



EDITAL

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 11/2017

Processo Administrativo nº 2017.041

A **SECRETARIA DE EDUCAÇÃO DO MUNICÍPIO DE ESTÂNCIA/SE**, inscrita no CNPJ sob o nº 13.097.050/0011-52, estabelecida na Praça Jackson de Figueiredo, S/N, centro da cidade de Estância/SE, através do Pregoeiro nomeado pela **Portaria nº 580/2017, de 15 de Março de 2017**, torna público que realizará o certame licitatório na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO, sob o nº 11/2017**, que observará os preceitos de direito público e em especial as disposições da Lei nº 10.520/2002, Decretos nº 3.784/2001, 3.555/2005 e 5.450/2005, Decreto Municipal nº 5.251/2005 de 29.09.2005 e, subsidiariamente, a Lei nº 8.666/93 e suas alterações e a Lei Complementar nº 123/2006 alterada pela Lei Complementar nº 147/2014 será regido pelas condições estabelecidas no presente Edital e seus anexos, observando o seguinte:

OBJETO:

Aquisição de Gêneros Alimentícios, destinados a Alimentação Escolar dos alunos atendidos na Rede Municipal de Ensino e Alimentação das crianças atendidas pelas Creches, conforme especificações constantes no Termo de Referência, Anexo I, deste Edital.

TIPO DE LICITAÇÃO:

Menor preço por Item.

FORMA DE FORNECIMENTO:

Fornecimento parcelado, conforme solicitação da Secretaria Municipal de Educação.

INÍCIO DO RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS DO PREGÃO

Data: 25/07/2017.

Local: www.licitacoes-e.com.br

ABERTURA DAS PROPOSTAS DO PREGÃO

Data: 04/08/2017. Horário: 08:00 horas. Horário de Brasília.

Local: www.licitacoes-e.com.br

ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA DO PREGÃO

Data: 04/08/2017. Horário: 09:00 horas. Horário de Brasília.

Local: www.licitacoes-e.com.br

OBSERVAÇÃO:

Formalizações de consultas e Cópia do Edital encontra-se:

Nos sites:

<http://www.licitacoes-e.com.br>;

<http://www.estancia.se.gov.br>;

<http://www.tce.se.gov.br>;

Na CPL – Comissão Permanente de Licitações/SEME:

Endereço: Praça Jackson de Figueiredo, S/N, centro da cidade de Estância/SE;

Fone/fax: (79) 3522-1589

Endereço Eletrônico: seme.licitacao@estancia.se.gov.br



1. OBJETO

1.1 – A presente licitação tem por objeto a **Aquisição de Gêneros Alimentícios** destinados a Alimentação Escolar dos alunos atendidos na Rede Municipal de Ensino e Alimentação das crianças atendidas pelas Creches, conforme especificações contidas no ANEXO I – Termo de Referência deste Edital.

2. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

2.1 – As despesas com o objeto da presente licitação correrão por conta das dotações orçamentárias abaixo especificadas:

Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE FUNDAMENTAL

PODER EXECUTIVO

ÓRGÃO: 03

UNIDADE ORÇAMENTÁRIA: 01

FUNÇÃO PROGRAMÁTICA: 12.361.0005.2044

PROJETO ATIVIDADE: 2044

FONTE DE RECURSO: 0197000

ELEMENTO DE DESPESA/SUBELEMENTO: 3390.30.07

SALDO ORÇAMENTÁRIO: 1.782.022,76

Programa Nacional de Alimentação Escolar – INFANTIL

PODER EXECUTIVO

ÓRGÃO: 03

UNIDADE ORÇAMENTÁRIA: 01

FUNÇÃO PROGRAMÁTICA: 12.365.0005.2053

PROJETO ATIVIDADE: 2053

FONTE DE RECURSO: 0197000

ELEMENTO DE DESPESA/SUBELEMENTO: 3390.30.07

SALDO ORÇAMENTÁRIO: 735.485,25

Programa Nacional de Alimentação Escolar – EJA

PODER EXECUTIVO

ÓRGÃO: 03

UNIDADE ORÇAMENTÁRIA: 01

FUNÇÃO PROGRAMÁTICA: 12.366.0005.2055

PROJETO ATIVIDADE: 2055

FONTE DE RECURSO: 0197000

ELEMENTO DE DESPESA/SUBELEMENTO: 3390.30.07

SALDO ORÇAMENTÁRIO: 289.001,90

3. DOS DOCUMENTOS INTEGRANTES

3.1 – Compõem o presente Edital, dele fazendo parte integrante e indissociável, os seguintes anexos:

- a) Anexo I – Termo de Referência;
- b) Anexo II – Modelo de Proposta Comercial;
- d) Anexo III – Modelo da Planilha de Custos;
- c) Anexo IV – Declaração de Elaboração Independente de Proposta;
- e) Anexo V – Declaração de Cumprimento à Lei 123/2006 alterada pela 147/2014;
- f) Anexo VI – Minuta do Termo Contratual.

4. DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

4.1 Poderão participar deste Pregão eletrônico os interessados que atenderem a todas as exigências, inclusive quanto à documentação, constantes deste Edital e seus anexos, e que estiverem devidamente **credenciados** por intermédio do site: www.licitacoes-e.com.br.

4.2 Não poderão participar:

- a) consórcio de empresas, qualquer que seja sua forma de constituição;
- b) empresas suspensas para licitar com a Administração Pública;
- c) empresas impedidas de contratar com a Administração Pública;
- d) empresas declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública, nos limites determinados pelo inciso IV do art. 87 da Lei nº 8.666/93;



- e) empresas que possuam restrições quanto à sua capacidade técnica ou operacional, personalidade e capacidade jurídica, idoneidade financeira e regularidade fiscal e trabalhista;
- f) empresas que estiverem sob regime de concordata ou falência, concurso de credores, dissolução ou liquidação.
- g) pessoas jurídicas das quais participem dirigentes ou servidores Municipais, conforme o art. 9º, III, da Lei nº 8.666/93.

4.3 – As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte terão o tratamento diferenciado previsto na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 alterada pela Lei Complementar nº 147 de 07 de agosto de 2014.

4.4 – Em cumprimento ao inciso I do artigo 48 da Lei Complementar nº 123/2006, com redação dada pela Lei Complementar n.º 147/2014, os Lotes de 01 a 43 que correspondem aos itens de contratação dos quais os valores totais estimados são até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais), serão destinados exclusivamente a participação das Microempresas e Empresas de Pequeno Porte.

4.5 – Para os Lotes 44 a 52 foi estabelecida a cota reserva de 2% (dois por cento) do objeto para a contratação de microempresas e empresas de pequeno porte, conforme preceitua o artigo 48, inciso III da Lei Complementar nº 123/2006, com redação dada pela Lei Complementar n.º 147/2014.

4.6 – Para os Lotes 53 a 61 poderão participar TODOS OS TIPOS DE EMPRESA DA COTA PRINCIPAL que corresponde a 98% (noventa e oito por cento).

4.7 – A condição de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte será comprovada mediante apresentação da seguinte documentação:

4.7.1 – Declaração de Cumprimento a Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 alterada pela Lei Complementar nº 147 de 07 de agosto de 2014, nos moldes do Anexo V;

4.8 – As microempresas e empresas de pequeno porte que não apresentarem a declaração estabelecida no item 4.6.1 deste Edital, abrirão mão do tratamento diferenciado lhes concedido pela Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 alterada pela Lei Complementar nº 147 de 07 de agosto de 2014.

4.9 Como requisito para a participação neste Pregão, a licitante deverá manifestar, em campo próprio do sistema eletrônico, o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas neste Edital.

4.10 A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação sujeitará a licitante às sanções previstas neste Edital.

5. DO CREDENCIAMENTO: APLICATIVO LICITAÇÕES-E

5.1 – Para acesso ao sistema eletrônico *Licitações-e*, os interessados em participar do pregão deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal (intransferíveis), obtidas junto às Agências do Banco do Brasil S.A.

5.2 – Os interessados em se credenciar no aplicativo *Licitações-e* poderão obter maiores informações na Central de Atendimento do Banco do Brasil S.A., telefone **0800 729 0500, ou na **Cartilha de Fornecedores, disponível na opção Introdução às Regras do Jogo no site www.licitacoes-e.com.br.****

5.3 – As pessoas jurídicas ou firmas individuais deverão credenciar representantes para o recebimento da chave de identificação e senha pessoal junto às Agências do Banco do Brasil, mediante a apresentação de procuração por instrumento público ou particular, atribuindo poderes para formular propostas e lances de preços e praticar todos os demais atos e operações no sistema *Licitações-e*.

5.4 – Em sendo sócio, proprietário, dirigente (ou assemelhado) da empresa licitante, deverá apresentar cópia do respectivo Estatuto ou Contrato Social, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura.

5.5 – A chave de identificação e a senha terão validade de 01 (um) ano e poderão ser utilizadas em qualquer Pregão Eletrônico, salvo quando canceladas por solicitação do credenciado ou por iniciativa do Banco do Brasil S.A., devidamente justificado.

5.6 – É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao Banco do Brasil S.A. ou o Município de Estância a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

5.7 – O credenciamento do licitante e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica responsabilidade legal pelos atos praticados e presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao Pregão Eletrônico.



6. DA PARTICIPAÇÃO

6.1 – O Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública, por meio da INTERNET, mediante condições de segurança – criptografia e autenticação – em todas as suas fases.

6.2 – Os trabalhos serão conduzidos por servidores do Município de Estância, denominados **Pregoeiros** e nomeados pela portaria nº **580/2017**, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos para o aplicativo *Licitações-e*, desenvolvidos pelo Banco do Brasil S.A., constante no site www.licitacoes-e.com.br.

6.3 – A participação no Pregão Eletrônico se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado e subsequente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observados data e horário limite estabelecidos no preâmbulo deste Edital.

6.4 – Os dados para acesso devem ser informados no site www.licitacoes-e.com.br, opção Acesso Identificado, observado data e horário limite estabelecidos.

6.5 – É recomendável que os licitantes apresentem suas propostas com antecedência, não deixando para cadastrá-las no dia do certame. O sigilo das propostas é garantido pelo Banco do Brasil e apenas na data e horário previstos para abertura tornar-se publicamente conhecidas.

6.6 – Os interessados poderão anexar à proposta através da opção Oferecer Propostas, em arquivos no formato documento do Word(*.doc), e o tamanho do arquivo não poderá exceder a 2MB.

6.7 – **O encaminhamento da proposta pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital.** A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação e proposta sujeitará a licitante às sanções previstas neste Edital.

6.8 – O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

6.9 – Caberá à licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

6.10 – Qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a inviabilidade do uso da senha, para imediato bloqueio de acesso deverá comunicar imediatamente ao Banco do Brasil (órgão provedor do sistema).

7. DO REGULAMENTO OPERACIONAL DO CERTAME

7.1 – O certame será conduzido pelo Pregoeiro, que terá, em especial, as seguintes atribuições:

- a)** Coordenar o processo licitatório;
- b)** Receber, examinar e decidir as impugnações e consulta ao edital, apoiado pelo setor responsável pela sua elaboração;
- c)** Conduzir a sessão pública na internet;
- d)** Verificar a conformidade da proposta com os requisitos estabelecidos no instrumento convocatório;
- e)** Dirigir a etapas de lances;
- f)** Verificar e julgar as condições de habilitação;
- g)** Receber, examinar e decidir os recursos, encaminhando à autoridade competente quando mantiver sua decisão;
- h)** Indicar o vencedor do certame;
- i)** Adjudicar o objeto, quando não houver recurso;
- j)** Conduzir os trabalhos da equipe de apoio; e
- l)** Encaminhar o processo devidamente instruído à autoridade superior e propor a homologação.

8. DA FORMALIZAÇÃO DE CONSULTAS E PEDIDO DE ESCLARECIMENTOS

8.1 – Observado o prazo legal, o licitante poderá formular consultas por e-mail ou fax, informando o número da licitação.

8.2 – Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até **03 (três) dias úteis** anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço indicado no Edital (art. 19, decreto nº 5.450/05).

8.3 – **As consultas serão respondidas no campo Mensagens, no link correspondente a este Edital no site www.licitacoes-e.com.br.**

9. DO RECEBIMENTO E ABERTURA DAS PROPOSTAS E DATA DO PREGÃO



9.1 – Os interessados deverão observar as datas e os horários limites previstos para a abertura das propostas, atentando também para a data e horário para início da disputa, conforme disposto no preâmbulo deste Edital.

9.2 – A desclassificação da proposta de preços será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

10. DA REFERÊNCIA DE TEMPO

10.1 – Todas as referências de tempo no Edital, no Aviso e durante a Sessão Pública observarão obrigatoriamente o **horário de Brasília/DF** e, desta forma, serão registradas no sistema eletrônico e na documentação relativa ao certame.

11. DA ABERTURA DA SESSÃO

11.1 – **A partir das 09:00 horas do dia 04/08/2017**, terá início a sessão pública do **Pregão Eletrônico nº 11/2017**, quando o Pregoeiro verificar as propostas apresentadas, desclassificando aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital.

11.2 – A desclassificação de proposta será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

11.3 – O sistema ordenará, automaticamente, as propostas classificadas pelo Pregoeiro, sendo que somente estas participarão da fase de lance.

11.4 – Classificadas as propostas, o Pregoeiro dará início à fase competitiva, quando então os licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do **sistema eletrônico**.

12. DA FORMULAÇÃO DOS LANCES E ENCERRAMENTO DA ETAPA DE LANCES

12.1 – Aberta a etapa competitiva, com a classificação das propostas pelo Pregoeiro, o licitante poderá encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo o mesmo imediatamente informado do seu recebimento e respectivo horário de registro de valor.

12.2 – O licitante poderá oferecer lances sucessivos, observados o horário fixado e as regras de aceitação dos mesmos.

12.3 – Só serão aceitos os lances cujos valores sejam inferiores ao seu último lance registrado no sistema eletrônico.

12.4 – Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

12.5 – Ao formular seu lance, o licitante deverá evitar que os valores unitários e totais extrapolem o número de duas casas decimais após a vírgula (casa dos centavos). Caso isto ocorra, o Pregoeiro estará autorizado a adjudicar o item objeto desta licitação, fazendo arredondamentos a menor, no valor unitário.

12.6 – Durante o transcurso da sessão pública, o licitante será informado, em tempo real, do valor do menor lance registrado que tenha sido apresentado pelos demais licitantes, vedada a identificação do detentor do lance.

12.7 – A etapa de lances da sessão pública será encerrada mediante aviso de fechamento iminente dos lances, emitido pelo sistema eletrônico aos licitantes, após o que transcorrerá o tempo de até 30 (trinta) minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será encerrada automaticamente pelo sistema a etapa de lances.

12.8 – Após o encerramento da etapa de lances, o Pregoeiro poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta diretamente ao licitante que tenha apresentado o lance de menor valor, para que seja obtido preço melhor, bem assim decidir sobre sua aceitação.

12.9 – O Pregoeiro poderá anunciar o licitante vencedor imediatamente após o encerramento da etapa de lances da sessão pública ou, quando for o caso, após a negociação e decisão pelo pregoeiro, acerca da aceitação do lance de menor valor.

12.10 – Encerrada a etapa de lances da sessão pública, os licitantes deverão acompanhar a etapa de Aceitação, permanecendo "on-line" para a resposta de dúvidas por parte do Pregoeiro, bem como eventual negociação de valores. Nesta etapa o sistema disponibiliza a possibilidade de um "chat" bilateral.

12.11 – No caso de desconexão com o Pregoeiro no decorrer da etapa competitiva deste Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances, retornando o Pregoeiro, quando possível, sua



atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.

12.12 – Quando a desconexão persistir por tempo superior a **10 (dez) minutos**, a sessão deste Pregão será suspensão e terá reinício após comunicação expressa aos participantes.

13. DAS PROPOSTAS

13.1 – Para aceitabilidade da proposta, o licitante que ofertou o menor preço deverá formular e encaminhar, após o término da etapa de lances, sua proposta por escrito, através do fac-simile (0xx79) 3522-1589/3522-4294, em conformidade com os lances eventualmente ofertados, devendo estar de acordo com a especificação constantes no Termo de Referência, Anexo I, e modelo de proposta, Anexo II, deste Edital, e conter, ainda os seguintes dados:

a) prazo de validade de no mínimo, 60 (sessenta) dias, a contar da data de entrega da proposta, após a etapa de lances. Em caso de omissão, considerar-se-á aceito o prazo citado nesta alínea;

b) preço unitário e total para o objeto licitado, fixo e irredutível, **limitado a 02 (duas) casas decimais**, numérico e por extenso, expresso em moeda nacional;

c) que o fornecimento será feito de forma **parcelada** de acordo com as solicitações da Secretaria solicitante, abatendo-se as quantidades entregues do saldo existente;

d) declaração, no corpo da proposta, de que o preço ofertado inclui todos os custos e despesas inerentes ao objeto licitado, tais como: **taxas, fretes, embalagens, impostos, seguros** e tudo mais que possa influir direta ou indiretamente no custo do fornecimento do objeto licitado, entendido que a falta de manifestação implicará em declaração de que todas as despesas já estão inclusas;

e) razão social, endereço, telefone/fax, número do CNPJ, Banco, agência, número da conta-corrente;

f) Declaração de Elaboração Independente de Proposta (INSTRUÇÃO NORMATIVA/PME Nº 01/2011), conforme modelo previsto no **Anexo IV** deste Edital.

13.2 – O encaminhamento das propostas pressupõe o conhecimento e atendimento de todas as exigências contidas no Edital e seus anexos.

13.3 – **A empresa será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.**

13.4 – A proposta de preços a ser enviada pelo licitante vencedor, após a etapa de lances, deverá ser elaborada em conformidade com o **modelo de proposta comercial, Anexo II**, do Edital e observado as exigências contidas nas alíneas do inciso 13.1, **sob pena de desclassificação.**

13.5 – Os preços deverão ser cotados em moeda corrente nacional pelo sistema eletrônico, a licitante deverá preencher as informações no Campo “Informações Adicionais” ou anexá-las no campo apropriado do sistema do Banco do Brasil, sob pena de **desclassificação** e neles deverão estar inclusas todas e quaisquer despesas, tais como frete, encargos sociais, seguros, tributos diretos e indiretos incidentes sobre o fornecimento do objeto licitado.

13.6 – Em nenhuma hipótese poderá ser alterado o conteúdo das propostas inicialmente apresentadas, salvo quando aos ajustes de valor após o encerramento da etapa de lances, se houver.

13.7 – O Licitante vencedor do certame poderá apresentar juntamente com a sua proposta de preços **PLANILHA DE CUSTO**, composição clara do preço, contendo todos os insumos, encargos em geral e lucro em relação ao preço final.

13.8 – A não apresentação **pelo licitante vencedor** da **PLANILHA DE CUSTO** acima referida implicará **na impossibilidade de pleitar o reequilíbrio econômico-financeiro**;

13.9 – Caso o licitante disponibilize sua proposta através do aplicativo www.licitacoes-e.com.br, informamos que não poderá conter nenhum tipo de informação (logomarca, CNPJ, nome do representante, telefone, endereço) que identifique a interessada, **sob pena de desclassificação na participação do certame licitatório.**

14. DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

14.1 – Para o julgamento e classificação das propostas será adotado o critério **MENOR PREÇO POR ITEM.**

14.2 – O Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à compatibilidade de preço em relação ao preço estimado para a contratação, estipulado dentro dos preços apresentados no mercado, constante no Termo de Referência, em segundo lugar observará a habilitação da licitante conforme disposições do Edital.



14.3 – Se a proposta não for aceitável ou se a empresa licitante não atender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará a proposta subsequente e, assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda o Edital.

14.4 – Ocorrendo a situação a que se refere o subitem acima, o Pregoeiro poderá negociar com a licitante para que seja obtido preço melhor.

14.5 – **É obrigatório submeter a amostra de todos os produtos para a avaliação técnica da nutricionista**, a fim de garantir a sua qualidade. O prazo para apresentação da(s) amostra(s), será de **02 (dois) dias úteis contados** a partir da declaração de vencedor. Não sendo as amostras aprovadas pela Nutricionista, esta comunicará ao pregoeiro se a amostra foi aprovada ou não, caso não seja aprovada o pregoeiro convocará automaticamente a segunda colocada e assim sucessivamente. **Após o exame da amostra, quando aceita, se faz adjudicação do objeto vencedor.** O local para a apresentação das amostras: **no Almojarifado da Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação, sediado na Avenida Nova do Porto s/n. Bairro Porto D'área, Estância/SE, no horário das 07h00min às 13h00min.**

14.6 – A empresa deverá retirar a referida amostra no prazo de **02 (dois) dias**, após a divulgação do resultado.

14.7 – Uma vez aceita a proposta quanto ao valor e ao objeto, verificando o cumprimento dos requisitos de habilitação, o Pregoeiro anunciará a licitante vencedora.

14.8 – Constatado o atendimento às exigências do Edital e verificada a regularidade dos atos praticados pelo Pregoeiro, a autoridade competente registrará no sistema, a homologação do Pregão.

14.9 – O desatendimento às exigências formais não essenciais não importará no afastamento da proponente, desde que sejam possíveis: a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta, durante a realização da sessão pública do Pregão.

14.10 – No julgamento da habilitação e das propostas, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

15. DA HABILITAÇÃO

15.1 – Encerrada a sessão pública, o licitante detentor da melhor oferta deverá comprovar sua habilitação **no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, contado do encerramento da Sessão Pública.** A habilitação encaminhada, deverá vir acompanhada dos originais ou cópias autenticadas.

15.2 – Deverá encaminhar as seguintes declarações:

a) declaração de **inexistência de fato superveniente impeditivo** da habilitação, na forma do § 2º, do art. 32, da Lei nº. 8.666/93, alterado pela Lei nº. 9.648/98, nos termos abaixo:

DECLARAÇÃO

Referência: PREGÃO ELETRÔNICO Nº /2017

_____(nome da empresa)_____, CNPJ ou CIC nº. _____, sediada à (endereço completo), declara sob as penas da lei, que até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

Local e data _____

(nome e número da identidade do declarante)

b) declaração, em cumprimento ao Decreto nº. 4.358/02, de **não utilização de mão-de-obra infantil**, nos termos abaixo:

DECLARAÇÃO

Referência: PREGÃO ELETRÔNICO Nº /2017

A (nome da empresa)_____, inscrita no CNPJ nº. _____, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr. (a)_____, portador(a) da Carteira de Identidade nº. _____, órgão expedidor _____, 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, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 (dezesseis) anos.

Ressalva: emprega menor, a partir de 14 (quatorze) anos, na condição de aprendiz ()

Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima.

Local e data _____

(assinatura do representante legal)



c) – Declaração de Cumprimento a Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 alterada pela Lei Complementar nº 147 de 07 de agosto de 2014, nos moldes do Anexo V se enquadrarem como Microempresa e Empresa de Pequeno Porte;

15.3 – Para habilitação das empresas licitantes, será exigida documentação relativa:

15.3.1. à Habilitação Jurídica:

a) **registro comercial**, no caso de empresa individual;

b) **ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor**, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos que comprovem a eleição de seus administradores;

c) **comprovante de inscrição do ato constitutivo**, no caso de sociedades civis, acompanhado de prova da composição da diretoria em exercício;

d) **decreto de autorização**, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;

e) cópia do **RG** e **CPF** do representante legal da Empresa.

15.3.2 à Qualificação Econômico financeira:

a) **Certidão negativa de falência ou concordata**, expedida pelo Cartório de Distribuição da sede da licitante, expedida nos últimos 30 (trinta) dias que anteceder a abertura da licitação, salvo se consignar no próprio texto data de validade diferente.

b) **Balanco patrimonial e demonstrações contábeis** do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 03 (três) meses da data de apresentação da proposta. O Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis deverão estar assinados por Contabilista Registrado no Conselho Regional de Contabilidade.

c) Declaração, anexa ao balanço, assinada pelo representante legal da Empresa e pelo contabilista Registrado no Conselho Regional de Contabilidade, nos termos abaixo:

DECLARAÇÃO

Referência: PREGÃO ELETRÔNICO Nº /2017

(nome da empresa), CNPJ ou CIC nº. _____, sediada à *(endereço completo)*, declara sob as penas da lei, que as informações constantes no balanço apresentado são verdadeiras e estão em conformidade com o Balanço integrante do Livro Diário da Empresa registrado na Junta Comercial.

Local e data _____

(a) _____

(assinatura do representante legal)

(b) _____

(assinatura do contabilista)

c.1) A declaração acima não será exigida quando o balanço apresentado for o mesmo que integra o Livro Diário da Empresa com o registro da Junta Comercial;

d) A boa situação financeira, a que se refere a alínea acima, estará comprovada através dos índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC) e Solvência Geral (SG), os quais deverão ser calculados na forma que segue obedecendo aos seguintes parâmetros:

Liquidez Geral

A) $LG = \frac{\text{ativo circulante} + \text{realizável a longo prazo}}{\text{passivo circulante} + \text{exigível a longo prazo}}$ = igual ou maior que 1,0

Liquidez Corrente

B) $LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$ = igual ou maior que 1,0



Solvência Geral

C) SG = $\frac{\text{Ativo Total}}{\text{(Passivo Circulante + Exigível a longo prazo)}} = \text{igual ou maior que } 1,0$

e) Empresas constituídas a menos de 01 (um) ano poderão participar da licitação, apresentando Balanço de Abertura, devidamente registrado na Junta Comercial na sede da Licitante.

15.3.3 – à Regularidade Fiscal e Trabalhista:

a) Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ), do Ministério da Fazenda;

b) Regularidade para com **Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS)**, emitido pela Caixa Econômica Federal;

c) Certidões negativas de débitos ou Certidão positiva com efeito de negativa para com as Fazendas **ESTADUAL E MUNICIPAL** da sede da licitante;

d) Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional mediante apresentação de certidão unificada expedida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive os previdenciários (PORTARIA PGFN/RFB Nº 1.751, DE 03 DE OUTUBRO DE 2014);

e) **Certidão negativa de débitos trabalhistas – CNDT**, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943.

15.3.3.3 – As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação neste certame, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.

15.3.3.4 – A condição de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte será comprovada mediante apresentação da seguinte documentação:

15.3.3.4.1 – Declaração de Cumprimento a Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 alterada pela Lei Complementar nº 147 de 07 de agosto de 2014, nos moldes do Anexo V;

15.3.3.4.2 – As microempresas e empresas de pequeno porte que não apresentarem a declaração estabelecida no item 4.5.1 deste Edital, abrirão mão do tratamento diferenciado lhes concedido pela Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 alterada pela Lei Complementar nº 147 de 07 de agosto de 2014.

15.3.3.5 – Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de **05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.**

15.3.3.6 – A não-regularização da documentação, no prazo previsto no item acima, implicará a decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no artigo 81 da Lei 8666/93, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

15.3.3.7 – O tratamento diferenciado previsto na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 alterada pela Lei Complementar nº 147 de 07 de agosto de 2014, somente é aplicável no que concerne aos documentos relativos a Regularidade Fiscal, conforme previsto no art. 43, § 1º da Lei Complementar nº 147/2014 e Art. 29, inciso I a IV da Lei 8.666/93. O tratamento diferenciado não é aplicável a Habilitação Jurídica, Regularidade Trabalhista, Qualificação Técnica e Qualificação Econômico-Financeira.

15.3.4 à Qualificação Técnica:

a) atestado (s) de capacidade técnica, fornecido (s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove(m) a prestação do serviço semelhante ao objeto desta licitação em termos de características técnicas e quantitativo correspondente à proposta formulada. **Nos atestados devem estar explícitos: a empresa que está fornecendo o atestado e o responsável pelo setor encarregado do objeto em questão.**



ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

Referência: PREGÃO ELETRÔNICO Nº /2017

(nome da empresa) _____, inscrita no CNPJ nº. _____, representada legalmente pelo(a) Sr.(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº. _____, órgão expedidor _____, e do CPF nº. _____
DECLARA, para os devidos fins que a EMPRESA _____ (nome da empresa), inscrita no CNPJ nº. _____, estabelecida na _____, já prestou serviços iguais ou similares das especificações do Edital PREGÃO ELETRÔNICO Nº /2017 e os mesmos apresentam boa qualidade, atendendo as exigências legais e inerentes às suas características, tendo sido a prestação do serviço satisfatório e que atendeu plenamente às nossas expectativas.

Local e data _____

(assinatura do representante legal)

a.1) A empresa poderá apresentar mais de um atestado de capacidade técnica a fim de comprovar a sua aptidão para a aquisição objeto da licitação.

b) Prova de regularidade com a Vigilância Sanitária (FEDERAL OU ESTADUAL OU MUNICIPAL);

c) Alvará de Funcionamento em vigência, expedido pela Prefeitura Municipal da sede da licitante.

16. DA APRESENTAÇÃO DOS DOCUMENTOS

16.1 – Os documentos exigidos para habilitação poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada, publicação em órgão da imprensa oficial ou ainda por meio de cópia simples, acompanhadas dos respectivos documentos originais, a ser autenticada pelo Pregoeiro, mediante conferência com os originais. As cópias deverão ser apresentadas perfeitamente legíveis.

16.2 – Os documentos de Habilitação deverão estar com prazo vigente.

16.2.1 – As certidões serão consideradas válidas até **60 (sessenta) dias** da data de sua emissão, salvo se consignarem em seu próprio texto prazo e validade diferente.

16.3 – Ao Pregoeiro reserva-se o direito de solicitar da licitante, em qualquer tempo, no curso da licitação, quaisquer esclarecimentos sobre documentos já entregues, fixando-lhe prazo para atendimento.

16.4 – A falta de qualquer dos documentos exigidos no Edital implicará inabilitação da licitante, sendo vedada, a concessão de prazo para complementação da documentação exigida para a habilitação, salvo motivo devidamente justificado e aceito pelo Pregoeiro.

16.5 – Os documentos de habilitação deverão estar em nome da licitante, com o número do CNPJ e respectivo endereço referindo-se ao local da sede da empresa licitante. Não se aceitará, portanto, que alguns documentos se refiram à matriz e outros à filial, exceto aqueles que, pela sua própria natureza, são emitidos somente em nome da matriz.

17. DA FORMALIZAÇÃO, DA VIGÊNCIA E DAS ALTERAÇÕES CONTRATUAIS

17.1 – A contratação formalizar-se-á mediante a assinatura do **Termo Contratual**, conforme modelo no **anexo VI**, observadas as condições estabelecidas neste edital e seus anexos.

17.2 – A fornecedora será convocada, formalmente, para assinar o instrumento contratual, devendo ser assinado por seu representante legal, consoante estabelecido em seus atos constitutivos, observado para esse efeito, **o prazo de 05 (cinco) dias úteis**.

17.3 – É facultado ao **CONTRATANTE**, quando a convocada não comparecer no prazo estipulado no subitem anterior, não apresentar situação regular no ato da assinatura do instrumento contratual ou ainda, recusar-se a assinar o mesmo injustificadamente, convocar as demais licitantes classificados, se houver, na ordem de classificação, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas neste Edital.

17.4 – O prazo de convocação poderá ser prorrogado, uma vez, por igual período, quando solicitado pela fornecedora, durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado e aceito pela **Secretaria Municipal de Educação**.

17.5 – Na assinatura do instrumento contratual e quando da realização do pagamento, poderão ser exigidas a apresentação das certidões atualizadas e a comprovação das condições de habilitação consignadas no Edital, as quais deverão ser mantidas pela licitante durante a vigência do instrumento contratual.

17.6 – O contrato terá vigência até **31 de Dezembro de 2017**, iniciada a partir da data de sua assinatura.



17.7 – O contrato poderá ser alterado, com as devidas justificativas, para melhor adequação da necessidade da **Secretaria Municipal de Educação**, observando as disposições do artigo 65 da Lei 8.666/93.

17.8 – No caso de pedido revisão de preço para reequilíbrio econômico-financeiro a empresa deverá apresentar as alterações ocorridas na PLANILHA DE CUSTOS apresentada na data da elaboração da proposta inicial, demonstrar a nova composição do preço, comprovar e justificar as alterações ocorridas

17.8.1 – O pedido de reequilíbrio econômico-financeiro só será acatado se for devidamente comprovado e fundamentado nos requisitos legais constantes no art. 65, II, “d” da lei 8.666/93.

17.9 – O pedido de reequilíbrio econômico-financeiro só poderá ser repassado ao **CONTRATANTE** após formalização do pedido de revisão de preço e efetiva formalização do Processo de Alteração Contratual.

18. DA RESCISÃO DO INSTRUMENTO CONTRATUAL

18.1 – A inexecução total ou parcial da contratação enseja a sua rescisão, sem prejuízos das penalidades e multas previstas na Lei 8.666/93, neste Edital e no instrumento contratual, devendo a parte faltosa arcar com todo o ônus, inclusive os judiciais decorrentes da infração.

18.2 – O presente termo poderá ser rescindido de acordo com as alíneas abaixo, sendo registrado nos autos do processo assegurando o contraditório e a ampla defesa, obedecendo especialmente ao disposto nos artigos **78, 79 e 80** da Lei Federal de Licitações:

I – Unilateralmente, por ato escrito da Administração, nos casos abaixo enumerados:

- a) O não cumprimento das Cláusulas contratuais, especificações, projetos e prazos;
- b) A inexecução parcial ou total das cláusulas contratuais, ou apresentar a execução de forma irregular à apresentada na proposta;
- c) A lentidão no cumprimento do contrato;
- d) Atraso injustificado no início da obra, serviço ou fornecimento;
- e) A paralisação da obra, serviço ou fornecimento, sem justa causa e prévia comunicação à Administração;
- f) A subcontratação total ou parcial do objeto contratual, associação do contratado com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação, não admitidas no edital ou no contrato;
- g) O desatendimento das determinações regulares da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a sua execução, assim como a de seus superiores;
- h) A declaração de falência, insolvência, falecimento do representante da CONTRATADA ou modificação no quando de sócios da empresa que resulte o impedimento da prestação do serviço;
- i) Razões de interesse público e de alta relevância determinada pela autoridade máxima da esfera administrativa;
- j) A ocorrência de caso fortuito ou de força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução do contrato.

II – Amigavelmente, por acordo entre as partes, desde que haja conveniência para a Administração;

III – Judicialmente, nos termos da legislação;

IV – Quando houver supressão superior a 25% (vinte e cinco por cento) do valor global do contrato;

V – Quando ocorrer atraso superior a **90 (noventa) dias** dos pagamentos devidos pela Administração;

VI – quando houver suspensão da execução do contrato por prazo superior a 120 (cento e vinte) dias, salvo nos casos especificados no inciso XIV do art. 78 da Lei nº 8.666/93.

19. DAS SANÇÕES

19.1 – O descumprimento, por parte da CONTRATADA, das obrigações contratuais assumidas, ou a infringência dos preceitos legais pertinentes, ensejará a aplicação das sanções previstas na Lei nº 10.520/02, que se encontram indicadas abaixo:

- a) **advertência**, por escrito, sempre que forem constatadas falhas de pouca gravidade;
- b) **multa**:

I – pelo atraso na entrega dos produtos em relação ao prazo estipulado: **multa de 1%** (um por cento) do valor dos produtos não fornecidos, por dia decorrido, até o limite de 10% (dez por cento) do valor dos produtos;



II – pela recusa em efetuar o fornecimento e/ou pela não entrega dos produtos, **caracterizada em 10 (dez) dias** após o vencimento do prazo de entrega estipulado: multa de 20% (vinte por cento) do valor do bem;

III – pela demora em substituir os produtos rejeitados, a contar do **terceiro dia útil da data da notificação** da rejeição, multa de 2% (dois por cento) do valor do produto recusado, por dia decorrido, até o limite de **5 (cinco) dias**;

IV – pela recusa da CONTRATADA em substituir os produtos rejeitados, entendendo-se como recusa a substituição não efetivada nos cinco dias que se seguirem à da rejeição: multa de 20% (vinte por cento) do valor do produto rejeitado;

V – pelo **atraso** injustificado na Assinatura do Contrato ou Termo Substitutivo e retirada da Nota de Empenho: multa de 1% (um por cento), do valor global do contrato, por dia decorrido. (após o 5º dia de atraso configura-se **recusa**, aplicando-se a sanção prevista abaixo);

VI – pela recusa na Assinatura do Contrato ou Termo Substitutivo e retirada da Nota de Empenho: multa de 10% (dez por cento) do valor global do contrato.

c) suspensão temporária, de participar em licitação e impedimento de contratar com a CONTRATANTE pelo prazo de até **05 (cinco) anos**, sem prejuízo das multas previstas neste contrato, nos moldes do **art. 7º da Lei nº 10.520/2002**. Da seguinte forma:

I – 01 ano – quando o licitante convocado dentro do prazo de validade de sua proposta não celebrar contrato e/ ou não mantiver a proposta;

II – 02 anos – deixar de entregar documentação ou entregar documentação falsa exigida para o certame;

III – 03 anos – fraudar ou falhar na execução do contrato;

IV – 04 anos – comporta-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal;

V – 05 anos – quando o contratado cumular duas ou mais inadimplências citadas acima;

19.2 – As multas estabelecidas no subitem anterior podem ser aplicadas isolada ou cumulativamente, ficando o seu total limitado a **30% (trinta por cento) do valor contratado**, sem prejuízo de perdas e danos cabíveis.

19.3 – As sanções de natureza pecuniária serão diretamente descontadas de créditos que eventualmente detenha a CONTRATADA, ou efetuada a sua cobrança na forma prevista em lei.

19.4 – As sanções previstas não poderão ser relevadas, salvo quando ficar comprovada a ocorrência de situações que se enquadrem no conceito jurídico de força maior ou casos fortuitos, devidos e formalmente justificados e comprovados, e sempre a critério da autoridade competente.

19.5 – No caso de suspensão de licitar, a CONTRATADA será descredenciada por até **05 (cinco) anos**, sem prejuízo das multas previstas neste Edital e das demais comunicações legais (**art. 7º da Lei 10.520 de 17/07/02**).

20. DO PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO PARA APLICAÇÃO DAS SANÇÕES

20.1 – Constatando o descumprimento parcial ou total de obrigações contratuais que ensejem a aplicação de penalidades, o agente público, responsável pela gestão ou pela fiscalização do contrato, emitirá notificação escrita ao contratado, para regularização da situação.

Parágrafo único – A notificação a que se refere o *caput* deste artigo será enviada pelo correio, com aviso de recebimento, ou entregue ao contratado mediante recibo ou, na sua impossibilidade, publicada em jornal de circulação no Município e fixado no quadro de avisos do Paço Municipal.

20.2 – Não havendo regularização da situação por parte do contratado, em **até 48 (quarenta e oito) horas** após o recebimento da notificação, a Secretaria Municipal de Educação informará o fato à **Comissão de Cadastro e Avaliação de Fornecedores do Município de Estância/SE** para instaurar processo administrativo punitivo, juntando os documentos a seguir indicados:

I – Ofício dirigido à **Comissão de Cadastro e Avaliação de Fornecedores do Município de Estância/SE** relatando a ocorrência, as providências adotadas e os prejuízos causados à Administração Municipal pela inadimplência contratual;

II – termo de recebimento dos produtos ou termo de recebimento ou acompanhamento de serviços;

III – nota de empenho ou, instrumento equivalente;

IV – parecer fundamentado, emitido pelo agente público responsável pela gestão do contrato à Comissão de Cadastro e Avaliação de Fornecedores;

V – notificação da ocorrência encaminhada ou dado conhecimento ao contratado pela Comissão de Cadastro e Avaliação de Fornecedores;



VI – documentos que comprovem o descumprimento da obrigação assumida, tais como:

- a) nota fiscal, contendo o atesto de recebimento;
- b) notificações não atendidas; ou
- c) laudo de inspeção, relatório de acompanhamento ou de recebimento e parecer técnico, emitidos pelos responsáveis pelo recebimento ou gestão e fiscalização do contrato.

VII – documentos enviados pelo contratado relativo às ocorrências;

VIII – Cópia do AR ou, publicação em jornal de circulação e fixação no quadro de avisos do Paço Municipal.

20.3 – A Comissão Permanente de Licitações – CPL deverá instruir o processo, antes de encaminhar a Comissão de Cadastro e Avaliação de Fornecedores, com os seguintes documentos:

- a) Edital, convite, dispensa ou inexigibilidade e proposta do contratado;
- b) cópia do contrato.

20.4 – A **Comissão de Cadastro e Avaliação de Fornecedores do Município de Estância/SE** notificará ao contratado quanto da instauração de processo punitivo pelo inadimplimento contratual, através de aviso de recebimento – AR, ou entregue ao fornecedor mediante recibo ou, na sua impossibilidade, publicação em jornal de circulação no Município e fixação no quadro de avisos do Paço Municipal, quando começará a contar o **prazo de 05 (cinco) dias úteis** para apresentação de defesa prévia.

20.5 – Não acolhidas as razões de defesa apresentadas pelo contratado, ou, em sua ausência, situação em que será presumida a concordância do contratado com os fatos apontados, a Comissão de Cadastro e Avaliação de Fornecedores emitirá parecer conclusivo sugerindo as penalidades a serem aplicadas, na forma prevista na Lei 8.666/93, no Edital e no termo contratual.

20.6 – Acolhido o parecer da Comissão de Cadastro e Avaliação de Fornecedores, pelo Prefeito Municipal e pelo titular da Secretaria Municipal gestora do contrato, esta, através de portaria, aplicará a penalidade ao contratado pelo descumprimento contratual, com notificação obrigatória ao mesmo por AR, publicação em jornal de circulação no Município e fixação no quadro de avisos do Paço Municipal.

20.7 – Para qualquer penalidade caberá recurso, dirigido à autoridade que proferiu a decisão, nos termos do Art. 109 da Lei 8.666/93.

20.8 – Interposto recurso ou pedido de reconsideração na forma do item anterior, o processo será instruído pela Comissão de Cadastro e Avaliação de Fornecedores e, submetidos à Representação da Procuradoria Geral do Município para emissão de parecer, após o que, homologado pelo titular da Secretaria Municipal gestora do contrato e aprovado pelo Prefeito Municipal, deverá ser publicado em jornal de circulação e fixação no quadro de avisos do Paço Municipal.

21. DAS OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS

21.1 – DEVERES DA CONTRATADA

21.1.1 – Na execução do objeto do contrato, obriga-se a CONTRATADA:

- a) entregar o (s) produto (s) em conformidade com o estabelecido no edital e seus anexos;
- b) substituir o (s) produto (s) que esteja (m) desconformes com o estabelecido no Edital e no Termo de Referência, no **prazo máximo de 03 (três) dias úteis** a contar da Notificação da Secretaria Municipal de Educação;
- c) submeter à aprovação da CONTRATANTE toda e qualquer alteração ocorrida nas especificações, em face de imposições técnicas ou de cunho administrativo e legal.
- d) apresentar documento fiscal especificando todos os produtos fornecidos, com indicação de preços unitários e total;
- e) respeitar as normas e procedimentos de controle e acesso às dependências da Secretaria participante;
- f) responder pelos danos causados diretamente a Secretaria solicitante ou a terceiros, decorrente de culpa ou dolo, durante o fornecimento, não excluindo ou reduzindo esta responsabilidade a fiscalização ou acompanhamento pela Secretaria.
- g) solicitar em tempo hábil todas as informações que necessitar para o cumprimento de suas obrigações contratuais;
- h) manter, em compatibilidade com o compromisso a ser assumido, durante a vigência do instrumento contratual, todas as condições de habilitação e de qualificação dos produtos exigidos(as) na licitação.



22.2 – DEVERES DA CONTRATANTE

22.2.1 – Na execução do objeto do contrato, obriga-se a **CONTRATANTE** a:

- a) prestar informações e esclarecimentos que venham ser solicitados pela CONTRATADA;
- b) notificar, por escrito, à CONTRATADA quaisquer irregularidades encontradas nos produtos fornecidos;
- c) atestar a(s) Nota(s) Fiscal(is) correspondente(s), após o aceite dos produtos fornecidos;
- d) efetuar os pagamentos devidos, nas condições estabelecidas;
- e) participar ativamente das sistemáticas de supervisão, acompanhamento e controle de qualidade dos produtos;
- f) designar representante com competência legal para proceder ao acompanhamento e fiscalização dos fornecimentos.

23. DO RECEBIMENTO DO OBJETO, DA FISCALIZAÇÃO E DO GERENCIAMENTO

23.1 – As obrigações assumidas deverão ser executadas fielmente pelas partes, de acordo com as condições avençadas e as normas legais pertinentes, respondendo cada uma pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

23.2 – Executado o objeto contratual, será ele recebido em conformidade com as disposições contidas nos arts. 73 a 76, da Lei 8.666/93. A Administração rejeitará, no todo ou em parte, a execução do objeto em desacordo com as condições estabelecidas neste Termo de Referência e no instrumento contratual.

23.3 – A execução do objeto será fiscalizada e gerenciada pela servidora **Mônica Soares Batista (Titular)**, e **Laís Cristina Oliveira Santos (Suplente)**, integrantes do quadro funcional da Secretaria Municipal de Educação.

23.4 – A **Secretaria Municipal de Educação** registrará todas as ocorrências relacionadas com a execução do objeto, sendo-lhe assegurada a prerrogativa de:

- a) atestar as notas fiscais correspondentes à execução do objeto contratual;
- b) solicitar à CONTRATADA e seus prepostos, ou obter da Administração, tempestivamente, todas as providências necessárias para a boa execução do objeto contratual;
- c) emitir pareceres em todos os atos da Administração, relativos à execução do objeto e, em especial, na aplicação das sanções estabelecidas;
- d) fiscalizar a execução do objeto contratado, de modo que sejam cumpridas integralmente as condições estabelecidas;
- e) determinar o que for necessário à regularização de faltas verificadas;
- f) sustar os pagamentos das faturas, no caso de inobservância pela CONTRATADA de qualquer exigência sua;
- g) registrar as ocorrências havidas, firmado juntamente com o preposto da CONTRATADA;

23.5 – A fiscalização exercida pela CONTRATANTE não excluirá ou reduzirá a responsabilidade da CONTRATADA pela completa e perfeita execução do objeto contratual.

24 – DA QUALIDADE DOS PRODUTOS

24.1 Os produtos a serem fornecidos deverão estar dentro dos padrões de qualidade estipulados **pela Secretaria Municipal de Educação**, conforme estabelecido no Termo de Referência – Anexo I do edital.

24.2 Sempre que necessário serão substituídos, à custa da fornecedora, os produtos que acusarem validade vencida ou que estejam em desacordo com o estipulado neste edital ou quaisquer anormalidades do produto.

25. DO FORNECIMENTO (LOCAL E PRAZO DE ENTREGA)

25.1 – O fornecimento dos produtos ocorrerá de forma **PARCELADA** de acordo com a necessidade da **Secretaria Municipal de Educação**.



25.2 – A Secretaria Municipal de Educação entrará em contato com a empresa vencedora, para que a mesma realize a **entrega dos produtos**.

25.3 – O prazo de entrega dos produtos, depois de formalizada a solicitação, não deverá ser superior a **05 (cinco) dias corridos**.

25.4 – Os produtos deverão ser entregues, no endereço abaixo:

• **No Almoxarifado da Merenda Escolar da Secretaria Municipal de Educação, sediado na Avenida Nova do Porto s/n. Bairro Porto D'áreaia, Estância/SE, no horário das 07h:00min às 13h:00min.**

25.5 – Pelo descumprimento do prazo de entrega, será aplicada a sanção constante no item – **DAS SANÇÕES**, deste Edital.

25.6 – A falta de quaisquer dos produtos, objeto deste certame, não poderá ser alegada como motivo de força maior para o atraso, má execução ou inexecução do fornecimento objeto desta licitação e não eximirá a fornecedora das sanções a que está sujeita pelo não cumprimento dos prazos e demais condições estabelecidas.

26. DO PAGAMENTO E DO REAJUSTAMENTO

26.1 – O pagamento será realizado de **forma parcelada**, de acordo com as obrigações realizadas, ou seja, com base no quantitativo solicitado pela CONTRATANTE e efetivamente fornecido pela CONTRATADA.

26.2 – O pagamento será efetuado após empenho e liquidação da despesa por meio de crédito em conta-corrente indicada pelo licitante(s) vencedor (es), no prazo de até **30 (trinta) dias** consecutivos, mediante a apresentação de Nota Fiscal/Fatura, devidamente certificada pelo Setor responsável pelo recebimento da Secretaria solicitante.

26.3 – Para fazer jus ao pagamento, a empresa deverá apresentar juntamente com o documento de cobrança, atualizações das certidões, que por ocasião estiverem vencidas de regularidade junto Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional mediante apresentação de certidão unificada expedida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive os previdenciários (PORTARIA PGFN/RFB Nº 1.751, DE 03 DE OUTUBRO DE 2014), FGTS, Estadual, Municipal e Trabalhista.

26.4 – Nenhum pagamento será efetuado à empresa, enquanto houver pendência de liquidação de obrigação financeira, em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

26.5 – Caso se faça necessária à reapresentação de qualquer Nota Fiscal/Fatura por culpa do contratado, o prazo de **30 (trinta) dias** reiniciar-se-á a contar da data da respectiva reapresentação.

26.6 – Não haverá, sob hipótese alguma, pagamento antecipado.

26.7 – O preço apresentado na proposta da CONTRATADA será fixo e não sofrerá reajuste.

27. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL

27.1 – Até **02 (dois) dias úteis** antes da data fixada para abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar o ato convocatório deste pregão, solicitar esclarecimentos e providências.

27.2 – Caberá ao Pregoeiro decidir sobre a impugnação no prazo de até **24 (vinte e quatro) horas**.

27.3 – Acolhida a impugnação contra o ato convocatório, será designada e publicada nova data para a realização do certame.

27.4 – As impugnações protocoladas intempestivamente não serão levadas em consideração.

28. DA INTERPOSIÇÃO DE RECURSO NA SESSÃO PÚBLICA DO PREGÃO

28.1 – Declarada a vencedora, qualquer licitante poderá, durante a sessão pública, de forma imediata e motivada, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recorrer.

28.2 – O prazo para manifestação sobre a intenção de interpor recurso será aberto pelo Pregoeiro, durante a sessão, na fase de habilitação.

28.3 – Será concedido à licitante que manifestar a intenção de interpor recurso o prazo de **03 (três) dias** para apresentação dos memoriais, os quais deverão ser enviados por meio eletrônico, havendo campo específico para esse fim no site www.licitacoes-e.com.br. As demais licitantes, caso haja interesse, poderão apresentar contrarrazões,



também por meio eletrônico, no prazo de **03 (três) dias** a contar do término do prazo do recorrente, **sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos**.

28.4 – A falta de manifestação imediata e motivada da licitante importará a decadência do direito de recurso, ficando o Pregoeiro autorizado a adjudicar o objeto à licitante declarada vencedora.

28.5 – O recurso contra decisão do Pregoeiro terá efeito suspensivo.

28.6 – O acolhimento do recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

28.7 – Caberá à autoridade competente decidir os recursos contra ato do Pregoeiro, quando este mantiver sua decisão.

28.8 – Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados na sala da COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES da Secretaria Municipal de Educação, localizada à Praça Jackson de Figueiredo, S/N, centro, Estância/SE.

28.9 – Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, o pregoeiro adjudicará o objeto e a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

29. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME

29.1 – Não sendo interpostos recursos, o Pregoeiro fará a adjudicação do lote(s) ao(s) licitante vencedor(es), após o que encaminhará à autoridade competente para homologação da licitação.

29.2 – Havendo recurso, após deliberação sobre o mesmo, a autoridade competente fará a adjudicação do objeto, homologando em favor do licitante vencedor.

29.3 – Se o adjudicatário, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não apresentar situação regular no ato da assinatura do contrato, estará sujeito às penalidades previstas no item – **DAS SANÇÕES**. Neste caso, o pregoeiro examinará as ofertas subsequentes, e a habilitação dos proponentes, observada a ordem de classificação, até apuração de uma que atenda ao Edital, sendo o respectivo proponente convocado para negociar redução do preço ofertado e, se for o caso, celebrar o Contrato.

30. DA REVOGAÇÃO E ANULAÇÃO DO CERTAME

30.1 – A Administração, observadas razões de conveniência e oportunidade, devidamente justificadas, poderá revogar a presente licitação, em face de razões de interesse público, por motivo de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, ou declarar a sua nulidade por motivo de ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, mediante ato escrito e fundamentado.

30.2 – Os licitantes não terão direito à indenização em decorrência da anulação do procedimento licitatório, ressalvado o direito do CONTRATADO de boa-fé de ser ressarcido pelos encargos que tiver suportado no cumprimento do instrumento contratual ou documento equivalente.

31. DA FRAUDE À LICITAÇÃO

31.1 – A constatação, no curso da presente licitação, de condutas ou procedimentos que impliquem em atos, contrários ao alcance dos fins nela objetivados, ensejará a formulação de imediata representação ao MINISTÉRIO PÚBLICO para que sejam adotadas as providências direcionadas à apuração dos fatos e instauração do competente procedimento criminal, sem prejuízo da abertura de processo administrativo para os fins estabelecidos no art. 88, inciso II, da Lei nº 8.666/93.

32. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

32.1 – As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre as interessadas, desde que sejam atendidos o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

32.2 – Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário e local, anteriormente estabelecidos, desde que não haja comunicação do Pregoeiro em contrário.

32.3 – A licitante é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

32.4 – Reserva-se ao Pregoeiro o direito de solicitar, em qualquer época ou oportunidade, informações



complementares.

32.5 – No interesse da Administração, sem que caiba aos participantes qualquer reclamação ou indenização, poderá ser:

- a) adiada a data da abertura desta licitação;
- b) alterada as condições do presente Edital, com fixação de novo prazo para a sua realização.

32.6 – No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do certame, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para recepção dos lances, retomando o Pregoeiro, quando possível, sua atuação no Pregão, sem prejuízos dos atos realizados.

32.7 – Quando a desconexão persistir por tempo superior a **10 (dez) minutos**, a sessão será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa aos participantes.

32.8 – A presente licitação não importa necessariamente em contratação, podendo a Administração revogá-la, no todo ou em parte, por razões de interesse público, derivadas de fato superveniente comprovado ou anulá-la por ilegalidade, de ofício por provocação, mediante ato escrito e fundamento, disponibilizado no sistema para conhecimento dos participantes da licitação. O MUNICÍPIO DE ESTÂNCIA poderá, ainda, prorrogar, a qualquer tempo, os prazos para recebimento das propostas ou para sua abertura.

32.9 – É facultado ao Pregoeiro ou autoridade superior:

a) proceder consultas ou diligências que entender cabíveis, interpretando as normas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação;

b) relevar erros formais ou simples omissões em quaisquer documentos, para fins de habilitação e classificação do licitante, desde que sejam irrelevantes, não firam o entendimento da proposta e o ato não acarrete violação dos princípios básicos da licitação;

c) convocar as licitantes para quaisquer esclarecimentos porventura necessários ao entendimento de suas propostas.

32.10 – O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento do licitante, desde que seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta.

32.11 – As dúvidas decorrentes da interpretação deste Edital e as informações adicionais, que se fizerem necessárias à elaboração das Propostas, deverão ser apresentadas via ofício, e-mail ou por fax, conforme informações constantes do preâmbulo deste Edital, ao Pregoeiro, com antecedência mínima de **02 (dois) dias úteis** antes da data de abertura da sessão.

32.12 – Os pedidos de esclarecimentos de que trata o subitem acima não constituirão, necessariamente, motivos para que se altere a data e o horário do Pregão.

32.13 – As questões formuladas, bem como as respostas de interesse geral, serão divulgadas para todos os que retiraram o Edital, resguardando-se o sigilo quanto à identificação da empresa consulente.

32.14 – As alterações do Edital que, inquestionavelmente, afetarem a formulação da proposta, serão informadas para todas as licitantes que retiraram o Edital e divulgadas pela mesma forma que se deu o texto original, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido. Do contrário, serão mantidos a data e horário da sessão.

32.15 – As situações não-previstas neste Edital, inclusive as decorrentes de caso fortuito ou de força maior, serão resolvidas pelo Pregoeiro ou pela autoridade competente, desde que pertinentes com o objeto do Pregão e observadas a legislação em vigor.

32.16 – Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento; só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na PREFEITURA MUNICIPAL DE ESTÂNCIA/SE.

32.17 - Serão observados e assegurados tratamento diferenciado concedidos as microempresas e as empresas de pequeno porte na participação em certames licitatórios do Município, conforme determina a Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006, em especial os previstos nos artigos 43 a 45 da referida lei.

32.17.1 – As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação em certames licitatórios, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.

a) Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de **05 (cinco) dias**



úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa;

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

30. DOS CASOS OMISSOS

30.1 – Os casos omissos serão solucionados diretamente pelo Pregoeiro ou autoridade competente, observados os preceitos de direito público e as disposições de Lei nº 8.666/93 de 21.06.93. Lei nº 10.520, de 17.06.2002, Decreto nº 3.555 de 08 de agosto de 2000 e suas alterações posteriores, Decreto nº 5.450/2005 de 31.05.2005.

Estância-SE, 24 de Julho de 2017.

Hélia Santana Pinto Aragão
Autoridade Competente

Edson Luiz de Oliveira Santos
Pregoeiro

Equipe de Apoio:

Caique Claro Silva
Kleber Costa Lúcio



ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

PREGÃO ELETRÔNICO N.º 11/2017

Processo Administrativo nº 2017.041

1. OBJETO

1.1 – A presente licitação tem por objeto a **Aquisição de Gêneros Alimentícios**, destinados a Alimentação Escolar dos alunos atendidos nas escolas da rede municipal de ensino e crianças atendidas pelas creches, conforme especificações constantes neste termo.

2. JUSTIFICATIVA

2.1 – O objeto deste edital será designado a atender a necessidade de alimentação dos alunos das escolas da rede municipal de ensino e crianças atendidas pelas creches municipais, durante o período em que os mesmos permanecem nas unidades acima indicadas.

3. DO DETALHAMENTO – LOTES

3.1 EM CUMPRIMENTO AO INCISO I DO ARTIGO 48 DA LEI COMPLEMENTAR Nº 123/2006, COM REDAÇÃO DADA PELA LEI COMPLEMENTAR N.º 147/2014, OS LOTES DE 01 A 43 QUE CORRESPONDEM AOS LOTES DE CONTRATAÇÃO DOS QUAIS OS VALORES TOTAIS ESTIMADOS SÃO INFERIORES OU IGUAIS A R\$ 80.000,00 (OITENTA MIL REAIS), SERÃO DESTINADOS EXCLUSIVAMENTE A PARTICIPAÇÃO DAS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE.

LOTE 01 – Leite

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	Leite em Pó para Lactentes no 1º Semestre de Vida, Embalagem 400 g. Leite modificado, em pó, indicada para a alimentação de lactentes nos seis primeiros meses de vida, à base de leite de vaca, contendo caseína, lactalbumina ou concentrado de proteína do soro, gordura Láctea e/ou óleo vegetal, maltodextrina e/ou lactose, vitaminas e sais minerais, isenta de sacarose, com segmento probiótico acondicionado em recipiente íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá constar externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro e Normas de <i>Codex Alimentarius</i> para fórmulas destinadas a lactentes FAO/OMS. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data fabricação.	UND	70

Valor de Referência do Lote 01: R\$ 2.606,10 (Dois mil, seiscentos e seis reais e dez centavos).

LOTE 02 – Leite

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	Leite em Pó para Lactentes no 2º Semestre de Vida, Embalagem 400 g. Leite modificado, em pó, indicada para a alimentação de lactentes a partir do sexto mês de vida, à base de leite de vaca, contendo caseína, lactalbumina ou concentrado de proteína do soro, gordura láctea e/ou óleo vegetal, maltodextrina e/ou lactose, vitaminas e sais minerais, isenta de sacarose com segmento probiótico acondicionado em recipiente íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo. A embalagem deverá constar externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro e Normas de <i>Codex Alimentarius</i> para fórmulas destinadas a lactentes FAO/OMS. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data fabricação.	UND	180

Valor de Referência do Lote 02: R\$ 6.285,60 (Seis mil, duzentos e oitenta e cinco reais e sessenta centavos).

LOTE 03 – Açúcar

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	Açúcar Tipo Cristal, Saco plástico c/01 quilo. Produto isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais, contendo no mínimo 99% de sacarose e teor máximo de umidade de 0,3%.	KG	3.000



	EMBALAGENS: saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado, com peso líquido de 1Kg. Validade de 6 meses a partir da data de fabricação.		
--	--	--	--

Valor de Referência do Lote 03: R\$ 8.940,00 (Oito mil, novecentos e quarenta reais).

LOTE 04 – Alimento Achocolatado

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	Alimento Achocolatado, Embalagem c/ 400 g. Alimento Achocolatado em pó instantâneo enriquecido c/vitaminas e minerais, contendo os seguintes ingredientes básicos: açúcar, cacau em pó, soro de leite, lecitina de soja. EMBALAGEM: Pacote plástico lacrado, com peso líquido de 400 g hermeticamente fechado por termos soldagem.	UND	6.000

Valor de Referência do Lote 04: R\$ 25.680,00 (Vinte e cinco mil, seiscentos e oitenta reais).

LOTE 05 – Amido de Milho

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	Amido de Milho, Embalagem c/ 500 g. Produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitos, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Validade de 12 meses a partir da data de fabricação.	UND	600

Valor de Referência do Lote 05: R\$ 3.732,00 (Três mil, setecentos e trinta e dois reais).

LOTE 06 – Arroz Parbolizado

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	Arroz Parbolizado Tipo I, Saco plástico c/01 quilo. Cereal longo, constituído de grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%, isento de sujidades e materiais estranhos. Deve ser de procedência nacional. EMBALAGENS: Saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termossoldagem na vertical e na horizontal com peso líquido de 1 kg. Validade de 12 meses a partir da data de fabricação.	PCT	8.000

Valor de Referência do Lote 06: R\$ 26.080,00 (Vinte e seis mil e oitenta reais).

LOTE 07– Arroz Polido Tipo I

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	Arroz Polido Tipo I. Saco plástico c/01 quilo. Arroz beneficiado, longo fino (agulhinha), tipo 1. ROTULAGEM: deve atender a legislação vigente. Validade de 12 meses a partir da data de fabricação.	PCT	1.250

Valor de Referência do Lote 07: R\$ 4.575,00 (Quatro mil, quinhentos e setenta e cinco reais).

LOTE 08 – Biscoito Doce Tipo Maria, Pacote c/400g

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	Biscoito Doce Tipo Maria, Pacote c/400g. CARACTERÍSTICAS GERAIS: Biscoito é o alimento obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa de farinha de trigo preparada com farinhas, amidos, féculas, fermentadas ou não e outras substâncias permitidas na legislação. O produto deverá conter na sua composição: farinha de trigo enriquecida c/ ferro e ácido fólico (a farinha de trigo a ser utilizada como matéria-prima na fabricação do biscoito deverá atender ao estabelecido na legislação Resolução RDC 344/02), açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho, açúcar invertido, sal refinado, soro de leite em pó, estabilizante lecitina de soja e aromatizante. O produto contém glúten. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto: Massa Torrada Cor – própria Cheiro – próprio Sabor – próprio CARACTERÍSTICAS DE COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30 g) Valor Energético: 120 a 160 Kcal	PCT	14.000



<p>Carboidratos: 20 a 35g Proteínas: 1,3 a 5g Gorduras Totais: 3 a 6g Gordura Saturada: 0,5 a 2,5g Gordura trans: Ausente Sódio: Máximo de 180 mg CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS: Acidez, em ml de sol. Normal (acidez alcoólica) máximo 2% (crítico) Umidademáximo de 5% (crítico) Resíduo mineral fixo, deduzido o NaCl máximo 3% (crítico) CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Coliformes a 45 °C/g =10 Estaf.coag.positiva/g = 5X10² Salmonella sp/25g = Ausência Seguir a Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos). CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Sujidades, larvas e parasitos: ausência. Elementos histológicos estranhos a composição do produto – ausência Fragmentos de inseto, em 225 g – máximo 225 Matéria prejudicial à saúde humana, macroscópica e microscópica – ausência Observação: Deverão ser claramente enumerados os elementos histológicos encontrados. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Pacote com peso líquido de 400 gramas, com embalagem 3X1 duplamente protetora, hermeticamente fechada por termosoldagem na vertical e na horizontal. SECUNDÁRIA: Caixas de papelão com 20 pacotes de 400 gramas, fechadas com fita adesiva de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento. PRAZO DE VALIDADE Mínimo de 06 meses a partir da data de fabricação. ROTULAGEM Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados), devendo conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente a expressão: "contém glúten".</p>		
--	--	--

Valor de Referência do Lote 08: R\$ 50.400,00 (Cinquenta mil e quatrocentos reais).

LOTE 09 – Biscoito Doce Tipo Maisena

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	<p>Biscoito Doce Tipo Maisena Pacote c/400g. CARACTERÍSTICAS GERAIS Biscoito é o alimento obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa de farinha de trigo preparada com farinhas, amidos, féculas, fermentadas ou não e outras substâncias permitidas na legislação. O produto deverá conter na sua composição: farinha de trigo enriquecida c/ ferro e ácido fólico (a farinha de trigo a ser utilizada como matéria-prima na fabricação do biscoito deverá atender ao estabelecido na legislação Resolução RDC 344/02), açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho, fermento químico bicarbonato de sódio, sal refinado, soro de leite em pó, estabilizante lecitina de soja e aromatizantes. O produto contém glúten. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto: Massa Torrada Cor – própria Cheiro – próprio Sabor – próprio CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Coliformes a 45 °C/g =10 Salmonella sp/25g = Ausência Seguir a Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (estabelece os critérios e</p>	PCT	14.000



<p>padrões microbiológicos para alimentos). CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Sujidades, larvas e parasitos: ausência. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Pacote com peso líquido de 400 gramas, com embalagem 3X1 duplamente protetora, hermeticamente fechada por termossoldagem na vertical e na horizontal. SECUNDÁRIA: Caixas de papelão com 20 pacotes de 400 gramas, fechadas com fita adesiva de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento. PRAZO DE VALIDADE Mínimo de 06 meses a partir da data de fabricação. ROTULAGEM Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados), devendo conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente a expressão: "contém glúten". TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>		
--	--	--

Valor de Referência do Lote 09: R\$ 50.540,00 (Cinquenta mil, quinhentos e quarenta reais).

LOTE 10 – Café em Pó Torrado e Moído

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	<p>Café em Pó Torrado e Moído. Embalagem c/ 250g. CARACTERÍSTICAS GERAIS: Aspecto: Pó homogêneo fino ou grosso. Cor: castanho claro a castanho escuro. Odor e sabor: característico. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Cascas e paus: máximo de 1% em 100 gramas do produto. EMBALAGEM: Primária: Embalagem plástica aluminizada, hermeticamente fechada por termos soldagem na vertical e na horizontal com peso líquido de 200 gramas. Secundária: Fardo de polietileno transparente ou caixa de papelão ondulada, contendo 05 a 10Kg de peso líquido, fechado com fita adesiva de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses, a partir da data de fabricação. ROTULAGEM: O rótulo deve trazer a denominação "Café torrado" seguida da sua classificação e do prazo de validade. Seguir a Resolução – RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados). FONTE BIBLIOGRÁFICA: De acordo com as normativas do Ministério da Saúde e da ANVISA, estabelecidos nas legislações vigentes, Portaria MS/SVS nº 377, de 26/0.</p>	PCT	2.500

Valor de Referência do Lote 10: R\$ 12.400,00 (Doze mil e quatrocentos reais).

LOTE 11 – Cereal à base de Leite Tipo Farinha Láctea

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	<p>Cereal à base de Leite Tipo Farinha Láctea Embalagem com 230g. Alimento à base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido, sais minerais, vitaminas, sal e aveia, acondicionado em recipiente de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo, de peso líquido. A embalagem deverá conter externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro, Deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de fabricação. Resolução CNNPA nº 12, de 1978. Embalagem com 230g</p>	UND	3.000

Valor de Referência do Lote 11: R\$ 14.040,00 (Quatorze mil e quarenta reais).



LOTE 12 – Cereal para Alimentação Infantil à base de Milho ou Arroz

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	<p>Cereal para Alimentação Infantil à base de Milho ou Arroz Embalagem com 230g. Alimentação à base de farinha de milho pré-cozido, fortificado com ferro e ácido fólico, açúcar, amido, sais minerais, vitaminas, sal e aromatizante, acondicionado em embalagem íntegra, resistente, vedada hermeticamente e limpa. A embalagem deverá constar externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número de registro e Normas de CODEX Alimentares para fórmulas destinadas a lactentes. FAO/OMS. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. Embalagem aproximada 230 g.</p> <p>Alimentação á base de farinha de arroz pré-cozida, contendo açúcar, amido, sais minerais, vitamina E, e aromatizante, acondicionada em embalagem íntegra, resistente, vedada hermeticamente e limpa. A embalagem deverá constar externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número de registro e Normas de Codex Alimentarius para fórmulas destinadas a lactentes-FAO/OMS. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. Embalagem com 230g.</p>	UND	1.150

Valor de Referência do Lote 12: R\$ 4.830,00 (Quatro mil oitocentos e trinta reais).

LOTE 13 – Colorífico de 1ª Qualidade

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	<p>Colorífico de 1ª Qualidade. Embalagem c/ 100g.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Aspecto – Pó fino; Cor – Vermelho – Alaranjada; Cheiro – Próprio; Sabor – Próprio.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: Sujidades, parasitos e larvas: Ausência.</p> <p>EMBALAGEM: Primária: Saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado na horizontal e na vertical com peso líquido de 100g. Secundária: Caixas de papelão ondulado com peso líquido máximo de 01 a 10 Kg ou fardo de polietileno reforçado e bem fechado com peso líquido e 01 a 10 Kg.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ter prazo de validade não inferior a 06 meses a partir da data de fabricação.</p> <p>ROTULAGEM: Seguir a Resolução – RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados).</p> <p>FONTE BIBLIOGRÁFICA: Resolução – CNNPA nº 12, de 1978, D.O. de 24/07/1978 4/1999; Resolução MS/CNNPA nº 12 de 24/07/1978.</p>	PCT	3.000

Valor de Referência do Lote 13: R\$ 2.160,00 (Dois mil, cento e sessenta reais).

LOTE 14 – Condimento Misto de 1ª Qualidade

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	<p>Condimento Misto de 1ª Qualidade. Embalagem c/ 100g.</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS: Alimento preparado com matéria prima de boa qualidade e não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso. Não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal. Deve ser constituído pela mistura de fubá de milho, sal, cominho, pimenta do reino e corante de caramelo. Não contém glúten.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Aspecto - Pó fino; Cor – Verde Pardacento; Cheiro – Próprio; Sabor – Próprio.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: Sujidades, parasitos e larvas: Ausência.</p> <p>EMBALAGEM: Primária: Saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado na horizontal e na vertical com peso líquido de 100 g. Secundária: Caixas de papelão ondulado com peso líquido máximo de 01 a 10 Kg ou fardo de polietileno reforçado e bem fechado com peso líquido e 01 a 10 kg.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ter prazo de validade não inferior a 06 meses a partir da data de fabricação.</p> <p>ROTULAGEM: Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o</p>	PCT	3.000



	Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados). FONTE BIBLIOGRÁFICA: Resolução – CNNPA nº 12, de 1978, D.O. de 24/07/1978.		
--	--	--	--

Valor de Referência do Lote 14: R\$ 2.580,00 (Dois mil, quinhentos e oitenta reais).

LOTE 15 – Creme de Leite Tradicional

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	Creme de Leite Tradicional. Embalagem c/ 200g. Origem animal, embalado em tetra-pak, limpa, não amassada. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do 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. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de fabricação.	CX	2.000

Valor de Referência do Lote 15: R\$ 6.100,00 (Seis mil e cem reais).

LOTE 16 – Extrato de Tomate

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	Extrato de Tomate. Embalagem c/ 340g. Preparado com tomate, açúcar e sal, teor de sódio máximo de 130mg; 0g de gorduras trans; mínimo de 0,8 g de fibra alimentar. Validade de 6 meses a partir da data de fabricação.	UND	6.000

Valor de Referência do Lote 16: R\$ 19.560,00 (Dezenove mil, quinhentos e sessenta reais).

LOTE 17 – Farinha de Trigo c/ Fermento

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	Farinha de Trigo c/ Fermento. Saco plástico c/01 quilo. Especial com fermento, embalada em sacos transparentes, limpos, não violados, resistentes. Tipo 1, enriquecido com ferro e ácido fólico (Vitamina B9). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 70 (setenta) dias a partir da data de entrega de acordo com a resolução 12/78 da cnnpa. Pct 01 kg.	KG	3.350

Valor de Referência do Lote 17: R\$ 12.060,00 (Doze mil e sessenta reais).

LOTE 18 – Feijão Carioca Tipo I

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	Feijão Carioca Tipo I com peso líquido de 01 kg. CARACTERÍSTICAS GERAIS: Alimento obtido de grãos saudáveis de feijão de cores, carioquinha ou mulatinho, tipo 1 e classificado conforme os padrões do Ministério da Agricultura. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Aspecto – grãos; Cor – característica da espécie; Odor – próprio. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: Sujidades, larvas e parasitos: Ausência. EMBALAGEM: Primária: Saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado, com peso líquido de 01 kg. Secundária: Fardo de polietileno transparente reforçado de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento com peso líquido de 30 kg. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 06 (seis) meses, a partir da data de empacotamento. ROTULAGEM: Seguir a resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados).	KG	5.000

Valor de Referência do Lote 18: R\$ 29.000,00 (Vinte e nove mil reais).



LOTE 19 – Flocos de Milho Pré-cozido Tipo Flocão

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	Flocos de Milho Pré-cozido Tipo Flocão. Pacote c/ 500g. Produto livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. EMBALAGENS: Saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termossoldagem na vertical e na horizontal, com peso líquido de 500 gramas. Validade mínima de 6 meses a partir da data de fabricação.	PCT	10.000

Valor de Referência do Lote 19: R\$ 20.100,00 (Vinte mil e cem reais).

LOTE 20 – Goiabada em Pasta

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	Goiabada em Pasta. Embalagem c/ 600g. Goiabada em massa ou pasta homogênea e de consistência que possibilite o corte. Obtido das partes comestíveis desintegradas da goiaba, com açúcar, contendo pectina, ajustador de pH. Isento de sujidades, larvas e parasitos, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, acondicionado em potes de 600g, embalados em caixa de papelão reforçado com validade mínima de 12 meses a contar da data de fabricação.	UND	1.250

Valor de Referência do Lote 20: R\$ 5.912,50 (Cinco mil, novecentos e doze reais e cinquenta centavos).

LOTE 21 – Leite de Coco

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	Leite de Coco. Garrafa Pet c/ 500ml. CARACTERÍSTICAS GERAIS: Leite de Coco é o produto obtido da emulsão aquosa extraída do endosperma do fruto do coqueiro. (Cocos nucifera L.), através de processo tecnológico adequado. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Aspecto: característico. O produto em pasta pode apresentar separação de fases. Cor: característica. Amarelada para os tipos concentrado, desidratado e adoçado. Odor: característico. Sabor: característico. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Devem obedecer à legislação específica. EMBALAGEM: O produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária. Primária: Garrafa de plástico polietileno atóxico e íntegro. Embalagem de 500 ml. Secundária: Caixa de papelão lacrada e rotulada. ROTULAGEM: Devem atender ao Regulamento Técnico de Rotulagem de Alimentos Embalados. Devem apresentar, obrigatoriamente, a declaração de nutrientes de acordo com o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados. Quando qualquer Informação Nutricional Complementar for utilizada, atender ao Regulamento Técnico específico. REFERÊNCIAS: Resolução - RDC nº 83, de 15 de setembro de 2000.	UND	1.500

Valor de Referência do Lote 21: R\$ 6.675,00 (Seis mil, seiscentos e setenta e cinco reais).

LOTE 22 – Macarrão Tipo Espaguete

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	Macarrão Tipo Espaguete. Embalagem c/ 500g. CARACTERÍSTICAS GERAIS: Massa Alimentícia ou Macarrão: farinha de trigo comum e ou sêmola/semolina de trigo e ou farinha de trigo durum e ou sêmola/semolina de trigo durum vitaminada. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Aspecto: característico; Cor: característica. Odor: característico; Sabor: característico. Textura: característica. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades parasitas e larvas. EMBALAGEM: O produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária. Primária: A	PCT	5.000



	<p>embalagem deve conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote e data de validade. O produto deve conter validade mínima de 5 meses. Embalagem plástica resistente e transparente. Pacote com 500 g. Secundária: Fardo em embalagem plástica resistente, transparente, lacrada e rotulada.</p> <p>ROTULAGEM: Devem obedecer ao Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados. Quando qualquer Informação Nutricional Complementar for utilizada, deve atender ao Regulamento Técnico Específico. Na lista de ingredientes deve(m) ser declarada(s) a(s) denominação(ões) da(s) farinha(s) de trigo (farinha de trigo comum, sêmola/semolina de trigo, farinha de trigo integral, farinha de trigo durum ou sêmola/semolina de trigo durum, farinha integral de trigo durum) e do(s) farelo(s) (de trigo, de trigo durum) utilizado(s).</p> <p>REFERÊNCIA: Resolução – RDC nº 93, de 31 de outubro de 2000 DOU de 01/11/00.</p>		
--	--	--	--

Valor de Referência do Lote 22: R\$ 14.400,00 (Quatorze mil e quatrocentos reais).

LOTE 23 – Margarina Vegetal com Sal

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	<p>Margarina Vegetal com Sal. Pote c/ 500g. CARACTERÍSTICAS GERAIS: Os principais ingredientes são: óleos vegetais líquidos e hidrogenados, água, sal, leite em pó desnatado reconstituído, soro de leite em pó reconstituído, 15.000 U. I de Vitamina A / kg, estabilizantes, lecitina de soja, conservantes, aroma idêntico ao natural da manteiga, antioxidantes, acidulantes, corantes naturais: urucum e cúrcuma e corante beta caroteno sintético idêntico ao natural. Não contém glúten. Deverá conter quantidade de lipídio em torno de 60 a 65% e apresentar consistência cremosa.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Aspecto – Emulsão plástica ou fluída, homogênea, uniforme; Cor – Amarela, homogênea normal; Sabor – Característico; Odor – Característico;</p> <p>COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÍNIMA EM 100 g: Valor Calórico: 500 a 600 Kcal; Carboidrato: 0 a 0,6 g; Proteína: 0 a 0,7g; Gorduras Totais: 50 a 70 g; Gordura Saturada: 9 a 15g; Colesterol: 2,8 a 4,5 g Sódio: 1.150 a 1.200 mg; Vitamina A: 1500 a 5000 UI</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: Sujidades, parasitos e larvas: ausência.</p> <p>EMBALAGEM: Primária: O produto encontra-se disposto em embalagens plásticas com peso líquido de aproximadamente 500 g. Secundária: Caixa de papelão ondulada reforçada, de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento, fechada c/ fita adesiva plastificada, com peso líquido de aproximadamente 6 kg. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 06 meses, a partir da data de fabricação.</p> <p>ROTULAGEM: Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados). Apresentando no rótulo o registro do SIF ou SIE.</p> <p>FONTE BIBLIOGRÁFICA: Regulamento Técnico Para Fixação De Identidade E Qualidade De Margarina, do Ministério da Agricultura, pecuária e abastecimento.</p>	POTE	3.000

Valor de Referência do Lote 23: R\$ 13.440,00 (Treze mil, quatrocentos e quarenta reais).

LOTE 24 – Massa de Macarrão para Sopa

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	<p>Massa de Macarrão para Sopa. Embalagem c/ 500g. CARACTERÍSTICAS GERAIS: Massa Alimentícia ou Macarrão: farinha de trigo comum e ou sêmola/semolina de trigo e ou farinha de trigo durum e ou sêmola/semolina de trigo durum vitaminada.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Aspecto: característico. Cor: característica. Odor: característico; Sabor: característico. Textura:</p>	PCT	2.000



	<p>característica. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades parasitas e larvas. EMBALAGEM: O produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária. Primária: A embalagem deve conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote e data de validade. O produto deve conter validade mínima de 5 meses. Embalagem plástica resistente e transparente. Pacote com 500 g. Secundária: Fardo em embalagem plástica resistente, transparente, lacrada e rotulada. ROTULAGEM: Devem obedecer ao Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados. Quando qualquer Informação Nutricional Complementar for utilizada, deve atender ao Regulamento Técnico Específico. Na lista de ingredientes deve(m) ser declarada(s) a(s) denominação(ões) da(s) farinha(s) de trigo (farinha de trigo comum, sêmola/semolina de trigo, farinha de trigo integral, farinha de trigo durum ou sêmola/semolina de trigo durum, farinha integral de trigo durum) e do(s) farelo(s) (de trigo, de trigo durum) utilizado(s). REFERÊNCIA: Resolução – RDC nº 93, de 31 de outubro de 2000 DOU de 01/11/00</p>		
--	--	--	--

Valor de Referência do Lote 24: R\$ 7.460,00 (Sete mil, quatrocentos e sessenta reais).

LOTE 25 – Milho Amarelo p/Mungunzá.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	<p>Milho Amarelo p/Mungunzá. Pacote c/ 500g. CARACTERÍSTICAS GERAIS: Milho seco processado em grãos crus, inteiros, para o preparo de mungunzá. Características organolépticas Aspecto: próprio; Cor: próprio; Odor: próprio; Sabor: próprio. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: Fertilizantes: ausente; Sujidades: ausente; Parasitas: ausente; Larvas: ausente; Detritos animais ou vegetais: ausente; EMBALAGEM: O produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária. Primária: embalagem de 500 g em saco plástico transparente que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote e data de validade. O produto deve conter validade mínima de 5 meses. Secundária: fardo lacrado. ROTULAGEM: Seguir a resolução RDC nº 259 de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados). REFERÊNCIA: Resolução – CNNPA nº 12, de 1978.</p>	PCT	2.000

Valor de Referência do Lote 25: R\$ 4.320,00 (Quatro mil, trezentos e vinte reais).

LOTE 26 – Mistura para mingau

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	<p>Mistura para mingau. Embalagem c/ 500g. Mistura à base de amido de milho, sem ovo, enriquecido com vitaminas e mineral, sabor tradicional, aroma artificial de baunilha. A embalagem deverá conter externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número de registro, Deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de fabricação. Resolução CNNPA nº 12, de 1978.</p>	UND	1.000

Valor de Referência do Lote 26: R\$ 5.080,00 (Cinco mil e oitenta reais).



LOTE 27 – Óleo Vegetal de Soja.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	<p>Óleo Vegetal de Soja. Garrafa pet c/ 900ml. CARACTERÍSTICAS GERAIS: É o óleo comestível obtido através de processos de extração e refino, isento de misturas de outros óleos ou outras matérias estranhas ao produto. O óleo vegetal poderá ser de soja, girassol ou canola. Não deverá conter glúten.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Aspecto: límpido e isento de impurezas a 25°C; Cor: característica; Odor: característico; Sabor: característico.</p> <p>VALOR NUTRICIONAL (P/ 13 ml / 1 colher de sopa): Valor energético: 105 a 108 Kcal; Carboidrato: 0g; Proteína: 0g; Gorduras Totais: 10 a 12g; Gordura Saturada: 0,8 a 2,4g; Gordura TRANS: Não contém.</p> <p>EMBALAGEM: Primária: Garrafa plástica (PET) com volume líquido de 900 mL. Secundária: Caixa de papelão ondulada, contendo 20 garrafas de 900 mL, fechada com fita adesiva de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 12 meses, a partir da data de fabricação.</p> <p>ROTULAGEM: Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados).</p> <p>FONTE BIBLIOGRÁFICA: Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Óleos Vegetais Refinados do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.</p>	UND	2.000

Valor de Referência do Lote 27: R\$ 9.960,00 (Nove mil, novecentos e sessenta reais).

LOTE 28 – Proteína de Soja Texturizada

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	<p>Proteína de Soja Texturizada. Embalagem c/ 500g. Produto obtido por processamento tecnológico adequado, a partir de farinha de soja desengordurada, proteína isolada de soja e proteína concentrada de soja. Deve apresentar umidade máxima de 8% e proteína em base seca mínima de 50%. Validade 12 meses a partir da data de fabricação.</p>	PCT	550

Valor de Referência do Lote 28: R\$ 2.436,50 (Dois mil, quatrocentos e trinta e seis reais e cinquenta centavos).

LOTE 29 – Sal Refinado Iodado

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	<p>Sal Refinado Iodado. Saco plástico c/ 1 quilo. CARACTERÍSTICAS GERAIS: O produto deverá apresentar-se sob a forma de cristais brancos com granulação uniforme, própria, devendo ter sabor salino - salgado próprio, ser constituído de cloreto de sódio e adicionado iodato de potássio, conforme legislação vigente.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: Sujidades, parasitos e larvas: Ausência.</p> <p>EMBALAGEM: Primária: Saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termos soldagem na vertical e horizontal com peso líquido de 01 kg. Secundária: Fardo de polietileno transparente reforçado com peso líquido de 20 a 30 kg.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 12 meses a partir da data de fabricação.</p> <p>ROTULAGEM: Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados).</p> <p>FONTE BIBLIOGRÁFICA: Portaria nº 1.806, de 24 de outubro de 1994, do Ministério da Saúde.</p>	KG	1.000

Valor de Referência do Lote 29: R\$ 1.090,00 (Hum mil e noventa reais).



LOTE 30 – Vinagre de Álcool de 1ª Qualidade

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	<p>Vinagre de Álcool de 1ª Qualidade. Garrafa PET c/ 500 ml. CARACTERÍSTICAS GERAIS: Ácido acético obtido mediante a fermentação acética de soluções aquosas de álcool procedente principalmente de matérias agrícolas. Padronizado, refiltrado, pasteurizado e envasado para a distribuição no comércio em geral. Com acidez de 4,15%. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Cor: apropriada ao produto, de acordo com a composição e a tecnologia de elaboração. Sabor e odor: próprios dos ingredientes, devendo o produto estar isento de sabores e odores estranhos. Textura: apropriada para cada tipo de produto. Uniformidade: existência de razoável uniformidade de tamanho e formato, característica para cada tipo de produto. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, parasitos e larvas. EMBALAGEM: Primária: Embalagem plástica/garrafa pet, sem corantes, sem essências, sem adição de açúcares com prazo de validade mínima de 12 meses. De acordo com a RDC nº276/2005. Embalagem 500 ml. Secundária: Fardo lacrado e rotulado. ROTULAGEM: O produto deve ser rotulado de acordo com a origem e a classificação e do prazo de validade. Seguir a Resolução – RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados).</p>	UND	1.000

Valor de Referência do Lote 30: R\$ 1.710,00 (Hum mil, setecentos e dez reais).

LOTE 31 – Carne Moída Congelada de 1ª Qualidade

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	<p>Carne Moída Congelada de 1ª Qualidade. Pacote de 1KG. CARACTERÍSTICAS GERAIS: É a porção comestível proveniente do corte apropriado (alcatra, coxão mole, coxão duro ou patinho), oriundas de estabelecimento sob inspeção oficial. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Cor - vermelha característica; Odor - próprio; Sabor - próprio; Aspecto - próprio; CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, parasitos e larvas. EMBALAGEM: Primária: Pacotes 500g embalado a vácuo, fechados em filme de polietileno de alta densidade. Secundária: Caixa de papelão reforçada de 10 kg. PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ter prazo de validade de aproximadamente 12 meses a partir da data de fabricação. ROTULAGEM: O rótulo deve trazer a denominação "Carne bovina- Patinho" seguido da sua classificação e do prazo de validade. Seguir a Resolução - RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados). Devendo conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente o carimbo do SIF ou SIE. FONTE BIBLIOGRÁFICA: Instrução Normativa nº 83, de 21 de novembro de 2003 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.</p>	KG	5.500

Valor de Referência do Lote 31: R\$ 75.130,00 (Setenta e cinco mil, cento e trinta reais).

LOTE 32 – Peixe em Conserva ao Molho de Tomate

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	<p>Peixe em Conserva ao Molho de Tomate. Embalagem c/ 250g. CARACTERÍSTICAS GERAIS: Peixe em conserva tipo Sardinha/Cavalinha, eviscerada, descamada mecanicamente, LIVRE DE NADADEIRAS, CAUDA E CABEÇA, PRÉ-COZIDA, COM COBERTURA EM MOLHO DE TOMATE. Podendo ser utilizados conservantes e acidulantes permitidos por lei. Deve ser elaborado com matéria - prima em perfeito estado de conservação e higiene, submetido a processo tecnológico adequado e esterilizados comercialmente, sendo inspecionado pelo Serviço de Inspeção de Origem</p>	UND	7.500



	Animal – SIPA. Composição do líquido de cobertura: molho de tomate, óleo de soja, sal, água e temperos não apimentados. EMBALAGENS: Latas de folha cromada, provida de uma camada de verniz epóxi fenólico nas partes interna e externa do corpo e tampo da lata, contendo peso líquido de 250 g. Validade 12 meses a partir da data de fabricação. Peixe em Conserva ao Molho de Tomate		
--	--	--	--

Valor de Referência do Lote 32: R\$ 42.225,00 (Quarenta e dois mil, duzentos e vinte e cinco reais).

LOTE 33 – Queijo Mussarela Fatiado

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	Queijo Mussarela Fatiado , embalagem com 01 KG. Leite e/ou leite reconstituído padronizado ou não no seu conteúdo de matéria gorda, coalho e/ou outras enzimas coagulantes, cloreto de sódio. Instrução: O queijo deverá se apresentar em fatias. Embalagem Primária: embalagem plástica transparente e atóxica e tipo cryovac (fechada à vácuo); Secundária: embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto; Rotulagem deve atender a legislação vigente. Produto com registro obrigatório no MAPA (SIF). Validade de 1 mês a partir da data de entrega na unidade requisitante	PCT	2.000

Valor de Referência do Lote 33: R\$ 52.540,00 (Cinquenta e dois mil, quinhentos e quarenta reais).

LOTE 34 – Alho

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	Alho. Kg. Tipo 5/6; de boa qualidade, compacto e firme, sem danos sérios, apresentando tamanho médio/grande e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitos e materiais estranhos.	KG	600

Valor de Referência do Lote 34: R\$ 15.078,00 (Quinze mil e setenta e oito reais).

LOTE 35 – Batata Inglesa

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	Batata Inglesa. Kg. Porte médio/grande, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvido, sem danos de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. As batatas devem estar firmes, inteiras, livres de umidade externa, desprovidas de sabor e/ou odores estranhos ao produto. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto – apresentar o grau normal de tamanho, não estar danificado por qualquer lesão física ou mecânica, não conter corpos estranhos e estar isento de umidade e insetos. Cor – própria, conforme espécie e variedade. Odor – aroma próprio, conforme espécie e variedade. Sabor – sabor próprio, conforme espécie e variedade. ROTULAGEM Quando embalada o rótulo deverá trazer a denominação do legume, sua classificação e o peso do produto, sua classificação e o peso do produto. EMBALAGENS O produto deverá ser transportado em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto.	KG	12.500

Valor de Referência do Lote 35: R\$ 65.625,00 (Sessenta e cinco mil, seiscentos e vinte e cinco reais).

LOTE 36 – Cebola Branca

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	Cebola Branca. Kg. De Primeira, tamanho médio, se apresentando de ótima qualidade, Deverá apresentar-se compacta e firme, sem danos sérios, apresentando tamanho médio e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvida, isentas de sujidades, parasitos e materiais estranhos, Deverá apresentar-se sem brotas, sem danos mecânicos, sem estar deformados,	KG	5.000



	estar sem ataques de pragas e doenças. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Aspecto – apresentar o grau normal de tamanho, não estar danificado por qualquer lesão física ou mecânica, não conter corpos estranhos e estar isento de umidade e insetos. Cor – própria, conforme espécie e variedade. Odor – aroma próprio, conforme espécie e variedade. Sabor – sabor próprio, conforme espécie e variedade. ROTULAGEM: Quando embalada o rótulo deverá trazer a denominação do legume, sua classificação e o peso do produto, sua classificação e o peso do produto. EMBALAGENS: O produto deverá ser transportado em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto.		
--	--	--	--

Valor de Referência do Lote 36: R\$ 24.650,00 (Vinte e quatro mil, seiscientos e cinquenta reais).

LOTE 37 – Cenoura de 1ª

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	Cenoura de 1ª. Kg. Deverão ser de porte médio/grande de boa qualidade, sem ramas, fresca, compacta e firme, sem defeitos sérios (rachaduras e cortes), apresentando tamanho, cor e conformação uniformes. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato devendo ser bem desenvolvida. As Cenouras deverão apresentar as características varietais bem definidas, serem sãs, inteiras, limpas e livres de umidade externa. Devem ter coloração e formato uniforme, sem apresentar radículas e danos mecânicos, sem estar com coloração esverdeada, deformada e deteriorada e sem ataque de pragas e doenças. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Aspecto – apresentar o grau normal de tamanho, não estar danificado por qualquer lesão física ou mecânica, não conter corpos estranhos e estar isento de umidade e insetos. Cor – própria, conforme espécie e variedade. Odor – aroma próprio, conforme espécie e variedade. Sabor – sabor próprio, conforme espécie e variedade. ROTULAGEM: Quando embalada o rótulo deverá trazer a denominação do legume, sua classificação e o peso do produto, sua classificação e o peso do produto. EMBALAGENS: O produto deverá ser transportado em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto.	KG	9.000

Valor de Referência do Lote 37: R\$ 45.630,00 (Quarenta e cinco mil, seiscientos e trinta reais).

LOTE 38 – Chuchu

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	Chuchu, Kg. Deverá ser de porte médio/grande de boa qualidade, fresco, compacto e firme, sem defeitos sérios (rachaduras e cortes), apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido. Os frutos devem ser tenros, com coloração verde claro ou escuro e ausentes de espinhos, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Aspecto – apresentar o grau normal de tamanho, não estar danificado por qualquer lesão física ou mecânica, não conter corpos estranhos e estar isento de umidade e insetos. Cor – própria, conforme espécie e variedade. Odor – aroma próprio, conforme espécie e variedade. Sabor – sabor próprio, conforme espécie e variedade. ROTULAGEM: Quando embalada o rótulo deverá trazer a denominação do legume, sua classificação e o peso do produto, sua classificação e o peso do produto. EMBALAGENS: O produto deverá ser transportado em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto.	KG	7.000

Valor de Referência do Lote 38: R\$ 36.260,00 (Trinta e seis mil, duzentos e sessenta reais).



LOTE 39 – Iogurte com Polpa de Fruta, sabores: Morango e Ameixa

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	Iogurte com Polpa de Fruta, sabores: Morango e Ameixa. Embalagem de 1L. Constituído com polpa de fruta sabor morango, contendo leite integral e/ou leite integral reconstituído, preparado de morango à base de polpa de morango, podendo conter outros ingredientes que enriqueçam o produto. Conservantes permitidos pela legislação vigente. Isento de microrganismos causadores da decomposição do produto. Sua conservação deve ser feita sob refrigeração, à temperatura máxima de 10°C, validade mínima de 15 (quinze) dias a partir da data da entrega.	UND	16.000

Valor de Referência do Lote 39: R\$ 75.680,00 (Setenta e cinco mil, seiscentos e oitenta reais).

LOTE 40 – Maçã Nacional

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	Maçã Nacional. Kg. Cultivares: Fuji. Categoria: de Primeira. As maçãs devem se apresentar: inteiras; sãs; limpas, praticamente isentas de matérias estranhas e impurezas visíveis; praticamente isentas de parasitas; isentas de umidade exterior anormal; isentas de odores estranhos; praticamente isentas de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. As maçãs devem ser cuidadosamente colhidas, apresentarem apropriado grau de desenvolvimento fisiológico, firmeza de polpa de acordo com as características das cultivares; suportar o transporte e as movimentações a que são sujeitas; chegar ao local de destino em condições satisfatórias. As frutas devem ser firmes, com coloração vermelha, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica, que afete a sua aparência; a casca e a polpa deverão estar intactas e firmes. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto: ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresca, apresentar grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, não conter sujidades ou corpos estranhos, não estar danificada por qualquer lesão física ou química, estar isenta de umidade e insetos. Cor: própria, conforme espécie e variedade. Odor: aroma próprio, conforme espécie e variedade. Sabor: sabor próprio, conforme espécie e variedade. ROTULAGEM Quando embaladas o rótulo deverá trazer a denominação da fruta, sua classificação e o peso do produto. EMBALAGENS O produto deverá ser transportado em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto.	KG	8.000

Valor de Referência do Lote 40: R\$ 56.240,00 (Cinquenta e seis mil, duzentos e quarenta reais).

LOTE 41 – Ovos

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	De galinha, branco ou de cor, classe A, casca limpa, íntegra, sem manchas ou deformações. EMBALAGEM: Em caixas específicas, com data de validade do produto.	DZ	7.500

Valor de Referência do Lote 41: R\$ 40.350,00 (Quarenta mil, trezentos e cinquenta reais).

LOTE 42 – Polpa de Frutas Congelada

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	Polpa de Frutas Congelada. Kg. CARACTERÍSTICA: Polpa de fruta congelada, 100% natural, preparada com frutas sãs, limpas e isentas de parasitos, insetos, microrganismos, detritos animais ou vegetais e outras impurezas que venham a comprometer o armazenamento e a saúde humana. Não deve conter fragmentos das partes não comestíveis da fruta, nem	KG	1.500



	<p>acréscimo de qualquer tipo de substância. As características sensoriais devem ser próprias da fruta com que foi preparada.</p> <p>Deve possuir registro junto ao Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento (Decreto 6.871/2009).</p> <p>Os Sabores das Frutas para as polpas são: Abacaxi, Acerola, Caju, Goiaba, Graviola, Manga, Mangaba e Maracujá.</p> <p>Devem apresentar laudos de pesquisa para <i>Salmonella</i> e Coliformes termotolerantes, de acordo com a RDC nº 12/2001 da ANVISA.</p> <p>EMBALAGEM: A embalagem primária deverá conter de 1 Kg de polpa e ser de plástico atóxico e asséptico.</p> <p>ROTULAGEM: No rótulo impresso deverá constar no mínimo: a denominação "Polpa", seguida do nome da fruta, seguida da expressão "congelada", data de fabricação, data de validade, lista de ingredientes, procedência e informação nutricional. Deverá conter também informações sobre a temperatura de armazenamento.</p> <p>VALIDADE: Deve constar data de fabricação e data de vencimento que deve ser de no mínimo 1 mês.</p>		
--	--	--	--

Valor de Referência do Lote 42: R\$ 10.500,00 (Dez mil e quinhentos reais).

LOTE 43 – Tomate de 1ª do Tipo Cajá

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	<p>Tomate de 1ª do Tipo Cajá. Kg. Deverão ser de porte médio/grande, firme e intacto, apresentando tamanho, conformação uniforme e bem desenvolvido, devendo estar livre de enfermidades, defeitos graves que alterem sua conformação e aparência, isentos de sujidades, parasitas e resíduos de defensivos agrícolas, sem lesões de origem física/mecânica (rachaduras e cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverão apresentar-se bem formados, sem manchas, sem ataque de pragas e doenças, sem rachaduras e danos mecânicos.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</p> <p>Aspecto – apresentar o grau normal de tamanho, não estar danificado por qualquer lesão física ou mecânica, não conter corpos estranhos e estar isento de umidade e insetos.</p> <p>Cor – própria, conforme espécie e variedade.</p> <p>Odor – aroma próprio, conforme espécie e variedade.</p> <p>Sabor – sabor próprio, conforme espécie e variedade.</p> <p>ROTULAGEM</p> <p>Quando embalada o rótulo deverá trazer a denominação do legume, sua classificação e o peso do produto, sua classificação e o peso do produto.</p> <p>EMBALAGENS O produto deverá ser transportado em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto.</p>	KG	7.500

Valor de Referência do Lote 43: R\$ 37.275,00 (Trinta e sete mil, duzentos e setenta e cinco reais).

3.2. OS LOTES DE 44 A 52 QUE CORRESPONDEM AOS LOTES, DESTINADOS EXCLUSIVAMENTE A PARTICIPAÇÃO DE MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE – artigo 48, inciso III da Lei Complementar nº 123/2006, com redação dada pela Lei Complementar n.º 147/2014 – COTA RESERVA DE 2% (DOIS POR CENTO).

LOTE 44 – Leite em Pó Integral

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	<p>Leite em Pó Integral. Embalagem: Pacote com 200 g.</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS: Produto obtido por desidratação do leite de vaca.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Cor: Próprio; Odor: Próprio; Sabor: Próprio; Aspecto: Próprio. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades parasitas e larvas.</p> <p>EMBALAGEM: O produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção</p>	PCT	350



<p>do SIF. Deverá atender as especificações técnicas da Portaria nº 369 de 04/09/1997 do Ministério da Agricultura e do Abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária produtos de origem Animal do Ministério da Agricultura. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. Embalagem: Pacote com 200 g. Secundária: caixas de papelão lacrada e rotulada.</p> <p>ROTULAGEM: O rótulo deve constar a denominação do produto de acordo com a classificação desta Norma. REFERÊNCIA: Decreto nº 1.255, de 25 de junho de 1962.</p>		
---	--	--

Valor de Referência do Lote 44: R\$ 1.820,00 (Hum mil, oitocentos e vinte reais).

LOTE 45 – Suco de Frutas Pronto para Beber : Sabores Variados. Tetra-Park c/1L

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	<p>Suco de Frutas Pronto para Beber : Sabores Variados. Tetra-Park c/1L. DESCRIÇÃO DO PRODUTO: É a bebida não fermentada, não gaseificada, não concentrada e não diluída, destinada ao consumo, obtida da fruta madura e sã, ou parte do vegetal de origem, por processamento tecnológico adequado, submetida a tratamento que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo. Sabores: Uva, Acerola, Caju, Manga, Goiaba, Abacaxi, Maracujá e Graviola.</p> <p>CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: Não poderá conter substâncias estranhas à fruta ou parte do vegetal de sua origem; poderá ser adicionado açúcar na quantidade máxima fixada para cada tipo de suco, observado o percentual máximo de 10% (dez por cento) em peso, calculado em gramas de açúcar/100g suco. Não será permitida a associação de açúcares e edulcorantes hipocalóricos e/ou não-calóricos na fabricação do suco. Deverá atender aos seguintes requisitos: normalidade dos caracteres organolépticos próprios da sua natureza, qualidade e quantidade dos componentes próprios da sua natureza, ausência de elementos estranhos, de indícios de alterações e de microrganismos patogênicos, ausência de substâncias nocivas, observado o disposto no Decreto nº 3510, de 16 de junho de 2000, da Anvisa, e legislação sobre aditivos.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Seguir a Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos).</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>Elemento histológico: característico de fruta</p> <p>PRAZO DE VALIDADE: Prazo de validade mínimo de 12 meses a partir da data de fabricação, conservado à temperatura ambiente (25°C). O produto deve chegar à escola com, no mínimo, 50% (cinquenta por cento) do prazo de validade, ou seja, o equivalente a 6 (seis) meses.</p> <p>EMBALAGEM: Primária: tetrapak de 1,0 (um) litro.</p> <p>Na embalagem primária deverão constar ainda as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nome completo do alimento e tipo; • Marca; • Data de fabricação e vencimento (ou de validade), anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia, mês e ano); • Nome e endereço completo do fabricante ou embalador; • Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas; • Sigla e nº de registro em vigência no órgão competente; <p>Secundária: caixa de papelão resistente, devidamente lacrada, de forma que garanta sua resistência a danos durante o transporte e armazenamento, contendo aproximadamente de 10 a 15L.</p> <p>ROTULAGEM: Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados).</p> <p>TRANSPORTE: O produto deverá ser transportado de tal forma que não prejudique a sua embalagem e que atenda às recomendações higiênico-sanitárias em vigor.</p>	UND	1.400

Valor de Referência do Lote 45: R\$ 5.908,00 (Cinco mil, novecentos e oito reais).



LOTE 46 – Carne Bovina Congelada de 1º Tipo

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	Carne Bovina Congelada de 1º Tipo. Kg. Carne de 1ª qualidade do tipo Coxão Mole ou Chã de Dentro, Alcatra, Filé Mingnon ou Patinho. CARACTERÍSTICAS GERAIS: É a porção muscular comestível proveniente do corte apropriado de carcaça bovina, oriunda de estabelecimento sob inspeção oficial. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Cor – vermelha característica; Odor – próprio; Aspecto – próprio Sabor – próprio. CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS (100 g): Valor Calórico: 150 Kcal; Proteínas: 25; Carboidratos: não contém; Lipídeos: 2,50. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, parasitos e larvas. EMBALAGEM: Primária: Embaladas a vácuo em filme de polietileno de alta densidade com peso de 01 Kg, constando o SIF ou SIE. Secundária: Caixa de papelão reforçada de 10kg. PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ter prazo de validade não inferior a 05 meses a contar da data do empacotamento. Devendo conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente o carimbo do SIF ou SIE.	KG	360

Valor de Referência do Lote 46: R\$ 10.378,80 (Dez mil, trezentos e setenta e oito reais e oitenta centavos).

LOTE 47 – Charque Bovina Dianteira

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	Charque Bovina Dianteira. Kg. CARACTERÍSTICAS GERAIS: Alimento obtido pela salga das porções musculares comestíveis da carne bovina, embaladas a vácuo com ausência de tecidos inferiores (aponeuroses, cartilagens), e produzido em estabelecimento sob inspeção federal. EMBALAGENS: PRIMÁRIA: Peças embaladas a vácuo com peso líquido de 01 a 05 kg. SECUNDÁRIA: Caixa de papelão reforçada com peso líquido de 10 a 30 kg. Validade de 3 meses a partir da data de fabricação. Devendo conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente o carimbo do SIF ou SIE.	KG	180

Valor de Referência do Lote 47: R\$ 5.040,00 (Cinco mil e quarenta reais).

LOTE 48 – Corte de Frango Congelado Tipo Coxa/Sobrecoxa

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	Corte de Frango Congelado Tipo Coxa/Sobrecoxa. Embalagem Saco plástico c/01 quilo. CARACTERÍSTICAS GERAIS: Parte da ave abatida (coxa e sobrecoxa) em estabelecimento sob inspeção oficial. Deve apresentar coloração normal e uniforme, evisceração completa, escaldamento normal e gordura não rançosa. O Produto não deverá conter presença de cristais de gelo. ROTULAGEM: deverá conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente o carimbo do SIF ou SIE. PRAZO DE VALIDADE O produto deverá ter prazo de validade de aproximadamente 12 meses a partir da data de fabricação.	PCT	300

Valor de Referência do Lote 48: R\$ 2.514,00 (Dois mil, quinhentos e quatorze reais).

LOTE 49 – Corte de Frango Tipo Peito de Frango sem Osso

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	Corte de Frango Tipo Peito de Frango sem Osso. Embalagem Saco plástico c/01 quilo. CARACTERÍSTICAS GERAIS: Parte da ave (Peito de frango) abatida em estabelecimento sob inspeção oficial, com idade aproximada de oito semanas, apresentando pele completa e ausência de: penas, penugens, perfurações, coágulos, ossos quebrados, partes faltosas, queimaduras por congelamento, bolores e limo na superfície. Deve apresentar coloração normal e uniforme, evisceração completa, escaldamento normal e gordura não rançosa. O Produto não deverá conter	PCT	400



	<p>presença de cristais de gelo. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Aspecto – próprio; Cor – própria; Odor – próprio; Sabor – próprio. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: Sujidades, parasitos e larvas: Ausência.</p> <p>EMBALAGEM: Primária: Embalados em saco de polietileno leitoso, com peso líquido de 01 kg. A embalagem deverá estar uniforme ao produto.</p> <p>Secundária: Caixa de papelão reforçado, com peso líquido de 10 a 30 kg.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE O produto deverá ter prazo de validade de aproximadamente 12 meses a partir da data de fabricação.</p> <p>ROTULAGEM: Seguir a Resolução – RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados). Devendo conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente o carimbo do SIF ou SIE.</p>		
--	---	--	--

Valor de Referência do Lote 49: R\$ 4.840,00 (Quatro mil, oitocentos e quarenta reais).

LOTE 50 – Bolo de Rolo tipo Rocamble

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	<p>Bolo de Rolo tipo Rocamble. Saco plástico c/ 50g. CARACTERÍSTICAS GERAIS: Produto de confeitaria obtido por cocção adequada de massa preparada. O produto assado preparado à base de farinha de trigo (a farinha de trigo a ser utilizada como matéria-prima na fabricação do bolo deverá atender ao estabelecido na legislação Resolução RDC 344/02) ou amido de milho, açúcar, fermento químico ou biológico, podendo conter leite, ovos, manteiga, gordura e outras substâncias alimentícias que caracterizam o produto. Deverá ser apresentado nos recheios de chocolate, goiabada ou doce de leite.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Aspecto: massa assada com recheio; Cor – própria; Cheiro – próprio; Sabor – próprio</p> <p>COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÍNIMA PARA 100 GRAMAS</p> <p>Valor calórico: Mínimo de 300 Kcal</p> <p>Proteínas: Mínimo de 04 gramas</p> <p>Carboidratos: Mínimo de 45 gramas</p> <p>Gorduras Totais: de 13 a 22 gramas</p> <p>Gordura Saturada: Máximo de 8 gramas</p> <p>Gordura trans: Ausente</p> <p>Sódio: Máximo de 130 mg /100g</p> <p>CARACTERÍSTICAS FÍSICO – QUÍMICAS:</p> <p>Peso líquido inferior ao declarado: ausência</p> <p>Umidade: de 20 a 26 g/100g</p> <p>Resíduo Mineral Fixo (Cinzas): 0,50 a 0,90 g/100g</p> <p>Acidez ml de Solução N em 100 g: de 2,5 a 4 g/100 g</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</p> <p>Coliformes a 45 °C/g =10</p> <p>Salmonella sp/25 g = Ausência</p> <p>Seguir a Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos).</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS</p> <p>Sujidades, larvas e parasitos: ausência.</p> <p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem individual em sacos plásticos de polipropileno lacrado, com peso de 50 gramas a unidade. Deverá conter na embalagem a devida identificação do produto c/ a composição nutricional, assim como data de fabricação e validade. SECUNDÁRIA: Acondicionado em caixa de papelão, contendo 50 a 100 unidades, devidamente rotulada e lacrada de modo a garantir a qualidade do produto.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 15 dias a partir da data de fabricação em temperatura ambiente.</p> <p>ROTULAGEM: Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados), devendo conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente a expressão: "contém glúten".</p>	UND	1.250

Valor de Referência do Lote 50: R\$ 2.937,50 (Dois mil, novecentos e trinta e sete reais e cinquenta centavos).



LOTE 51 – Broa de Milho Recheada

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	<p>Broa de Milho Recheada. Saco plástico c/ 50g. CARACTERÍSTICAS GERAIS: O produto deve conter basicamente farinha de trigo especial, farinha de milho (a farinha de trigo e a farinha de milho a serem utilizadas como matérias-primas na fabricação da broa deverão atender ao estabelecido na legislação Resolução RDC 344/02), ovos, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, leite em pó integral, sal refinado, fermento químico e fibra de trigo (mínimo de 10%). O produto deverá apresentar os seguintes recheios: goiabada, chocolate e doce de leite.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Cor – própria; Cheiro – próprio; Sabor – próprio.</p> <p>COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÍNIMA PARA 100 GRAMAS Valor calórico: 350 a 450 kcal; Carboidrato: 55 a 80 gramas; Proteínas: 04 a 10 gramas; Lipídios: 09 a 15 gramas; Gordura Saturada: Máximo de 06 gramas; Cálcio: Mínimo de 190mg; Ferro: Mínimo de 7 mg Sódio: Máximo 485 mg.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: Sujidades, larvas e parasitos: ausência. EMBALAGEM: Primária: Embalagem individual em sacos plásticos de polipropileno lacrado, com peso de 50 gramas a unidade. Deverá conter na embalagem a devida identificação do produto c/ a composição nutricional, assim como data de fabricação e validade. Secundária: Acondicionado em caixa de papelão, contendo 50 a 100 unidades, devidamente rotulada e lacrada de modo a garantir a qualidade do produto. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 30 dias a partir da data de fabricação. ROTULAGEM: Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados), devendo conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente a expressão: "contém glúten".</p>	UND	1.250

Valor de Referência do Lote 51: R\$ 1.650,00 (Hum mil, seiscentos e cinquenta reais).

LOTE 52 - Pão Massa Fina para Hot Dog

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	<p>Pão Massa Fina para Hot Dog. Unidade c/ 50g. Pão é o produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Aspecto da massa cozida: O pão deve apresentar duas crostas, uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não devem apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: A parte externa deve ser amarelada, amarelo pardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco parda ou de acordo com o tipo. Cheiro: próprio; Sabor: próprio.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, parasitos e larvas.</p> <p>EMBALAGEM: O rótulo deve constar a denominação do produto de acordo com a classificação desta Norma. REFERÊNCIA: Resolução – CNNPA nº 12, de 1978 D.O de 24/07/1978.</p>	UND	4.000

Valor de Referência do Lote 52: R\$ 1.720,00 (Hum mil, setecentos e vinte reais).

3.3 OS LOTES DE 53 A 61 QUE CORRESPONDEM A LOTES DESTINADOS A PARTICIPAÇÃO DE TODOS OS TIPOS DE EMPRESAS – COTA PRINCIPAL QUE CORRESPONDE AO PERCENTUAL DE 98% (NOVENTA E OITO POR CENTO).



LOTE 53 – Leite em Pó Integral

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	<p>Leite em Pó Integral. Embalagem: Pacote com 200 g. CARACTERÍSTICAS GERAIS: Produto obtido por desidratação do leite de vaca. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Cor: Próprio; Odor: Próprio; Sabor: Próprio; Aspecto: Próprio. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades parasitas e larvas. EMBALAGEM: O produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá atender as especificações técnicas da Portaria nº 369 de 04/09/1997 do Ministério da Agricultura e do Abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária produtos de origem Animal do Ministério da Agricultura. Validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. Embalagem: Pacote com 200g. Secundária: caixas de papelão lacrada e rotulada. ROTULAGEM: O rótulo deve constar a denominação do produto de acordo com a classificação desta Norma. REFERÊNCIA: Decreto nº 1.255, de 25 de junho de 1962.</p>	PCT	17.150

Valor de Referência do Lote 47: R\$ 89.180,00 (Oitenta e nove mil, cento e oitenta reais).

LOTE 54 – Suco de Frutas Pronto para Beber : Sabores Variados. Tetra-Park c/1L

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	<p>Suco de Frutas Pronto para Beber : Sabores Variados. Tetra-Park c/1L. DESCRIÇÃO DO PRODUTO: É a bebida não fermentada, não gaseificada, não concentrada e não diluída, destinada ao consumo, obtida da fruta madura e sã, ou parte do vegetal de origem, por processamento tecnológico adequado, submetida a tratamento que assegure a sua apresentação e conservação até o momento do consumo. Sabores: Uva, Acerola, Caju, Manga, Goiaba, Abacaxi, Maracujá e Graviola. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: Não poderá conter substâncias estranhas à fruta ou parte do vegetal de sua origem; poderá ser adicionado açúcar na quantidade máxima fixada para cada tipo de suco, observado o percentual máximo de 10% (dez por cento) em peso, calculado em gramas de açúcar/100g suco. Não será permitida a associação de açúcares e edulcorantes hipocalóricos e/ou não-calóricos na fabricação do suco. Deverá atender aos seguintes requisitos: normalidade dos caracteres organolépticos próprios da sua natureza, qualidade e quantidade dos componentes próprios da sua natureza, ausência de elementos estranhos, de indícios de alterações e de microrganismos patogênicos, ausência de substâncias nocivas, observado o disposto no Decreto nº 3510, de 16 de junho de 2000, da Anvisa, e legislação sobre aditivos. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Seguir a Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos). CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Elemento histológico: característico de fruta PRAZO DE VALIDADE: Prazo de validade mínimo de 12 meses a partir da data de fabricação, conservado à temperatura ambiente (25°C). O produto deve chegar à escola com, no mínimo, 50% (cinquenta por cento) do prazo de validade, ou seja, o equivalente a 6 (seis) meses. EMBALAGEM: <u>Primária</u>: tetrapak de 1,0 (um) litro. Na embalagem primária deverão constar ainda as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável:</p> <ul style="list-style-type: none">• Nome completo do alimento e tipo;• Marca;• Data de fabricação e vencimento (ou de validade), anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia, mês e ano);• Nome e endereço completo do fabricante ou embalador;	UND	68.600



<ul style="list-style-type: none"> • Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas; • Sigla e nº de registro em vigência no órgão competente; <p>Secundária: caixa de papelão resistente, devidamente lacrada, de forma que garanta sua resistência a danos durante o transporte e armazenamento, contendo aproximadamente de 10 a 15L. ROTULAGEM: Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados). TRANSPORTE: O produto deverá ser transportado de tal forma que não prejudique a sua embalagem e que atenda às recomendações higiênic-sanitárias em vigor.</p>		
---	--	--

Valor de Referência do Lote 54: R\$ 289.492,00 (Duzentos e oitenta e nove mil, quatrocentos e noventa e dois reais).

LOTE 55 – Carne Bovina Congelada de 1º Tipo

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	<p>Carne Bovina Congelada de 1º Tipo. Kg. Carne de 1ª qualidade do tipo Coxão Mole ou Chã de Dentro, Alcatra, Filé Mingnon ou Patinho. CARACTERÍSTICAS GERAIS: É a porção muscular comestível proveniente do corte apropriado de carcaça bovina, oriunda de estabelecimento sob inspeção oficial. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Cor – vermelha característica; Odor – próprio; Aspecto – próprio Sabor – próprio. CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS (100 g): Valor Calórico: 150 Kcal; Proteínas: 25; Carboidratos: não contém; Lipídeos: 2,50. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, parasitos e larvas. EMBALAGEM: Primária: Embaladas a vácuo em filme de polietileno de alta densidade com peso de 01 kg. Secundária: Caixa de papelão reforçada de 10 kg. PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ter prazo de validade não inferior a 05 meses a contar da data do empacotamento. Devendo conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente o carimbo do SIF ou SIE.</p>	KG	17.640

Valor de Referência do Lote 55: R\$ 508.561,20 (Quinhentos e oito mil, quinhentos e sessenta e um reais e vinte centavos).

LOTE 56 – Charque Bovina Dianteira

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	<p>Charque Bovina Dianteira. Kg. CARACTERÍSTICAS GERAIS: Alimento obtido pela salga das porções musculares comestíveis da carne bovina, embaladas a vácuo com ausência de tecidos inferiores (aponeuroses, cartilagens), e produzido em estabelecimento sob inspeção federal. EMBALAGENS: PRIMÁRIA: Peças embaladas a vácuo com peso líquido de 01 a 05 kg. SECUNDÁRIA: Caixa de papelão reforçada com peso líquido de 10 a 30 kg. Validade de 3 meses a partir da data de fabricação. Devendo conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente o carimbo do SIF ou SIE.</p>	KG	8.820

Valor de Referência do Lote 56: R\$ 246.960,00 (Duzentos e quarenta e seis mil, novecentos e sessenta reais).

LOTE 57 – Corte de Frango Congelado Tipo Coxa/Sobrecoxa

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	<p>Corte de Frango Congelado Tipo Coxa/Sobrecoxa. Embalagem Saco plástico c/01 quilo. CARACTERÍSTICAS GERAIS: Parte da ave abatida (coxa e sobrecoxa) em estabelecimento sob inspeção oficial. Deve apresentar coloração normal e uniforme, evisceração completa, escaldamento normal e gordura não rançosa. O Produto não deverá conter presença de cristais de gelo. ROTULAGEM: deverá conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente o carimbo do SIF ou SIE.</p>	PCT	14.700



	PRAZO DE VALIDADE O produto deverá ter prazo de validade de aproximadamente 12 meses a partir da data de fabricação.		
--	--	--	--

Valor de Referência do Lote 57: R\$ 123.186,00 (Cento e vinte e três mil, cento e oitenta e seis reais).

LOTE 58 – Corte de Frango Tipo Peito de Frango sem Osso

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	<p>Corte de Frango Tipo Peito de Frango sem Osso. Embalagem Saco plástico c/01 quilo. CARACTERÍSTICAS GERAIS: Parte da ave (Peito de frango) abatida em estabelecimento sob inspeção oficial, com idade aproximada de oito semanas, apresentando pele completa e ausência de: penas, penugens, perfurações, coágulos, ossos quebrados, partes faltosas, queimaduras por congelamento, bolores e limo na superfície. Deve apresentar coloração normal e uniforme, evisceração completa, escaldamento normal e gordura não rançosa. O Produto não deverá conter presença de cristais de gelo. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Aspecto – próprio; Cor – própria; Odor – próprio; Sabor – próprio. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: Sujidades, parasitos e larvas: Ausência.</p> <p>EMBALAGEM: Primária: Embalados em saco de polietileno leitoso, com peso líquido de 01 Kg. A embalagem deverá estar uniforme ao produto. Secundária: Caixa de papelão reforçado, com peso líquido de 10 a 30 Kg.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE O produto deverá ter prazo de validade de aproximadamente 12 meses a partir da data de fabricação.</p> <p>ROTULAGEM: Seguir a Resolução – RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados). Devendo conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente o carimbo do SIF ou SIE.</p>	PCT	19.600

Valor de Referência do Lote 58: R\$ 237.160,00 (Duzentos e trinta e sete mil, cento e sessenta reais).

LOTE 59 – Bolo de Rolo tipo Rocambole

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	<p>Bolo de Rolo tipo Rocambole. Saco plástico c/ 50g. CARACTERÍSTICAS GERAIS: Produto de confeitaria obtido por cocção adequada de massa preparada. O produto assado preparado à base de farinha de trigo (a farinha de trigo a ser utilizada como matéria-prima na fabricação do bolo deverá atender ao estabelecido na legislação Resolução RDC 344/02) ou amido de milho, açúcar, fermento químico ou biológico, podendo conter leite, ovos, manteiga, gordura e outras substâncias alimentícias que caracterizam o produto. Deverá ser apresentado nos recheios de chocolate, goiabada ou doce de leite.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Aspecto: massa assada com recheio; Cor – própria; Cheiro – próprio; Sabor – próprio</p> <p>COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÍNIMA PARA 100 GRAMAS</p> <p>Valor calórico: Mínimo de 300 Kcal Proteínas: Mínimo de 04 gramas Carboidratos: Mínimo de 45 gramas Gorduras Totais: de 13 a 22 gramas Gordura Saturada: Máximo de 8 gramas Gordura trans: Ausente Sódio: Máximo de 130 mg /100g</p> <p>CARACTERÍSTICAS FÍSICO – QUÍMICAS:</p> <p>Peso líquido inferior ao declarado: ausência Umidade: de 20 a 26 g/100g Resíduo Mineral Fixo (Cinzas): 0,50 a 0,90 g/100g Acidez ml de Solução N em 100g: de 2,5 a 4 g/100g</p>	UND	61.250



	<p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Coliformes a 45°C/g =10 Salmonella sp/25g = Ausência Seguir a Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos). CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Sujidades, larvas e parasitos: ausência. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem individual em sacos plásticos de polipropileno lacrado, com peso de 50 gramas a unidade. Deverá conter na embalagem a devida identificação do produto c/ a composição nutricional, assim como data de fabricação e validade. SECUNDÁRIA: Acondicionado em caixa de papelão, contendo 50 a 100 unidades, devidamente rotulada e lacrada de modo a garantir a qualidade do produto. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 15 dias a partir da data de fabricação em temperatura ambiente. ROTULAGEM: Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados), devendo conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente a expressão: "contém glúten".</p>		
--	--	--	--

Valor de Referência do Lote 59: R\$ 143.937,50 (Cento e quarenta e três mil, novecentos e trinta e sete reais e cinquenta centavos).

LOTE 60 – Broa de Milho Recheada

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	<p>Broa de Milho Recheada. Saco plástico c/ 50g. CARACTERÍSTICAS GERAIS: O produto deve conter basicamente farinha de trigo especial, farinha de milho (a farinha de trigo e a farinha de milho a serem utilizadas como matérias-primas na fabricação da broa deverão atender ao estabelecido na legislação Resolução RDC 344/02), ovos, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, leite em pó integral, sal refinado, fermento químico e fibra de trigo (mínimo de 10%). O produto deverá apresentar os seguintes recheios: goiabada, chocolate e doce de leite. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Cor – própria; Cheiro – próprio; Sabor – próprio. COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÍNIMA PARA 100 GRAMAS Valor calórico: 350 a 450 kcal; Carboidrato: 55 a 80 gramas; Proteínas: 04 a 10 gramas; Lipídios: 09 a 15 gramas; Gordura Saturada: Máximo de 06 gramas; Cálcio: Mínimo de 190mg; Ferro: Mínimo de 7 mg Sódio: Máximo 485 mg. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: Sujidades, larvas e parasitos: ausência. EMBALAGEM: Primária: Embalagem individual em sacos plásticos de polipropileno lacrado, com peso de 50 gramas a unidade. Deverá conter na embalagem a devida identificação do produto c/ a composição nutricional, assim como data de fabricação e validade. Secundária: Acondicionado em caixa de papelão, contendo 50 a 100 unidades, devidamente rotulada e lacrada de modo a garantir a qualidade do produto. PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 30 dias a partir da data de fabricação. ROTULAGEM: Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados), devendo conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente a expressão: "contém glúten".</p>	UND	61.250

Valor de Referência do Lote 60: R\$ 80.850,00 (Oitenta mil, oitocentos e cinquenta reais).



LOTE 61 - Pão Massa Fina para Hot Dog

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	<p>Pão Massa Fina para Hot Dog. Unidade c/ 50g. Pão é o produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água e sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Aspecto da massa cozida: O pão deve apresentar duas crostas, uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não devem apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: A parte externa deve ser amarelada, amarelo pardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco parda ou de acordo com o tipo. Cheiro: próprio; Sabor: próprio.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, parasitos e larvas.</p> <p>EMBALAGEM: O rótulo deve constar a denominação do produto de acordo com a classificação desta Norma. REFERÊNCIA: Resolução – CNNPA nº 12, de 1978 D.O de 24/07/1978.</p>	UND	196.000

Valor de Referência do Lote 61: R\$ 84.280,00 (Oitenta e quatro mil, duzentos e oitenta reais).

4 – CRITÉRIO PARA A ACEITABILIDADE DO PREÇO

4.1 – O valor máximo aceito para a aquisição dos produtos é o indicado no valor de referência de cada lote acima descrito.

4.2 – Os valores acima indicados foram baseados em pesquisa de mercado, cujos orçamentos encontram-se acostados ao processo administrativo e disponíveis para consulta dos interessados.

5 – CONDIÇÕES GERAIS

5.1 – Os produtos cotados deverão atender as especificações e quantitativos constantes neste Termo de Referência.

5.2 – **É obrigatório submeter a amostra de todos os produtos para a avaliação técnica da nutricionista, a fim de garantir a sua qualidade. O prazo para apresentação da(s) amostra(s), será de 02 (dois) dias úteis contados a partir da declaração de vencedor. Não sendo as amostras aprovadas pela Nutricionista, esta comunicará ao pregoeiro se a amostra foi aprovada ou não, caso não seja aprovada o pregoeiro convocará automaticamente a segunda colocada e assim sucessivamente. Após o exame da amostra, quando aceita, se faz adjudicação do objeto vencedor.** O local para a apresentação das amostras: **no Almoxarifado da Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação, sediado na Avenida Nova do Porto s/n. Bairro Porto D'área, Estância/SE, no horário das 07h:00min às 13h:00min.**

5.3 – A empresa deverá retirar a referida amostra no prazo de **02 (dois) dias**, após a divulgação do resultado.

6. PRAZO DE FORNECIMENTO

6.1 – O fornecimento dos produtos acima indicados ocorrerá até **31 de dezembro de 2017**, contados a partir da data da assinatura do contrato, de acordo com a necessidade da Secretaria Municipal de Educação.

6.2 – **A Secretaria Municipal de Educação** entrará em contato com a empresa vencedora, para que a mesma realize a **entrega dos produtos**.

6.3 – O prazo de entrega dos produtos, depois de formalizada a solicitação, não deverá ser superior a **05 (cinco) dias corridos**.

6.4 – Os produtos deverão ser entregues, no endereço abaixo:

• **No Almoxarifado da Merenda Escolar da Secretaria Municipal de Educação, sediado na Avenida Nova do Porto s/n. Bairro Porto D'área, Estância/SE, no horário das 07h:00min às 13h:00min.**

7. DEMAIS INFORMAÇÕES

7.1 – Os deveres da empresa vencedora do certame – **CONTRATADA e CONTRATANTE** estão dispostos no item 21 do edital.



7.2 – As sanções administrativas e procedimentos para a sua aplicação, bem como as condições de rescisão contratual e formas de pagamento encontram-se descritas dos itens 18 ao 26 do edital.

Estância-SE, 24 de Julho de 2017.

Hélia Santana Pinto Aragão
Autoridade Competente

Edson Luiz de Oliveira Santos
Pregoeiro

Equipe de Apoio:

Caique Claro Silva
Kleber Costa Lúcio



ANEXO II

MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

(encaminhamento obrigatório, imediatamente após a fase de lances)

Razão Social:
CNPJ:
Endereço:
Fone/Fax:
E-mail:
Banco: Agência:
Local/Data:
Conta-Corrente Nº:

LOTE ____

ITEM	ESPECIFICAÇÃO/MARCA	QUANT.	UND	PREÇO UNITÁRIO R\$	PREÇO TOTAL R\$
VALOR TOTAL DO LOTE					

**** Conforme especificações constantes no Termo de Referência**.**

– Prazo de validade da proposta não inferior a **60 (sessenta) dias corridos**, a contar da data de entrega da proposta, após a etapa de lances. Em caso de omissão, considerar-se-á aceito o prazo citado de **60 (sessenta) dias corridos**.

– Declaro que os produtos a serem entregues atenderão aos requisitos de qualidade exigidos no **Edital e seus anexos**.

– Declaro que nos preços ora propostos e naqueles que por ventura vierem a ser ofertados, por meio de lances, estão incluídos todos os custos que se fizerem indispensáveis ao perfeito fornecimento dos produtos objeto desta proposta, tais como: **taxas, fretes, impostos** e tudo mais que possa influir direta ou indiretamente no custo do fornecimento, entendido que a falta de manifestação implicará em declaração de que todas as despesas já estão inclusas.

Nome do Representante Legal: _____ CPF: _____

Estância-SE, ____ de _____ de 2017.

proponente



ANEXO III

MODELO DE PLANILHA DE CUSTOS

Razão Social:
CNPJ:
Endereço:
Fone/Fax:
E-mail:
Banco: Agência:
Local/Data:
Conta-Corrente Nº:

LOTE _____

ITEM	PRODUTO	QUANT.	VALOR UNITÁRIO BRUTO DO PRODUTO	VALOR TOTAL BRUTO DO PRODUTO	IMPOSTOS INCIDIDOS NO PRODUTO	ENCARGOS GERAIS / OUTROS	LUCRO DA EMPRESA	VALOR FINAL DO PRODUTO
VALOR GLOBAL DA PROPOSTA								

O licitante deverá inserir em sua **PLANILHA DE CUSTOS** demais elementos que incidam no preço do produto que não estão previstos neste MODELO.

Nome do Representante Legal: _____ CPF: _____

Estância-SE, ____ de _____ de 2017.

Proponente



ANEXO IV – MODELO DE DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº ____/2017.

(Identificação completa do representante da licitante), como representante devidamente constituído de (Identificação completa da licitante) doravante denominado (Licitante), para fins do disposto no item (completar) do Edital (completar com identificação do edital), declara, sob as penas da lei, em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro, que:

(a) a proposta apresentada para participar da (identificação da licitação) **foi elaborada de maneira independente (pelo Licitante), e o conteúdo da proposta não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato** da (identificação da licitação), por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

(b) a intenção de apresentar a proposta elaborada para participar da (identificação da licitação) não foi informada, discutida ou recebida de qualquer outro participante potencial ou de fato da (identificação da licitação), por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

(c) que não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato da (identificação da licitação) quanto a participar ou não da referida licitação;

(d) que o conteúdo da proposta apresentada para participar da (identificação da licitação) **não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato** da (identificação da licitação) antes da adjudicação do objeto da referida licitação;

(e) que o conteúdo da proposta apresentada para participar da (identificação da licitação) **não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente**, informado, discutido ou recebido de qualquer integrante de (órgão licitante) antes da abertura oficial das propostas; e

(f) que está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

Estância/SE, ___ de _____ de 2017.

(representante legal do licitante no âmbito da licitação, com identificação **completa**)



ANEXO V

DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO À LC 123/2006 alterada pela LC 147/2014

REFERENTE: Pregão Eletrônico nº ____/2017.

OBJETO:

A empresa _____, CNPJ _____, estabelecida _____, por intermédio de seu representante legal Sr^o(a). _____, brasileiro(a) maior, capaz, endereço _____, estado civil _____, profissão _____, portador da RG nº _____ e do CPF nº _____, **DECLARA** que não se enquadra em nenhum dos impedimentos previstos no Art. 3º, §4º da Lei Complementar 123/2006, fazendo jus ao regime diferenciado e favorecido estabelecido na referida Lei.

_____/____, (data da Licitação).

(identificação e assinatura do declarante).



ANEXO VI

MINUTA DO TERMO DE CONTRATO

MINUTA DO TERMO DE CONTRATO DE **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**, FIRMADO ENTRE O MUNICÍPIO DE ESTÂNCIA, POR INTERMÉDIO DA _____ E A EMPRESA _____, NOS TERMOS DO PROCESSO LICITATÓRIO, PREGÃO ELETRÔNICO Nº ____/2017.

Pelo presente instrumento de contrato celebrado entre o **MUNICÍPIO DE ESTÂNCIA**, inscrito no CNPJ sob o nº. 13.097.050/0001-80 representado por seu Prefeito, o senhor _____, registrado no **C.P.F nº.** _____ - e **RG n.** _____, residente e domiciliado _____ por intermédio da _____, inscrito no CNPJ sob o nº _____, estabelecida na _____ -- neste ato representado por sua Secretária, a senhora _____, registrada no C.P.F nº _____ e RG nº _____ SSP/SE, residente e domiciliada a _____ ora denominado **CONTRATANTE**, tendo por outra parte a empresa _____, inscrita regularmente no C.N.P.J sob o nº _____ estabelecida à _____, neste ato representada por seu _____, **o senhor** registrado no C.P.F sob o nº. _____ e RG Nº _____ SSP/ residente e domiciliado(a) à _____ por ora denominada **CONTRATADA**, têm justo e acordado entre si o presente **TERMO DE CONTRATO**, celebrado com o amparo da .520/2002, Decretos nº. 3.784/2001 e 5.450/2005, Decreto Municipal nº. 5.251/2005 de 29.09.2005 e, subsidiariamente, a Lei nº. 8.666/93 e alterações, Lei Complementar nº 123/2006 alterada pela Lei Complementar nº 147/2014 e em decorrência do Edital de Pregão Eletrônico nº. ____/2017, mediante as cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA – FUNDAMENTO LEGAL

1.1 Este termo decorre da aplicação da Lei nº. 10.520/2002, Decretos nº. 3.784/2001 e 3.555/2000, Decreto Municipal nº. 5.251/2005 de 29.09.2005 e, subsidiariamente, a Lei nº. 8.666/93 e alterações e vincula-se ao Processo de Licitação, Pregão Eletrônico nº ____/2017.

CLÁUSULA SEGUNDA – OBJETO

2.1 Constitui objeto deste termo a **Aquisição de Gêneros Alimentícios**, destinados a Alimentação Escolar dos alunos atendidos na Rede Municipal de Ensino e Alimentação das crianças atendidas pelas Creches, especificados no lote ____ do Pregão Eletrônico nº ____/2017, Anexo I, deste contrato, de acordo com o admitido na proposta apresentada pela EMPRESA vencedora do certame, que constitui parte integrante deste.

CLÁUSULA TERCEIRA – FORMA DE FORNECIMENTO

3.1 – O fornecimento será parcelado de acordo com a necessidade e solicitação da CONTRATANTE.

CLÁUSULA QUARTA – DO RECEBIMENTO DO OBJETO, DA FISCALIZAÇÃO E DO GERENCIAMENTO

4.1 – As obrigações assumidas deverão ser executadas fielmente pelas partes, de acordo com as condições avançadas e as normas legais pertinentes, respondendo cada uma pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

4.2 – Executado o objeto contratual, será ele recebido em conformidade com as disposições contidas nos arts. 73 a 76, da Lei 8.666/93. A Administração rejeitará, no todo ou em parte, a execução do objeto em desacordo com as condições estabelecidas neste Termo de Referência e no instrumento contratual.

4.3 – A execução do objeto será fiscalizada e gerenciada pela servidora **Mônica Soares Batista (Titular)**, e **Laís Cristina Oliveira Santos (Suplente)**, integrantes do quadro funcional da Secretaria Municipal de Educação.

4.4 – A **Secretaria Municipal de Educação**, CONTRATANTE, registrará todas as ocorrências relacionadas com a execução do objeto, sendo-lhe assegurada a prerrogativa de:

- a)** atestar as notas fiscais correspondentes à execução do objeto contratual;
- b)** solicitar à CONTRATADA e seus prepostos, ou obter da Administração, tempestivamente, todas as providências necessárias para a boa execução do objeto contratual;
- c)** emitir pareceres em todos os atos da Administração, relativos à execução do objeto e, em especial, na aplicação das sanções estabelecidas;



- d) fiscalizar a execução do objeto contratado, de modo que sejam cumpridas integralmente as condições estabelecidas;
- e) determinar o que for necessário à regularização de faltas verificadas;
- f) sustar os pagamentos das faturas, no caso de inobservância pela CONTRATADA de qualquer exigência sua;
- g) registrar as ocorrências havidas, firmado juntamente com o preposto da CONTRATADA;
- h) lavrar o termo de recebimento definitivo do objeto contratado.

4.5 – A fiscalização exercida pelo CONTRATANTE não excluirá ou reduzirá a responsabilidade da CONTRATADA pela completa e perfeita execução do objeto contratual.

CLÁUSULA QUINTA – DA QUALIDADE DOS PRODUTOS

5.1 – Os produtos a serem fornecidos deverão estar dentro dos padrões de qualidade estipulados pela Secretaria solicitante, conforme especificado no Termo de Referência – Anexo I do Edital do processo de licitação.

5.2 – Sempre que necessário serão substituídos, à custa da fornecedora, os produtos que acusarem validade vencida ou que estejam em desacordo com estipulado neste Edital ou quaisquer anormalidades do produto.

CLÁUSULA SEXTA – DO LOCAL E PRAZO DE ENTREGA

6.1 – A CONTRATANTE entrará em contato com a empresa CONTRATADA conforme sua necessidade, para que a mesma realize a entrega dos produtos solicitados.

6.2 – O prazo de início da entrega dos produtos, após formalizada a solicitação, não deverá ser superior a **05 (cinco) dias corridos**.

6.3 – Os produtos deverão ser entregues de acordo com a necessidade e solicitação no local descrito abaixo:

• **Almoxarifado da Merenda Escolar da Secretaria Municipal de Educação, localizado na Avenida Nova do Porto D'Areia s/n, no horário das 07:00 às 13:00 horas.**

6.4 – Pelo descumprimento do prazo de entrega, será aplicada a sanção constante na cláusula Décima Terceira, **DAS SANÇÕES**, deste contrato.

6.5 – A falta de quaisquer dos produtos, objeto deste certame, não poderá ser alegada como motivo de força maior para o atraso, má execução ou inexecução do fornecimento objeto desta licitação e não eximirá a fornecedora das sanções a que está sujeita pelo não cumprimento dos prazos e demais condições estabelecidas.

CLÁUSULA SÉTIMA – DO PAGAMENTO E REAJUSTAMENTO

7.1 – A CONTRATANTE pagará à CONTRATADA o valor global de R\$ _____ (_____), em parcelas, de acordo com as obrigações realizadas, ou seja, com base no quantitativo solicitado pela CONTRATANTE e efetivamente fornecido pela CONTRATADA.

7.2 – O pagamento será efetuado após empenho e liquidação da despesa por meio de crédito em conta-corrente indicada pelo licitante(s) vencedor(es), no prazo de até **30 (trinta) dias** consecutivos, mediante a apresentação de Nota Fiscal/Fatura, devidamente certificada pela **SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**.

7.3 – **Para fazer jus ao pagamento, a empresa deverá apresentar juntamente com o documento de cobrança, atualizações das certidões, que por ocasião estiverem vencidas de regularidade junto** Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional mediante apresentação de certidão unificada expedida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive os previdenciários (PORTARIA PGFN/RFB Nº 1.751, DE 03 DE OUTUBRO DE 2014), **FGTS, Estadual, Municipal e Trabalhista**.

7.4 – Nenhum pagamento será efetuado à empresa, enquanto houver pendência de liquidação de obrigação financeira, em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

7.5 – Caso se faça necessária à reapresentação de qualquer Nota Fiscal/Fatura por culpa do contratado, o prazo de **30 (trinta) dias** reiniciar-se-á a contar da data da respectiva reapresentação.

7.6 – Não haverá, sob hipótese alguma, pagamento antecipado.



7.7 – O preço apresentado na proposta da CONTRATADA será fixo e não sofrerá reajuste.

CLÁUSULA OITAVA – DA VIGÊNCIA E DAS ALTERAÇÕES CONTRATUAIS

8.1 – O presente termo terá a **vigência até** _____, contados a partir da data da sua assinatura.

8.2 – O contrato poderá ser alterado, com as devidas justificativas, para melhor adequação da necessidade da CONTRATANTE, observando as disposições do artigo 65 da Lei 8.666/93.

8.3 – No caso de pedido de revisão de preço para reequilíbrio econômico-financeiro a empresa deverá apresentar as alterações ocorridas na **PLANILHA DE CUSTOS** apresentada na data da elaboração da proposta inicial, demonstrar a nova composição do preço, comprovar e justificar as alterações ocorridas.

8.4 – **O pedido de reequilíbrio econômico-financeiro só será acatado se for devidamente comprovado e fundamentado nos requisitos legais constantes no art. 65, II, “d” da lei 8.666/93.**

8.5 – O pedido de reequilíbrio econômico-financeiro só poderá ser repassado a **CONTRATANTE** após formalização do pedido de revisão de preço e efetiva formalização do Processo de Alteração Contratual.

CLAUSULA NONA – DAS DOTAÇÕES ORÇAMENTÁRIAS

9.1 – As despesas com o objeto da presente licitação correrão por conta das dotações orçamentárias abaixo especificadas:

PODER EXECUTIVO

ÓRGÃO:

UNIDADE ORÇAMENTÁRIA:

FUNÇÃO PROGRAMÁTICA:

PROJETO ATIVIDADE:

FONTE DE RECURSO:

ELEMENTO DE DESPESA/SUBELEMENTO:

SALDO ORÇAMENTÁRIO:

CLÁUSULA DÉCIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

10.1 – Na execução do objeto do contrato, obriga-se a CONTRATADA:

- a) entregar os produtos em conformidade com o estabelecido no Edital e seus anexos.
- b) substituir o(s) produtos que esteja(m) desconforme(s) com o estabelecido no Edital e no Termo de Referência, no prazo máximo de **03 (três) dias úteis** a contar da notificação da Secretaria à CONTRATADA;
- c) submeter à aprovação do CONTRATANTE toda e qualquer alteração ocorrida nas especificações, em face de imposições técnicas ou de cunho administrativo e legal.
- d) apresentar documento fiscal especificando todo o produto fornecido, com indicação de preços unitários e total;
- e) respeitar as normas e procedimentos de controle e acesso às dependências do Contratante;
- f) responder pelos danos causados diretamente ao CONTRATANTE ou a terceiros, decorrente de culpa ou dolo, durante o fornecimento, não excluindo ou reduzindo esta responsabilidade a fiscalização ou acompanhamento pelo **CONTRATANTE**.
- g) solicitar em tempo hábil, todas as informações de que necessitar para o cumprimento de suas obrigações contratuais;
- h) manter, em compatibilidade com as obrigações a serem assumidas, durante a execução do instrumento contratual, todas as condições de habilitação e de qualificação dos produtos exigidos(as) na licitação.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

11.1 – Na execução do objeto do contrato, obriga-se o CONTRATANTE a:

- a) prestar informações e esclarecimentos que venham ser solicitados pela CONTRATADA;
- b) notificar, por escrito, à CONTRATADA quaisquer irregularidades encontradas nos produtos fornecidos;
- c) atestar a(s) Nota(s) Fiscal(is) correspondente(s), após o aceite dos produtos fornecidos;



- d) efetuar os pagamentos devidos, nas condições estabelecidas;
- e) participar ativamente das sistemáticas de supervisão, acompanhamento e controle de qualidade dos produtos;
- f) designar representante com competência legal para proceder ao acompanhamento e fiscalização dos produtos ofertados.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS SANÇÕES

12.1 – O descumprimento, por parte da CONTRATADA, das obrigações contratuais assumidas, ou a infringência dos preceitos legais pertinentes, ensejará a aplicação das sanções previstas nos arts. 86 e 87 da Lei nº 8.666/93, que se encontram indicadas abaixo:

- a) **advertência**, por escrito, sempre que forem constatadas falhas de pouca gravidade;
- b) **multa**:

I – pelo atraso na entrega dos produtos em relação ao prazo estipulado: **multa de 1%** (um por cento) do valor do produto não entregue, por dia decorrido, até o limite de 10% (dez por cento) do valor do contrato;

II – pela recusa em efetuar o fornecimento e/ou pela não entrega dos produtos, **caracterizada em 10 (dez) dias** após o vencimento do prazo de entrega estipulado: multa de 20% (vinte por cento) do valor do contrato;

III – pela demora em substituir os produtos rejeitados, a contar do **terceiro dia útil da data da notificação** da rejeição, multa de 2% (dois por cento) do valor do produto recusado, por dia decorrido, até o limite de **5 (cinco) dias**;

IV – pela recusa da CONTRATADA em substituir os produtos rejeitados, entendendo-se como recusa a substituição não efetivada nos **05 (cinco) dias** que se seguirem à da rejeição: multa de 20% (vinte por cento) do valor do produto rejeitado;

V – pelo **atraso** injustificado na Assinatura do Contrato ou Termo Substitutivo e retirada da Nota de Empenho: multa de 1% (um por cento) do valor global do contrato, por dia decorrido (após o 5º dia de atraso configura-se **recusa**, aplicando-se a sanção prevista abaixo);

VI – pela recusa na Assinatura do Termo de Contrato ou Termo Substitutivo e retirada da Nota de Empenho: multa de 10% (dez por cento) do valor global do contrato.

c) suspensão temporária, de participar em licitação e impedimento de contratar com o CONTRATANTE pelo prazo de até **5 (cinco) anos**, sem prejuízo das multas previstas neste contrato, nos moldes do **art. 7º da Lei nº 10.520/2002**. Da seguinte forma:

I-01 ano – quando o licitante convocado dentro do prazo de validade de sua proposta não celebrar contrato e/ ou não mantiver a proposta;

II-02 anos – deixar de entregar documentação ou entregar documentação falsa exigida para o certame;

III-03 anos – fraudar ou falhar na execução do contrato;

IV – 04 anos – comporta-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal;

V – 05 anos – quando o contratado cumular duas ou mais inadimplências citadas acima;

12.2 – As multas estabelecidas no subitem anterior podem ser aplicadas isolada ou cumulativamente, ficando o seu total limitado a **30% (trinta por cento) do valor contratado**, sem prejuízo de perdas e danos cabíveis.

12.3 – As sanções de natureza pecuniária serão diretamente descontadas de créditos que eventualmente detenha a CONTRATADA, ou efetuada a sua cobrança na forma prevista em lei.

12.4 – As sanções previstas não poderão ser relevadas, salvo quando ficar comprovada a ocorrência de situações que se enquadrem no conceito jurídico de força maior ou casos fortuitos, devidos e formalmente justificados e comprovados, e sempre a critério da autoridade competente.

12.5 – No caso de suspensão de licitar, a CONTRATADA será descredenciada por até **05 (cinco) anos**, sem prejuízo das multas previstas neste Edital e das demais comunicações legais (**art. 7º da Lei 10.520 de 17/07/02**).

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA- DA RESCISÃO

13.1 – A inexecução total ou parcial do contrato enseja a sua rescisão devendo a parte faltosa com todo o ônus, inclusive os judiciais decorrentes da infração.



13.2 – No caso de rescisão administrativa prevista no artigo 77 da Lei de Licitações, os contratados reconhecem os direitos da Administração Pública.

13.3 – O presente termo poderá ser rescindido de acordo com as alíneas abaixo, sendo registrado nos autos do processo assegurando o contraditório e a ampla defesa, obedecendo especialmente ao disposto nos artigos **78, 79 e 80** da Lei Federal de Licitações:

I – Unilateralmente, por ato escrito da Administração, nos casos abaixo enumerados:

- A)** O não cumprimento das Cláusulas contratuais, especificações, projetos e prazos;
- B)** A inexecução parcial ou total das cláusulas contratuais, ou apresentar a execução de forma irregular à apresentada na proposta;
- C)** A lentidão no cumprimento do contrato;
- D)** Atraso injustificado no início da obra, serviço ou fornecimento;
- E)** A paralisação da obra, serviço ou fornecimento, sem justa causa e prévia comunicação à Administração;
- F)** A subcontratação total ou parcial do objeto contratual, associação do contratado com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação, não admitidas no edital ou no contrato;
- G)** O desatendimento das determinações regulares da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a sua execução, assim como a de seus superiores;
- H)** A declaração de falência, insolvência, falecimento do representante da CONTRATADA ou modificação no quando de sócios da empresa que resulte o impedimento da prestação do serviço;
- I)** Razões de interesse público e de alta relevância determinada pela autoridade máxima da esfera administrativa;
- J)** A ocorrência de caso fortuito ou de força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução do contrato.

II – Amigavelmente, por acordo entre as partes, desde que haja conveniência para a Administração;

III – Judicialmente, nos termos da legislação;

IV – Quando houver supressão superior a 25% (vinte e cinco por cento) do valor global do contrato;

V – Quando ocorrer atraso superior a 90 (noventa) dias dos pagamentos devidos pela Administração;

VI – Quando houver suspensão da execução do contrato por prazo superior a 120 dias, salvo nos casos especificados no inciso XIV do art. 78 da Lei nº. 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DO PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO PARA APLICAÇÃO DAS SANÇÕES

14.1 – Constatando o descumprimento parcial ou total de obrigações contratuais que ensejem a aplicação de penalidades, o agente público, responsável pela gestão ou pela fiscalização do contrato, emitirá notificação escrita ao contratado, para regularização da situação.

Parágrafo único – A notificação a que se refere o *caput* deste artigo será enviada pelo correio, com aviso de recebimento, ou entregue ao contratado mediante recibo ou, na sua impossibilidade, publicada em jornal de circulação no Município e fixado no quadro de avisos do Paço Municipal.

14.2 – Não havendo regularização da situação por parte do contratado, em **até 48 (quarenta e oito) horas** após o recebimento da notificação, a Secretaria Municipal de Educação informará o fato à **Comissão de Cadastro e Avaliação de Fornecedores do Município de Estância/SE** para instaurar processo administrativo punitivo, juntando os documentos a seguir indicados:

I – Ofício dirigido à **Comissão de Cadastro e Avaliação de Fornecedores do Município de Estância/SE** relatando a ocorrência, as providências adotadas e os prejuízos causados à Administração Municipal pela inadimplência contratual;

II – termo de recebimento dos produtos ou termo de recebimento ou acompanhamento de serviços;

III – nota de empenho ou, instrumento equivalente;

IV – parecer fundamentado, emitido pelo agente público responsável pela gestão do contrato à Comissão de Cadastro e Avaliação de Fornecedores;

V – notificação da ocorrência encaminhada ou dado conhecimento ao contratado pela Comissão de Cadastro e Avaliação de Fornecedores;

VI – documentos que comprovem o descumprimento da obrigação assumida, tais como:

a) nota fiscal, contendo o atesto de recebimento;

b) notificações não atendidas; ou

c) laudo de inspeção, relatório de acompanhamento ou de recebimento e parecer técnico, emitidos pelos responsáveis pelo recebimento ou gestão e fiscalização do contrato.

VII – documentos enviados pelo contratado relativo às ocorrências;

VIII – Cópia do AR ou, publicação em jornal de circulação e fixação no quadro de avisos do Paço Municipal.

14.3 – A Comissão Permanente de Licitações – CPL deverá instruir o processo, antes de encaminhar a Comissão de Cadastro e Avaliação de Fornecedores, com os seguintes documentos:



- a) Edital, convite, dispensa ou inexigibilidade e proposta do contratado;
b) cópia do contrato.

14.4 – A Comissão de Cadastro e Avaliação de Fornecedores do Município de Estância/SE notificará ao contratado quanto da instauração de processo punitivo pelo inadimplimento contratual, através de aviso de recebimento – AR, ou entregue ao fornecedor mediante recibo ou, na sua impossibilidade, publicação em jornal de circulação no Município e fixação no quadro de avisos do Paço Municipal, quando começará a contar o **prazo de 05 (cinco) dias úteis** para apresentação de defesa prévia.

14.5 – Não acolhidas as razões de defesa apresentadas pelo contratado, ou, em sua ausência, situação em que será presumida a concordância do contratado com os fatos apontados, a Comissão de Cadastro e Avaliação de Fornecedores emitirá parecer conclusivo sugerindo as penalidades a serem aplicadas, na forma prevista na Lei 8.666/93, no Edital e no termo contratual.

14.6 – Acolhido o parecer da Comissão de Cadastro e Avaliação de Fornecedores, pelo Prefeito Municipal e pelo titular da Secretaria Municipal gestora do contrato, esta, através de portaria, aplicará a penalidade ao contratado pelo descumprimento contratual, com notificação obrigatória ao mesmo por AR, publicação em jornal de circulação no Município e fixação no quadro de avisos do Paço Municipal.

14.7 – Para qualquer penalidade caberá recurso, dirigido à autoridade que proferiu a decisão, nos termos do Art. 109 da Lei 8.666/93.

14.8 – Interposto recurso ou pedido de reconsideração na forma do item anterior, o processo será instruído pela Comissão de Cadastro e Avaliação de Fornecedores e, submetidos à Representação da Procuradoria Geral do Município para emissão de parecer, após o que, homologado pelo titular da Secretaria Municipal gestora do contrato e aprovado pelo Prefeito Municipal, deverá ser publicado em jornal de circulação e fixação no quadro de avisos do Paço Municipal.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA PUBLICAÇÃO

15.1 – O resumo do presente contrato será publicado na imprensa oficial, conforme as disposições constantes no parágrafo único do art. 61 da lei 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DO FORO

16.1 – Fica eleito o foro da cidade de Estância, com a exclusão de qualquer outro por mais privilegiado que o seja, para dirimir as questões oriundas do presente contrato.

E, assim, por acharem-se justos e acordados, assinam o presente termo em 03 (Três) vias de igual teor, para que possa surtir os efeitos jurídicos.

Estância(SE), ____ de _____ de 2017.

Prefeito Municipal

Contratante

Contratado(a)

TESTEMUNHAS:

RG: _____

RG: _____