Barra de cereal , sabor frutas com cobertura de chocolate, acondicionada em embalagem individual em Filme Bopp-metalizado, com no mínimo 25g.Caixa 24x25g	Caixa	250	0	250
15	Biscoito de polvilho isento de glúten, formato tipo argola, embalado em sacos plásticos transparente resistentes. No mínimo 90% do produto devem estar com suas características físicas intactas (não quebrados). No seu rótulo deve conter informação sobre glúten, e demais informações conforme legislação vigente.100g	Und	50	100	150
16	Bolacha doce tipo maisena sem lactose produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa isenta de lactosee proteínas do leite preparada com: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho, sal refinado, gordura vegetal hydrogenada zero trans, e outros ingredientes, que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser mencionados. O produto deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres sensoriais anormais. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação, com exceção dos corantes artificiais. Embalagem individual 200g	Und	40	100	140

17	Bolacha doce tipo maisena ou maria ou leite produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com: farinha de trigo, açúcar, amido de milho, sal refinado, gordura vegetal (preferencialmente livre de gorduras trans), leite ou soro e outros ingredientes, que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser mencionados. O produto não deverá conter soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja). O produto deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres sensoriais anormais. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação, com exceção dos corantes artificiais. Embalagem individual.20x400g	CX	30	101	131
18	Bolacha doce tipo rosquinha produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com: farinha de trigo, açúcar, amido de milho, sal refinado, gordura vegetal (preferencialmente livre de gorduras trans), leite ou soro e outros ingredientes, que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser mencionados. O produto não deverá conter soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja). O produto deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres sensoriais anormais. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação, com exceção dos corantes artificiais. Embalagem individual. Caixa 20x400g	Cx	10	0	10
19	Bolacha integral embalagem contendo 6 pacotinhos individual com peso aproximado de 24g cada. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitas e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Caixa 44 unidades de 24gx6	Caixa 44 unidades	20	250	270
20	Bolacha cream cracker sem lactose produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com: farinha de trigo integral, gordura vegetal (preferencialmente livre de gorduras trans), açúcar, amido de milho, sal refinado e outros ingredientes, que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser mencionados. O produto não deverá conter soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja). O produto deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres sensoriais anormais. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação, com exceção dos corantes artificiais. Embalagem individual 200g	Und	0	100	100

21	Bolacha cream cracker integral produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com: farinha de trigo integral, gordura vegetal (preferencialmente livre de gorduras trans), açúcar, amido de milho, sal refinado e outros ingredientes, que não descaracterizem o produto, os quais deverão ser mencionados. O produto não deverá conter soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja). O produto deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres sensoriais anormais. Poderá conter os aditivos permitidos pela legislação, com exceção dos corantes artificiais. Embalagem individual. Caixa 20x400g	Caixa	30	101	131
22	Café em pó torrado e moído, extra forte, embalagem a vácuo, grãos de café tipo 2 a 6 na Classificação Oficial Brasileira, com ponto de torra variando entre 50 e 65 pontos de Disco Agtron; espécie 100% arábica, tipo superior ou acima, com nota maior que 6,5 na escala sensorial de qualidade do café (Programa de Qualidade do Café), aroma característico do produto, sabor característico e equilibrado, livre de sabor fermentado, mofado ou de terra, ausência de grãos pretos, verdes e fermentados (PVA). Data de validade superior a 10 meses e data de fabricação máxima de 15 dias no momento da entrega do produto. Fardo 10x500g	Fardo	45	0	45
23	Caldo de carne , caixa com 12 tabletes (total 126g), com informação nutricional e prazo de validade. 126g	Und	15	0	15
24	Caldo de galinha caixa com 12 tabletes (total 126g), com informação nutricional e prazo de validade. 126g	Und	15	0	15
25	Canela em pó fino , homogêneo, de cor pardo-amarelada escura ou marrom claro, cheiro característico. Não pode haver mistura com qualquer outro tipo de produto. Rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, data do prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. 50g	Und	0	83	83
26	Catchup - Molho Catchup, condimento preparado tipo Catchup. Ingredientes: Polpa de tomate, açúcar, vinagre, sal, condimentos e conservador INS 211. Embalado em recipiente de 200g.	Und	30	0	30
27	Chá de camomila caixa contendo 10 sachês de 1g cada - Unidade 10g. Caixa 1x10	Caixa	5	0	5
28	Chá de erva cidreira caixa contendo 10 sachês de 1g cada - Unidade 10g. Caixa 1x10	Caixa	5	0	5
29	Chá de erva doce caixa contendo 10 sachês de 2g cada - Unidade 20g. Caixa 1x10	Caixa	5	0	5
30	Chá de hortelã caixa contendo 10 sachês de 2g cada - Unidade 20g. Caixa 1x10	Caixa	5	0	5
31	Chá de morango caixa contendo 10 sachês de 1,5g cada - Unidade 15g. Caixa 1x10	Caixa	5	0	5

32	Chá de erva mate queimado constituído de folhas novas; de espécies vegetais genuínos ligeiramente tostados e partidos; de cor verde amarronzada escura; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; isento de sujidades e larvas. 250g	Und	5	0	5
33	Coco ralado isento de bolor, sem sujidades. Rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, data do prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. 100g	Und	60	0	60
34	Colorífico em pó fino, homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum, limpos e moídos. Embalagem deverá conter rótulo com indicação do fabricante, peso, ingredientes, data do prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. 100g	Und	20	50	70
35	Cominho moído embalagem deverá conter rótulo com indicação do fabricante, peso, ingredientes, data do prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. 100g	Und	15	0	15
36	Cravo da índia constituído por botões florais são, secos e limpos. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Embalagem deverá conter rótulo com indicação do fabricante, peso, ingredientes, data do prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. 100g	Und	10	0	10
37	Creme de arroz produto obtido do amido de arroz, enriquecido com vitaminas e minerais. Produto <u>sem glúten</u> . Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.200g	Und	0	3840	3840
38	Creme de leite com 25% de gordura de origem animal.200g	Und	100	0	100
39	Ervilha em conserva acondicionada em recipiente íntegro, resistente, vedado hermeticamente. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.200g	Und	10	0	10
40	Extrato de tomate simples concentrado de 1ª qualidade. Produto industrializado preparado com tomate por processo tecnológico adequado. É tolerada a adição de 1% de açúcar e 5% de sal. Embalagem em lata ou tetrapack, Se acondicionado em lata, esta não deve apresentar vestígios de ferrugem, amassadura ou abaulamento. Fardo 24x340g	Fardo	150	230	380
41	Farinha de aveia isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas, acondicionada em embalagens atóxicas, resistentes e hermeticamente vedadas. Prazo de validade 10 meses a contar a partir da data de entrega. 200g	Und	50	300	350

42	Farinha de mandioca produto obtido dos processos de ralar e torrar a mandioca. Tipo 1, grossa, tipo caseira, branca ou amarela, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos estranhos. Fardo 20x500g	Fardo	10	200	210
43	Farinha de trigo produto obtido a partir do trigo moído, limpo. Especial, tipo 1, enriquecido com ferro e ácido fólico (vitamina B9). Não pode estar úmida, fermentada nem rançosa. 10x 1kg	Fardo	10	100	110
44	Feijão tipo 1 , carioca, novo, grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedra ou corpos estranhos, fungos ou parasitas e livre de umidade.30x1kg	Fardo	20	363	383
45	Fermento biológico produto granulado e seco, isento de matérias terrosas e detritos vegetais e animais, não possuir cheiro de mofo e sabor amargo, em embalagem aluminizada. 250g	Und	20	60	80
46	Fermento químico seco, em pó, instantâneo, composto de pirofosfato ácido de sódio, bicarbonato de sódio, fosfato de mono-cálcio, embalagem hermeticamente fechada. Deverá apresentar data de validade mínima de 06. (seis) meses a partir da data de entrega. 250g	Und	20	80	100
47	Flocos de milho pré-cozido isento de sujidades, parasitas e larvas. 500g	Und	40	0	40
48	Fubá mimoso de milho produto de aspecto fino, amarelo, livre de umidade com o rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção. O produto deve atender a Resolução nº 344, de 13/12/2002 (fortificação de farinhas com ferro e ácido fólico).20x500g	Fardo	30	186	216
49	Geleia tipo de doce de fruta com aspecto semi-transparente e apresenta um sabor doce. Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de bolores e ranços. 15x230g	Cx	15	0	15
50	Leite condensado Embalagem Tetra Pack - Ingredientes: leite integral, açúcar e lactose, não contém glúten. Embalagem tetra pak de 340gr. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Atender as exigências do ministério da agricultura e dipoa, conforme portaria 369 de 04/09/1997 e do regulamento da inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal. Unidade 395g	Und	30	0	30
51	Leite em pó instantâneo de 1ª qualidade produto em pó integral obtido por desidratação do leite de vaca e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados. Deve ter boa solubilidade. 25x400g	Fardo	15	650	665

52	Leite em pó instantâneo zero lactose de 1ª qualidade produto em pó integral obtido por desidratação do leite de vaca adicionada enzima lactase e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados. Deve ter boa solubilidade. 300g	Und	0	100	100
53	Leite integral UHT leite de vaca, integral, sem adulterações, com mínimo de 3% de gordura ou teor original, líquido, cor branca, odor e sabor característicos, acondicionado em embalagem longa vida UHT/UAT (ultra alta temperatura), em caixa cartonada, de 1 litro, validade mínima de 03 (três) meses a contar da data de entrega. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. 12x1L	Fardo	50	0	50
54	Leite integral zero lactose Leite de vaca, sem adulterações, com teor reduzido de lactose conforme legislação, líquido, cor branca, odor e sabor característicos, acondicionado em embalagem longa vida UHT/ UAT (ultra alta temperatura), em caixa cartonada, de 1 litro, validade até 4 meses. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Fado 12x1L	Fardo	0	45	45
55	Macarrão com ovos padre nosso ou parafuso, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção.Fardo 20x500g	Fardo	15	350	365
56	Macarrão com ovos espaguete, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. Fardo 20x500g	Fardo	15	30	45
57	Maionese industrializada, a base de ovo e óleo vegetal, adicionada de condimentos e outras substâncias comestíveis, com data de empacotamento e validade visíveis. 500g	Und	30	0	30
58	Margarina de 1ª qualidade, produto industrializado, gorduroso em emulsão estável; a base de óleos vegetais líquidos e interestificados, contendo entre 65% a 80% de lipídios e 0% de gorduras trans, podendo conter leite em pó desnatado e/ou soro de leite em pó. Adicionado de vitamina A, adicionado de sal. Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverão estar isentos de ranço e de bolores.Fardo 12x500g	Fardo	30	120	150

59	Manteiga - Manteiga Características Técnicas: Ingredientes: Gordura láctea e sal. Acondicionada em embalagem de 500g.	Unidade 500g	15	0	15
60	Milho para canjica cor branca, de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo, isento de sujidades, parasitas e larvas. Fardo 20x500g	Fardo	20	300	320
61	Milho para pipoca dura, amarela, tipo 1, embalados em plástico atóxico, transparente e incolor, termosselada, isenta de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias nocivas. A embalagem primária deverá declarar a marca, nome e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote, número do registro no órgão competente. Fardo 20x500g	Fardo	100	0	100
62	Milho verde em conserva acondicionada em recipiente íntegro, resistente, vedado hermeticamente. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.200g	Und	200	0	200
63	Mistura para bolo sabores diversos, contendo farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal, sal, fermento químico. Prazo de validade doze meses a partir da data de fabricação. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e de acordo com as normas e/ou resoluções vigentes da Anvisa/MS.450g	Und	60	0	60
64	Óleo de soja líquido viscoso refinado, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em embalagem em polietileno tereftalado (PET). Caixa 20x900ml	Caixa	40	200	240
65	Orégano desidratado, constituído por folhas de espécimes vegetais genuínas, sãs, limpas e secas. Rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, data do prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente.50g	Und	15	77	92
66	Paçoca rolha ou retangular, embalada individualmente em embalagem plástica ou papel impermeável, Embalagem com 750g.	Und	500	0	500
67	Pasta de alho produto obtido pela mistura da polpa do alho in natura de boa qualidade, odor e sabor próprio do produto, sem adição de pimenta, apresentando-se sob a forma pastosa e coloração bege claro. Fardo 12x800g	Fardo	5	85	90
68	Pé-de-moleque de amendoim, embalado individualmente. Embalagem com 850g - 50 und de 17g	Und	500	0	500
69	Polvilho doce com granulação uniforme, sem impurezas e em embalagem de material atóxico, íntegro e resistente, em pacote de 1 Kg.	Kg	100	70	170

70	Refrigerante a base de cola 1ª qualidade. Embalagem com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, prazo de validade, número de lote e capacidade. Deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Fardo 6x2L	Fardo	200	0	200
71	Refrigerante a base de guaraná 1ª qualidade. Embalagem com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante, prazo de validade, número de lote e capacidade. Deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. 6x2L	Fardo	350	0	350
72	Sal produto refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com dosagens de sódio e iodo de acordo com a Legislação específica. Fardo 30x1kg	Fardo	5	25	30
73	Suco de acerola concentrado, não adoçado, preparado por meio de processo tecnológico adequado, não fermentado, de cor, aroma e sabor característicos da fruta submetido a tratamento que assegure sua conservação e apresentação até o momento do consumo. Rendimento mínimo 2L/unidade de 500ml. Fardo 12x 500ml	Fardo	15	72	87
74	Suco de caju concentrado, não adoçado, com concentração para 6 a 8 partes de água, preparado por meio de processo tecnológico adequado, não fermentado, de cor, aroma e sabor característicos da fruta submetido a tratamento que assegure sua conservação e apresentação até o momento do consumo. Fardo 12x500ml	Fardo	15	350	365
75	Suco de maracujá concentrado, não adoçado, preparado por meio de processo tecnológico adequado, não fermentado, de cor, aroma e sabor característicos da fruta submetido a tratamento que assegure sua conservação e apresentação até o momento do consumo. Rendimento mínimo 1,5L/unidade de 500ml. Fardo 12x500ml	Fardo	15	0	15
76	Suco de uva concentrado, não adoçado, preparado por meio de processo tecnológico adequado, não fermentado, de cor, aroma e sabor característicos da fruta submetido a tratamento que assegure sua conservação e apresentação até o momento do consumo. Rendimento mínimo 1,5L/unidade de 500ml. Fardo 500ml	Fardo	15	72	87
77	Tempero completo tradicional, constituído pela mistura de sal refinado e alho, podendo ser acrescentado cebola em pó, salsa em flocos e outros condimentos, sem pimenta, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido, e de acordo com as normas e/ou resoluções vigentes da Anvisa/MS. 1kg	Und	30	0	30

78	Tempero em pó sachê diversos sabores, de 1ª qualidade. Com identificação do produto, informação nutricional, marca do fabricante. 60g	Und	50	0	50
79	Trigo para quibe grãos limpos processados, embalados em sacos plásticos transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto. 500g	Und	25	80	105
80	Vinagre de vinho produto obtido da fermentação do vinho branco ou tinto. Produto translúcido de cor, sabor e odor característicos, isento de corantes artificiais e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais, acondicionado em frasco plástico com tampa inviolável, hermeticamente fechado. Não será aceito o produto produzido mediante fermentação acética de solução aquosa de álcool. 750MI	Und	20	100	120
81	Bebida láctea fermentada (“iogurte”) produto pasteurizado, adoçado, sabor morango. Embalagem primária com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Embalagem de polietileno opaco, atóxico, hermeticamente selado, com peso líquido de 1 litro.	Lt	30	1400	1430
82	Bebida láctea fermentada (“iogurte”) zero açúcar produto pasteurizado, sem adição de açúcar e com sabor morango. Embalagem primária com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. 170g	Und	0	170	170
83	Iogurte natural sem lactose produto pasteurizado, sem lactose, sem adição de açúcar. Embalagem primária com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. 170g	Und	0	170	170
84	Mortadela tipo Bolonha, defumada, produzida com carne de primeira qualidade e com 10% de gordura, armazenada em temperatura adequada, embalagem a vácuo, plástico, transparente, cor e odor agradável. Devera conter dados de identificação e procedência, informações nutricionais, data de validade, número de lote e registros nos órgãos vigentes, Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega.	Kg	50	0	50

85	Pão de forma produto obtido a partir do cozimento da massa doce da farinha de trigo. A massa é modelada em uma forma ou molde contendo obrigatoriamente os produtos : farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal, glúten, conservador > propionato de cálcio, melhoradores de farinha: fosfato monocalcico e azodicarbonamida, emulsificantes: estearoil-2-lactil lactato de cálcio, mono e diglicerídeos de ácidos graxos e polisorbato 80. Deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega.500g	Und	1000	0	1000
86	Pão bisnaguinha produto obtido a partir do cozimento da massa doce da farinha de trigo. Contendo obrigatoriamente os produtos : farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar invertido, sal, emulsificantes:, mono e diglicerídeos de ácidos graxos estearoil-2-lactil lactato de sódio, conservador: propionato de cálcio. Deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega.300g	Und	500	0	500
87	Presunto sem capa de gordura, fatiado no dia da entrega da peça, a embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. pesando aproximadamente fatias de 30g.	Kg	300	0	300
88	Queijo muçarela queijo que se obtém por filagem de uma massa acidificada, (produto intermediário obtido por coagulação de leite por meio de coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas), complementadas ou não pela ação de bactérias lácticas específicas. Aspecto de massa semi-dura, cor branco creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado e resfriado.	Kg	300	265	565
89	Queijo tipo minas padrão curado macio, porém seco e firme, coloração branco-creme, casca fina e amarela, com sal, de 1ª qualidade, em condições higiênicas favoráveis ao consumo, com data de validade, contendo na embalagem data de fabricação, validade e registro no SIE ou SIF.	Kg	200	130	330
90	Queijo ralado tipo minas padrão curado seco e firme, coloração branco-creme, com sal, de 1ª qualidade, em condições higiênicas favoráveis ao consumo, com data de validade, contendo na embalagem data de fabricação, validade e registro no SIE ou SIF.	Kg	100	0	100
91	Sorvete pasteurizado, cremoso, sabores creme, morango, chocolate ou flocos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção.	Undade 2L	40	0	40
92	Carne bovina de 2ª (paleta, acém ou músculo) resfriada, moída ou cortada em tiras ou cubos. Carne de cor vermelho cereja, elástica, firme e com odor agradável, sem gordura, sem contra-peso, sem pontas e abas.	Kg	200	11700	11.900

93	Carne bovina de 2ª cortada em bifés (paleta grossa), resfriada, de cor vermelho cereja, elástica, firme e com odor agradável, sem gordura, sem contra-peso, sem pontas e abas.	Kg	200	300	500
94	Carne suína pernil sem osso resfriado cortado em cubos. Proveniente de machos da espécie suínos, sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação de gordura, cartilagem e aponervoses). O produto não deverá apresentar superfície pegajosa, exsudato ou partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida.	Kg	200	500	700
95	Costela bovina peça inteira, magra e resfriada, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios.	Kg	200	400	600
96	Coxa e sobrecoxa de frango congelada, sem tempero.	Kg	100	7500	7.600
97	Fígado bovino cortado em tiras.	Kg	50	200	250
98	Filé de tilápia congelado produto obtido através da secção longitudinal de peixes da família Cichlidae, íntegros, limpos, eviscerados, manipulados sob rígidas condições de higiene. Os filés deverão receber rigorosa toalete para se apresentarem livres de espinhas, escamas ou resíduos de vísceras. O produto deverá ser transportado em condições que preservem as características do alimento congelado. O pescado não deverá ser proveniente de águas contaminadas ou poluídas e nem recolhido já morto. Não poderá apresentar cheiro ou sabor anormais, lesões, traumatismos ou estar infestado por parasitos. O pescado deve ser submetido à prévia inspeção sanitária, conforme métodos prescritos no RIISPOA, devendo cumprir com o Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade para peixe fresco.	Kg	50	1580	1.630
99	Frango inteiro congelado e sem tempero.	Kg	200	0	200
100	Linguíça toscana preparada com carne suína, não mista, toucinho e condimentos, sem pimenta, não admitindo superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, isenta de sujidades e materiais estranhos as suas composições normais, mantidos em temperatura de refrigeração.	Kg	200	2500	2.700
101	Peito de frango congelado, sem tempero.	Kg	200	700	900
102	Salsicha origem da carne suína e bovina, embalada em saco plástico, contendo dados do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	Kg	200	0	200
103	Ovo de galinha , branco ou de cor, extra, casca limpa, íntegra, sem manchas ou deformações. Deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial. Caixa com 360 und	Cx	5	250	255
104	Ovo de galinha , branco ou de cor, extra, casca limpa, íntegra, sem manchas ou deformações. Deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial. Cartela com 30 unidades	Ctl	50	130	180

105	Abóbora cabutiá madura, de tamanhos grandes, uniformes, sem defeitos, intactas, firmes e bem desenvolvidas, livre de terra e corpos estranhos.	Kg	30	600	630
106	Abobrinha verde boa qualidade, fresca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	30	0	30
107	Agrião folhas verdes, vistos e inteiras.	Mç	10	0	10
108	Alface fresca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Pé	30	0	30
109	Alho branco ou roxo, sem réstia, bulbo inteiriço	Kg	30	400	430
110	Batata doce branca/roxa, primeira qualidade, tamanho grande ou médio, uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.	Kg	30	400	430
111	Batata inglesa comum especial, lavada, tamanho grande ou médio, uniforme, inteira sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, sem corpos estranhos e brotos.	Kg	30	500	530
112	Berinjela de tamanho médio, talo verde ou roxo, inteiros, coloração uniforme e sem manchas, bem desenvolvido, firme e intacta, isenta de material terroso, sem danos físicos ou mecânicos, livre de parasitas e larvas.	Kg	10	0	10
113	Beterraba sem folhas, bulbos de tamanho grande ou médio, uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, firmes, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície.	Kg	20	400	420
114	Brócolis cor verde escura, firme, compacta, s em sinais de murcho.	Mç	10	0	10
115	Cará	Kg	30	100	130
116	Cebola branca ou roxa	Kg	30	1000	1.030
117	Genoura sem folhas, tamanho e coloração uniforme, tamanho médio ou grande, sem ferimentos ou corpos estranhos.	Kg	30	1000	1.030
118	Cheiro verde	Mç	20	100	120
119	Chuchu	Kg	30	1000	1.030
120	Couve	Mç	10	200	210
121	Couve Flor fresca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	20	0	20
122	Inhame	Kg	30	100	130

123	Jiló fresca, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de material terroso e umidade externa anormal, livre de resíduos fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	20	0	20
124	Mandioca tipo branca/amarela, primeira, tamanho, sabor e cor próprias do normal, sem ferimentos, sem casca, á vácuo.	Kg	30	0	30
125	Milho verde em espiga in natura, tamanho médio e grande, com coloração dos grãos amarelo e descascado. Bandeja com 5 espigas	Bdj	200	0	200
126	Pepino primeira qualidade, tamanho médio, liso, tamanho e coloração uniformes, sem danos físicos e cortes.	Kg	20	0	20
127	Pimentão primeira qualidade, tamanho médio, liso, tamanho e coloração uniformes, sem danos físicos e cortes.	Kg	20	0	20
128	Quiabo primeira qualidade, tamanho médio, liso, tamanho e coloração uniformes, sem danos físicos e cortes.	Kg	20	0	20
129	Repolho verde	Kg	20	1000	1.020
130	Tomate tipo maçã, tamanho médio, primeira qualidade, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme.	Kg	30	1000	1.030
131	Vagem	Kg	10	200	210
132	Abacate de primeira qualidade, casca lisa. Verde, in natura, grau de maturação adequada, sem danos físicos ou mecânicos oriundos do manuseio e transporte.	Kg	20	0	20
133	Abacaxi pérola peso médio 1,5kg	Und	30	100	130
134	Banana marmelo em pencas, de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, bem desenvolvida, sem danos físicos.	Kg	30	0	30
135	Banana prata	Kg	30	5000	5.030
136	Laranja pêra	Kg	30	4000	4.030
137	Limão De primeira, fresco, maduro, polpa intacta, livre de sujidades.	Kg	30	50	80
138	Maçã vermelha nacional	Kg	30	4000	4.030
139	Mamão formosa	Kg	30	5000	5.030
140	Manga boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, madura.	Kg	30	0	30
141	Maracujá boa qualidade, tamanho e coloração uniforme, maduro, polpas firmes e intactas.	Kg	30	0	30
142	Melancia redonda, graúda, bem desenvolvida e madura.	Kg	30	1000	1.030
143	Melão	Kg	30	0	30

144	Morango de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniforme, maduro, bandeja com 300g	Kg	30	0	30
145	Uva benitaka	Kg	30	0	30
146	Salgadinhos de festa deverão ter um padrão de peso aproximado de 30g, apresentar textura macia. No caso de salgados fritos não devem apresentar excesso de gordura e devem ser fritos em óleo vegetal não reutilizado para não alterar o sabor específico. No caso de assados, não devem apresentar massa seca ou torrada. A matéria-prima para a confecção dos salgados deverá ser de boa qualidade. A composição dos salgados deverá obedecer a seguinte composição: a massa deverá corresponder a 30% do peso, o restante do percentual, 70%, corresponderá ao recheio. Salgados: coxinha de frango, quibe frito, empadinha de frango, pastelzinho de carne, enroladinho de queijo.	Cento	200	0	200
147	Sanduíche natural com pão fatiado com três fatias de tomate, uma folha de alface, uma fatia de presunto sem gordura e uma fatia de queijo tipo prato, embalado individualmente peso de 100 gramas.	Unid	4000	0	4000
148	Bolo confeitado bolo assado, massa de pão de ló umedecida com guaraná, não deve apresentar abatumado ou queimado, apresentar textura macia, recheio/cobertura conforme solicitação do setor responsável, confeccionados com matéria-prima de boa qualidade.	Kg	40	0	40
149	Bolo gelado bolo assado, não deve apresentar abatumado ou queimado, com cobertura de leite condensado apresentar textura macia, confeccionados com matéria-prima de boa qualidade, ter padrão de peso aproximado de 50g cada pedaço, embalado em papel alumínio.	Undade 50g	2000	0	2000
150	Pão francês produto obtido pelo amassamento e cozimento de massa preparada obrigatoriamente com farinha de trigo, sal (cloreto de sódio) e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante de cor uniforme castanho-dourada e miolo poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Tamanho padronizado, peso por unidade 50g, preparado em condições tecnologicamente adequadas. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido.	Kg	5000	5180	10180
151	Pão careca para cachorro quente. Produto à base de farinha de trigo e ovos, sem conservantes, podendo ter outros ingredientes permitidos pela legislação. De boa qualidade, com miolo branco e casca de cor dourada homogênea. Tamanho padronizado, peso por unidade 50g, preparado em condições tecnologicamente adequadas. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. O pão deverá ser preparado no dia da entrega ou no máximo no dia anterior à entrega.	Kg	5000	1000	6000

152	<p>Rosca doce produto obtido pela cocção, em condições tecnologicamente adequadas, de uma massa fermentada, preparada com farinha de trigo e/ou outras farinhas que contenham naturalmente proteínas formadoras de glúten ou adicionadas das mesmas e água, podendo conter outros ingredientes. De sabor doce, podendo conter calda e coco ralado. Tamanho padronizado, peso por unidade 50g ou 25g, preparado em condições tecnologicamente adequadas. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido.</p>	Kg	2000	3280	5280
-----	---	----	------	------	------

ANEXO II

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

Aquisição de gêneros alimentícios para a Secretaria Municipal de Educação e Cultura – SMEC, com entrega parcelada em cronograma fornecido por este órgão.

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

Justifica-se a presente aquisição para dar apoio nas ações e atividades de mobilização, conscientização, formação e capacitação, desenvolvidas pela equipe da Secretaria Municipal de Educação.

Também se justifica para atender à necessidade da manutenção de alimentação escolar ofertada nas escolas e CEMELs da Rede Municipal de Ensino para o ano de 2019, conforme preceitua a Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009; a Resolução CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013; e a Lei Nº 12.982, de 28 de maio de 2014.

A quantidade solicitada tem como base:

1. O consumo dos produtos durante o ano de 2018 pela SME;
2. O número de alunos matriculados conforme ano exercício de 2019;
3. Número de refeições fornecidas por modalidade de ensino;
4. Dias de atendimento previstos para o ano de 2019.
5. Eventos previstos para o ano de 2019.

3. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

Seleção do tipo menor preço por item pelo sistema de registro de preços.

4. EXECUÇÃO DO OBJETO E GESTÃO DO CONTRATO

O contrato terá vigência até 31 de dezembro.

O prazo para assinatura do Contrato pela empresa vencedora será de no máximo 05 (cinco) dias após a emissão do Contrato.

A gestão do termo contratual será realizada pela SME, sendo responsável pelo recebimento e fiscalização do objeto licitado, conforme disposto no art. 67 da Lei 8.666/93.

5. ESTIMATIVA DE PREÇO

O valor da contratação está baseado na média aritmética de pesquisa de mercado para fornecimento parcelado de gêneros alimentícios.

De acordo com a média dos orçamentos, objeto do presente Termo de Referência é de R\$ 1.936.065,84 (um milhão novecentos e trinta e seis mil sessenta e cinco reais e oitenta e quatro centavos).

6. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Adequação orçamentária em conformidade com a Declaração de Impacto Orçamentário, Artigo 16 da Lei Complementar Federal nº. 101/00, emitida pela Secretaria Municipal de Finanças, Orçamento, Planejamento e Administração e Certidão de dotação orçamentária.

7. ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO

As especificações e quantidades se encontram no anexo I deste termo de referência.

As quantidades representam apenas estimativas efetuadas pelo Município, o qual não estará obrigado a consumir as referidas quantidades, podendo demandar quantidades menores, sem que a licitante vencedora detentora do Contrato possa pleitear qualquer custo.

Para a entrega da proposta de preço, as marcas dos produtos ofertados deverão ser obrigatoriamente especificadas. Não será aceita proposta com mais de uma marca.

As marcas dos produtos cotados não poderão ser substituídas no decorrer do contrato, mesmo que sejam por produtos de qualidades equivalentes.

As despesas com transporte, fretes, bem como, qualquer outra relacionada à entrega do produto, é de total responsabilidade da proponente.

Os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas), estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, e Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento para cada gênero descrito conforme tabela de especificação e quantidades e registro no órgão fiscalizador quando couber (SIM ou SIE, para alimentos de origem animal).

As seguintes informações são obrigatórias: denominação de venda do alimento; lista de ingredientes; conteúdos líquidos; identificação do lote; prazo de validade; instruções sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário; registro no órgão competente; informação nutricional.

Os alimentos deverão obedecer às regras de rotulagem nutricional de alimentos embalados estabelecidas pelas Resoluções da Agência Nacional de Vigilância Sanitária: RDC nº 359 e nº 360, de 23 de dezembro de 2003; e RDC nº 26, de 02 de julho de 2015 (rotulagem obrigatória dos principais alimentos que causam alergias alimentares).

Para os alimentos de origem animal, deverão ser apresentados no dia do certame documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria, de acordo com a legislação vigente.

O vencedor do item da alimentação escolar deverá apresentar amostra no prazo máximo de 03 (três) dias úteis após o certame, para avaliação pelo SEMAE e Conselho de Alimentação Escolar – CAE quanto à adequação do mesmo às especificações contidas neste Termo de Referência. O contrato será firmado após o resultado da análise.

8. LOCAL DE ENTREGA DOS PRODUTOS

Não haverá valor mínimo para os pedidos, ficando assim na responsabilidade da empresa estabelecer o seu sistema organizacional para realizar as entregas no prazo estabelecido por este termo.

As entregas deverão ser efetuadas no prazo máximo de 02 (dois) dias após o recebimento da solicitação, expedida pela SME ou, no caso da alimentação escolar, pelo Setor Municipal de Alimentação Escolar – SEMAE.

Os produtos solicitados pela SME deverão ser entregues na secretaria deste órgão, situado na Avenida Nelson Santos, Área Especial, s/n – Setor Central.

Para a alimentação escolar, os gêneros alimentícios não perecíveis deverão ser entregues no SEMAE conforme solicitação do mesmo. Os alimentos perecíveis destinados às escolas urbanas deverão ser entregues diretamente nas escolas, e os produtos destinados para as escolas da zona rural deverão ser entregues no SEMAE, conforme solicitação deste setor e de acordo com relação de endereço constante a seguir:

Endereço das escolas municipais:

1) Entregas diretamente nas escolas municipais:

1 – Escola Municipal Onélia de Oliveira

Avenida 15 de novembro s/n – Área Especial – (62) 3336-1472

2- Escola Municipal Bertolina Teixeira

Rua 14, Quadra 78, lotes 17/20 – (62) 3336-1314

3 – Escola Municipal Sebastiana Maria de Jesus

Praça Francisco Garcez Chiquito, s/n – (62) 3336-3261

4 – Escola Municipal Irenize Laurindo de Souza

Área Especial entre as ruas 85 e 86 – Setor 13 de Maio – (62) 3336-3557

5 – Escola Municipal São Rafael

Rua 60, esquina com 61 – Conjunto Habitacional Nova Flórida – (62) 3336-1726

6 – Escola Municipal Maria das Dores Felipe

Avenida JK, s/n – Vila Esperança – (62) 3336-2254

7 – Escola Municipal Maria Tereza Lopes de Souza

Rua 18, Quadra 04, Área Especial – Vila Mutirão – (62) 3336-2191

8 – Escola Municipal Laura Barbosa Coelho

Rua 108, Área Especial, Conjunto Habitacional Geraldo Jaime – (62) 3336-3739

9 – Escola Municipal Padre Gregoriano dos Santos Filho

Avenida Vale do Sol, Quadra 158, Lote 16 a 20, Jardim Esperança – sem telefone

10 – Escola Municipal Elizabete Bernardes Davi

Quadra 294, Lotes 01 a 08 e 25 a 28 – Setor Nova Alexânia – (62) 3336-2301

11 – CEMEI Raio de Luz

Rua 166 Quadra 294, Lotes 02, 03 e 04 – Setor Nova Alexânia

12 – Escola Municipal Nova Flórida

Loteamento Nova Flórida, s/n – Área Especial – (62) 3336-3723

13 – CEMEI Casulo Bem Me Quer

Rua 26 – Área Especial – (62) 3336-1501

14 – Centro de Apoio à Inclusão Social - CAIS

Avenida 15 de novembro Quadra 185 Lote 05 – Jardim Esperança – sem telefone

15 – Escola Municipal Agrícola Lothar Shiller

Fazenda Cachoeira – sem telefone

II) Entregas no SEMAE

Secretaria Municipal de Educação e Cultura (SMEC): Avenida Nelson Santos, Área Especial, s/n – Setor Central.

16 – Escola Municipal Geminiano Ferreira de Queiroz

17 – Escola Municipal Parque Alvorada IV

18 – Escola Municipal Tamoio

19 – Escola Municipal José Machado de Lima

20 – Escola Municipal Jovina Gomes Rodrigues

Os produtos da alimentação escolar deverão ser entregues, obedecendo à seguinte periodicidade:

1. Duas vezes na semana (segunda-feira e quarta-feira), carnes em geral.
2. Diariamente (segunda-feira a sexta-feira), pães para os CEMEIs e Escola Municipal Agrícola Lothar Shiller. Demais escolas, a cada 15 dias.
3. A cada 15 dias, ovos e laticínios;
4. Uma vez ao mês, gêneros não perecíveis, ou conforme necessidade.

O SEMAE fornecerá o cronograma de entrega, assinado pela nutricionista. O cronograma de datas e periodicidade poderá sofrer alterações a qualquer momento, conforme necessidade do SEMAE.

Os pães dos CEMEIs devem ser entregues até às seis horas e quarenta e cinco minutos diretamente nos locais, e os pães da escola Agrícola Lothar Shiller deverão ser entregues às sete horas e trinta minutos na própria escola.

Quando houver pão ou rosca no cardápio geral, os produtos devem ser entregues no mesmo dia do consumo, sendo vedada a entrega antecipada. No período matutino, os pães devem estar nas escolas até às oito horas; no período vespertino, até às 14 horas.

Os pães devem ser embalados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente, de 1º uso, ou em caixas de polietileno atóxico, de forma que o produto seja entregue íntegro; serão recusados os produtos entregues em caixas de papelão ou em cestas de madeira.

O queijo muçarela deve ser entregue fatiado, embalado em saco plástico transparente, atóxico, intacto, de primeiro uso, com rotulagem mínima exigida contendo peso, data de processamento e data de validade. O queijo tipo minas padrão curado deve ser entregue em peça ou ralado, conforme solicitação do SEMAE.

As carnes devem ser obtidas através de animais sadios e embaladas em saco plástico transparente, atóxico, intacto, de primeiro uso, contendo no máximo 2Kg por pacote, com rótulo ou etiqueta em todos os pacotes que identifique: a categoria do produto, prazo de validade, carimbo do SIF ou SIE.

As carnes não podem ter manchas de qualquer espécie, nem parasitas, nem larvas. Devem apresentar odor e sabor característicos. O percentual máximo de sebo ou gordura é de 6,5% para carne bovina.

As carnes de frango deverão ser mantidas nas embalagens originais do fabricante. O peso a ser entregue será de acordo com a solicitação do SEMAE.

As carnes congeladas não devem apresentar gelo superficial, água dentro da embalagem, nem qualquer sinal de recongelamento (gelo de cor avermelhada, por exemplo).

Todos os gêneros alimentícios deverão ser transportados em caminhão fechado, específico para esse fim, devendo ser previamente higienizados e não conter qualquer substância que possa acarretar lesão física, química ou biológica aos

alimentos. **Os produtos perecíveis congelados e/ou resfriados devem obrigatoriamente ser entregues sob refrigeração.**

Os gêneros deverão estar sobrepostos em paletes e/ou em caixa de polietileno higienizadas quando necessário.

Os entregadores deverão estar devidamente identificados com o nome da empresa, uniformizados (camisa, sapato, calça, crachá, boné) com hábitos de higiene satisfatórios (uniforme limpos, higiene pessoal adequada, barba e bigode aparado, cabelo protegido sem adornos e unhas aparadas), conforme boas práticas de fabricação/produção de alimentos possuindo boa conduta e relacionamento no local de entrega.

O recebimento dos produtos se dará pelo recebimento provisório e definitivo:

Provisoriamente para efeito de verificação da conformidade do produto com a especificação.

Definitivamente pela área demandante, após a verificação da qualidade e quantidade do produto e conseqüente aceitação.

Os produtos fora da validade, avariados ou não compatíveis com as especificações do Termo de Referência não serão aceitos pela SMEC e/ou SEMAE e/ou diretores das escolas municipais. Neste caso, a empresa terá o prazo máximo de 2 (dois) dias para a substituição, não gerando quaisquer ônus para o contratante.

No caso do produto e/ou embalagem apresentarem alterações em suas características, estando dentro do prazo de validade, a empresa contratada estará obrigada a substituí-los no prazo máximo de 4 (quatro) dias após a notificação, devendo retirar no local onde se encontram, não gerando quaisquer ônus para o contratante.

Não haverá valor mínimo para os pedidos, ficando assim na responsabilidade da empresa estabelecer o seu sistema organizacional para realizar as entregas no prazo estabelecido por este termo.

Nos preços cotados deverão estar inclusos todos os insumos que o compõem, tais como as despesas com impostos, taxas, frete, embalagens, seguros e quaisquer

outros que incidam direta ou indiretamente na aquisição e entrega dos materiais cotados, bem como transporte, custos, estocagem até a entrega total do objeto, carga e descarga, testes, leis sociais e tributos.

9. FORMA DE PAGAMENTO

O pagamento será realizado até 30 dias após a entrega do material e o atesto da nota.

10. FONTE DE RECURSOS

A Prefeitura Municipal de Alexânia arcará com a despesa decorrente do objeto de aquisição dos gêneros alimentícios da SME com recursos provenientes do Tesouro municipal, e dos produtos da alimentação escolar, com recursos provenientes do Convênio FNDE – PNAE e do Tesouro municipal.

11. OUTRAS PRESCRIÇÕES

Nos preços cotados deverão estar inclusos todos os insumos que o compõem, tais como as despesas com impostos, taxas, frete, embalagens, seguros e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na aquisição e entrega dos materiais cotados, bem como transporte, custos, estocagem até a entrega total do objeto, carga e descarga, testes, leis sociais e tributos.

A participação de qualquer proponente vencedor no processo implica a aceitação tácita, incondicional, irrevogável e irretroatável dos seus termos, regras e condições.

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 2.003.

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Mateus Henrique Cardoso
Secretário Municipal de Educação
Port. 034/2018

ANEXO III
MODELO DE DECLARAÇÃO DE QUE A PROPONENTE CUMPRE OS
REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

Ao
MUNICÍPIO DE ALEXÂNIA

REF. PREGÃO Nº ____/____

Sr. Pregoeiro,

A empresa _____(indicação da razão social, CNPJ e endereço),
declara que, nos termos do art. 4º, VII, da Lei nº. 10.520/2002, cumpre plenamente
os requisitos de habilitação exigidos no presente PREGÃO.

_____, ____ de _____ de _____.

Assinatura do representante legal

ANEXO IV MODELO DE PROCURAÇÃO PARA CREDENCIAMENTO

Por este instrumento particular de Procuração, a (Razão Social da Empresa), com sede (endereço completo da matriz), inscrita no CNPJ sob nº _____ e Inscrição Estadual sob nº _____, representada neste ato por seu(s) (qualificação(ões) do(s) outorgante(s)) Sr(a)..., portador(a) da Cédula de Identidade RG n.º ... e CPF n.º..., nomeia(m) e constitui(em) seu bastante Procurador o(a) Sr(a)..., portador(a) da Cédula de Identidade RG n.º ... CPF n.º..., a quem confere(imos) amplos poderes para representar a (Razão Social da Empresa) perante ... (indicação do órgão licitante), no que se referir ao PREGÃO N.º ____/____, com poderes para tomar qualquer decisão durante todas as fases do PREGÃO, inclusive apresentar DECLARAÇÃO DE QUE A PROPONENTE CUMPRE OS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO, os envelopes PROPOSTA DE PREÇOS e DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO em nome da Outorgante, formular verbalmente lances ou ofertas na(s) etapa(s) de lances, desistir verbalmente de formular lances ou ofertas na(s) etapa(s) de lance(s), negociar a redução de preço, desistir expressamente da intenção de interpor recurso administrativo ao final da sessão, manifestar-se imediata e motivadamente sobre a intenção de interpor recurso administrativo ao final da sessão, assinar a ata da sessão, prestar todos os esclarecimentos solicitados pelo PREGOEIRO, enfim, praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, em nome da Outorgante.

A presente Procuração é válida até o dia _____.

_____, _____ de _____ de _____.

Assinatura do representante legal

ANEXO V
MODELO DE DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO AO DISPOSTO NO INCISO
XXXIII DO ART. 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL

Pregão Presencial nº ____/____

_____, inscrito no CNPJ nº. ____, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a) ____, portador(a) da cédula de identidade RG nº.____ e do CPF nº. ____, DECLARA, para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei nº. 8.666, de 21 de junho de 1993, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz ().

_____, ____ de _____ de _____.

Assinatura do representante legal

(Recomendação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima)

ANEXO VI
MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE IMPEDIMENTO DE LICITAR
OU CONTRATAR COM A ADMINISTRAÇÃO

Pregão Presencial nº ____/____

A Empresa _____, sediada na _____, nº_____, ____ (cidade), ____ (Estado), inscrita no CNPJ sob o nº _____, por seu representante legal (Diretor, Gerente, Proprietário, etc.), DECLARA, sob as penas da lei, que não está sujeita a qualquer impedimento legal para licitar ou contratar com a Administração, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

_____, ____ de _____ de _____.

Assinatura do representante legal

ANEXO VII MINUTA DO CONTRATO

Contrato nº _____/_____

Contrato de _____, ao qual se vinculam de um lado o **MUNICÍPIO DE ALEXÂNIA**, Estado de Goiás, pessoa jurídica de direito público interno, com sede na Avenida 15 de novembro, Área Especial nº 6, Centro, inscrito no CNPJ sob nº 01.298.975/0001-00, nesse ato representado pelo Prefeito Municipal, Sr. Allysson Silva Lima, residente em Alexânia, Goiás, Goiás, doravante denominado simplesmente **CONTRATANTE**, e de outro lado a empresa _____, com sede na _____, inscrita no CNPJ nº _____, representada por _____, aqui denominada simplesmente **CONTRATADA**, lavraram o presente instrumento, nos termos do Pregão Presencial nº 008/2019, regido pela Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e pelas cláusulas e condições seguintes

CLÁUSULA PRIMEIRA - O objeto do presente contrato é o fornecimento dos seguintes gêneros alimentícios:

Item	Descrição do Objeto	Unidade	Marca	V. Unitário	V. Total

CLÁUSULA SEGUNDA – Os produtos deverão ser entregues no prazo máximo de ____ (____) ____ após a emissão da autorização de fornecimento, no local indicado no Termo de Referência, anexo II do edital do Pregão Presencial nº 008/2019.

SUBCLAUSULA ÚNICA – A entrega dos produtos deverá ocorrer nos horários previstos no Termo de Referência.

CLAUSULA TERCEIRA - Os recebimentos dos produtos ocorrerão em duas etapas:

a) recebimento provisório: o material será recebido provisoriamente no momento da entrega, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as

especificações exigidas e com a proposta, ficando, nesta ocasião, suspensa a fluência do prazo de entrega inicialmente fixado;

b) recebimento definitivo: no prazo de 03 dias úteis após o recebimento provisório, a fiscalização avaliará as características do material que, estando em conformidade com as especificações exigidas, será recebido definitivamente.

I) Em caso de irregularidade apurada no momento da entrega, o material poderá ser recusado de pronto, no todo ou em parte, mediante termo correspondente, ficando dispensado o recebimento provisório, e fazendo-se disso imediata comunicação escrita ao fornecedor.

II) Se após o recebimento provisório, constatar-se o fornecimento executado com defeito, ou em desacordo com especificado ou com a proposta, a fiscalização/gestor notificará por escrito a contratada para substituir, às suas expensas, o material no prazo de 24 horas.

CLAUSULA QUARTA - Compete à CONTRATADA, além das responsabilidades resultantes da Lei nº 8.666/93 e legislações pertinentes, a obrigação de:

I) garantir a qualidade de cada unidade do material fornecido, obrigando-se a substituir aqueles que estiverem danificados em razão de transportes, descarga ou outra situação que não possa ser imputada à administração;

II) entregar os produtos em embalagens originais, devidamente lacrados, devendo ser substituídos quando apresentarem deterioração, odor ou aspectos diferentes das características naturais;

III) assumir inteira responsabilidade pelos fornecimentos dos produtos, com fretes, carga, descarga, tributos e quaisquer outros encargos, bem como trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato, inclusive no caso de haver representantes para entrega dos produtos, não onerando o objeto contratual;

IV) manter durante toda execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

CLÁUSULA QUINTA – A CONTRATANTE efetuará o pagamento pelos produtos entregues, devidamente acompanhados da nota fiscal, em até 30 (trinta) dias, contados do recebimento dos mesmos, atestado pela Secretaria Municipal de Educação.

CLÁUSULA SEXTA - O presente contrato somente poderá ser reajustado para restabelecer a relação entre os encargos e a retribuição, para a justa remuneração dos serviços prestados, nos termos do art. 65, II, *d*, da Lei 8.666, de 1993.

CLÁUSULA SETIMA - A vigência do presente contrato será de sua assinatura até _____, podendo ser aditado nos casos previstos na Lei nº 8.666, de 1993.

CLÁUSULA OITAVA - As despesas decorrentes do presente contrato, estimado em R\$ ____ (____), serão contabilizadas por conta da seguinte **Dotação Orçamentária**: _____.

CLÁUSULA NONA - O presente contrato poderá ser rescindido a qualquer tempo, mediante acordo entre as partes, ou unilateralmente pela Administração, nos casos previstos no art. 79, da Lei nº 8.666/93.

CLÁUSULA DECIMA - Fica estipulada a multa de 2% (dois por cento) do valor global do contrato, apurado no momento respectivo, para a parte que descumprir as cláusulas pactuadas no presente instrumento.

SUBCLÁUSULA ÚNICA - A rescisão em comum acordo entre as partes não gera direito a multa da presente cláusula.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – A CONTRATANTE exercerá a fiscalização da execução do presente contrato, por meio de servidor designado para este fim.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - Fica eleito o foro da Comarca de Alexânia, Goiás, para dirimir as questões oriundas deste contrato.

E por estarem assim contratados, firmam e assinam o presente instrumento contratual, em duas vias de igual teor e forma, para os seus jurídicos e reais efeitos, na presença de duas testemunhas idôneas que também assinam.

Alexânia, ____ de _____ de _____.

MUNICÍPIO DE ALEXÂNIA
CONTRATANTE

CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

1. _____ 2. _____
CPF CPF

ANEXO VIII
MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS
ATA DE REGISTRO DE PREÇOS DO PREGÃO PRESENCIAL Nº008/2019

ATA DE REGISTRO DE PREÇO, PARA:	AQUISIÇÕES FUTURAS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, DESTINADOS AO ATENDIMENTO DAS NECESSIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO.
MODALIDADE	PREGÃO PRESENCIAL
Processo Nº	307/2019
Validade: 12(doze) meses.	

Às h min do dia de Fevereiro de 2019, na Prefeitura Municipal de Alexânia, reuniram-se na sala de Licitações, situada à Av. 15 de Novembro, Área Especial , nº 06, Centro, ALEXÂNIA-GO, CEP: 72.930-000, inscrito no CNPJ sob o nº 01.298.975/0001-00 , a Pregoeira, nos termos da Lei Federal nº. 8.666/1993 e das demais normas legais aplicáveis, conforme a classificação das propostas apresentadas no **Pregão Presencial, Edital de Licitação nº 008/2019**, do resultado do julgamento das Propostas de Preços, publicada na imprensa oficial do Município, sem prejuízo de outras formas de divulgação e homologada pelo Prefeito Municipal o Sr. Allysson Silva Lima, brasileiro, residente em Alexânia - GO, do processo acima referenciado, RESOLVE registrar preços para AQUISIÇÕES FUTURAS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, DESTINADOS AO ATENDIMENTO DAS NECESSIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, na modalidade Pregão Presencial, tipo menor preço, sob a forma de fornecimento parcelado, tendo por finalidade o SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS, tendo sido o(s) referido(s) preço(s) oferecido(s) pela(s) empresa(s) cujas propostas foram(foi) classificada(s) e declarada(s) vencedora(s) no certame acima numerado, como segue:

FORNECEDOR REGISTRADO: _____
CNPJ: _____
END: _____

ITEM	NOME ITEM	DESCRIÇÃO ITEM	MARCA	QTDE	UNIDADE	V.UNT.	V. TOTAL

1. AQUISIÇÕES FUTURAS DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, DESTINADOS AO ATENDIMENTO DAS NECESSIDADES DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, nos termos do art. 15, II, da Lei nº 8.666/93.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA VALIDADE E DO REAJUSTAMENTO DOS PREÇOS

2.1. A presente Ata de Registro de Preços terá a validade de 12 (doze) meses, sem alteração dos quantitativos originalmente registrados, conforme necessidade da Administração.

2.2. Durante a vigência da Ata, os preços registrados serão fixos e irreajustáveis, exceto nas hipóteses decorrentes e devidamente comprovadas das situações previstas na alínea “d” do inciso II do art. 65 da Lei nº 8.666/93 ou de redução dos preços praticados no mercado.

2.3. Mesmo comprovada à ocorrência de situação prevista na alínea “d” do inciso II do art.65 da Lei n.º 8.666/93, a Administração, se julgar conveniente, poderá optar por cancelar a Ata e iniciar outro processo licitatório.

2.4. Comprovada a redução dos preços praticados no mercado nas mesmas condições do registro, e definido o novo preço máximo a ser pago pela Administração, o Proponente registrado será convocado pelo Município de Alexania-Goiás para a devida alteração do valor registrado em Ata.

2.5. Durante o prazo de validade desta Ata de Registro de Preço, O Município de Alexania- Goiás não será obrigada a firmar as contratações que dela poderão advir, facultando-se a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, sendo assegurado ao beneficiário do registro preferência de fornecimento em igualdade de condições.

CLÁUSULA TERCEIRA – DAS SANÇÕES

3.1. Com fulcro no artigo 7º da Lei 10.520/2002 e artigos 86 e 87 da Lei nº 8.666/93, a Administração poderá garantir a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes penalidades, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

a) Advertência, nos casos de menor gravidade;

b) Multa:

b.1) 10% (dez por cento) sobre o valor da nota de empenho ou do contrato, em caso de descumprimento total da obrigação, inclusive no da recusa do adjudicatário em firmar o contrato, dentro de 05(cinco) dias contados da data de sua convocação;

b.2) 0,3% (três décimos por cento) ao dia, até o 30º (trigésimo) dia de atraso, sobre o valor total da parte do fornecimento ou serviço não realizado;

b.3) 0,7% (sete décimos por cento), por cada dia de atraso subsequente ao 30º(trigésimo), sobre o valor da parte do fornecimento ou serviço não realizado.

c) As multas previstas na letra “a” deste instrumento poderão, a critério da Administração, ser aplicadas isoladas ou conjuntamente com outras sanções, a depender do grau de infração cometida pelo adjudicatário;

d) Quando aplicadas, as multas deverão ser pagas espontaneamente no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis ou serem deduzidas do valor correspondente ao valor do fornecimento, após prévio processo administrativo, garantida a ampla defesa e o contraditório ou, ainda, cobradas judicialmente;

e) suspensão temporária do direito de participar de licitação e impedimento de contratar com o Município de Alexânia, pelo prazo de até 2 (dois) anos;

- f) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação, perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a contratada ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base na alínea anterior.
- g) Além das penalidades citadas, a licitante vencedora ficará sujeita ao cancelamento de sua inscrição no Cadastro de Fornecedores da Prefeitura Municipal de Alexânia e, no que couber às demais penalidades referidas na Lei 8.666/93.
- h) Comprovado impedimento ou reconhecida força maior, devidamente justificado e aceitos pela Administração do Órgão, a licitante vencedora ficará isenta das penalidades mencionadas.
- i) As sanções de advertência e de impedimento de licitar e contratar com a Administração da Prefeitura Municipal de Alexânia poderá ser aplicadas à licitante vencedora juntamente com a de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

CLÁUSULA QUARTA – DA UTILIZAÇÃO DA ATA E DOS PREÇOS

4.1. Poderá utilizar-se da Ata de Registro de Preços qualquer órgão ou entidade da Administração que não tenha participado do certame, mediante prévia consulta ao órgão gerenciador, desde que devidamente comprovada à vantagem e, respeitadas no que couber, as condições e as regras estabelecidas na Lei nº. 8.666/1993 e Decreto nº 041/2018, bem como deverão ser observadas às condições estabelecidas no instrumento convocatório.

4.2. Caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas a condição nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente de adesão, desde que não prejudique as obrigações presentes e futuras decorrentes da ata, assumidas com órgão gerenciador.

4.3. As aquisições ou contratações adicionais a que se refere o item anterior não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cem por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório e registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes.

4.4. O quantitativo decorrente das adesões à ata de registro de preços não poderá exceder, na totalidade, ao quádruplo do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independente do número de órgãos não participantes que aderirem.

4.5. O preço ofertado pela empresa signatária da presente Ata de Registro de Preços é o especificado em Anexo, de acordo com a respectiva classificação no Pregão.

4.6. Em cada fornecimento decorrente desta Ata, serão observadas, quanto ao preço, as cláusulas e condições constantes do Edital nº 008/2019, Modalidade Pregão Presencial, que a precedeu e integra o presente instrumento de compromisso.

4.7. A cada fornecimento, o preço unitário a ser pago será o constante da proposta apresentada pela empresa detentora da presente Ata, as quais também a integram.

CLÁUSULA QUINTA – DO LOCAL E PRAZO DE ENTREGA

5.1. Os locais e prazos de entrega serão de acordo com as informações contidas nos Termos de referência ANEXO II do presente edital.

CLÁUSULA SEXTA – DO PAGAMENTO

6.1. O pagamento referente ao fornecimento dos produtos será efetuado até o 30º (trigésimo) dia útil depois de apresentada a nota fiscal, devidamente atestada pela comissão competente. Para fins de pagamento ainda será solicitada a apresentação das certidões negativas de débito relativas ao FGTS e INSS, sendo que as mesmas deverão sempre apresentar data de validade posterior à data de emissão das respectivas Notas Fiscais.

6.2. Na ocorrência de rejeição da (s) Nota(s) Fiscal (is), motivada por erro ou incorreções, o prazo para pagamento passará a ser contado a partir da data da sua reapresentação.

6.3. Nenhum pagamento será efetuado à licitante vencedora enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira, sem que isso gere direito à alteração de preços ou à compensação financeira.

6.4. O Município de Alexânia- Goiás reserva-se o direito de recusar ao pagamento se, no ato da atestação, os materiais não estiverem de acordo com as especificações apresentadas e aceitas.

CLÁUSULA SÉTIMA – DA AUTORIZAÇÃO PARA AQUISIÇÃO E EMISSÃO DO EMPENHO

7.1. A aquisição do objeto da presente Ata de Registro de Preços será autorizada, conforme a necessidade, pelo Prefeito Municipal.

7.2. A emissão do empenho, sua retificação ou cancelamento, total ou parcial será igualmente autorizado pelo Prefeito Municipal.

7.3. As adesões à Ata de Registro de Preços serão autorizadas pelo Prefeito Municipal, desde que observadas às condições estabelecidas no instrumento convocatório.

CLÁUSULA OITAVA – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

8.1. Integram esta Ata, o Edital de Licitação n.º **008/2019**, Modalidade Pregão Presencial e seus anexos, a(s) proposta(s) da(s) empresa(s): _____, classificadas no certame.

8.2. Fica eleito o foro de ALEXANIA-GO para dirimir quaisquer questões decorrentes da utilização da presente ata.

Alexânia, ____ de _____ de _____.

ALLYSSON SILVA LIMA
PREFEITO MUNICIPAL

KELLY CRISTINA MOREIRA DE MELO SANTOS
PREGOEIRA

CONTRATADA(S):

EMPRESA: _____
REPRESENTANTE LEGAL: _____
RG: _____ **CPF:** _____