



EDITAL – PREGÃO ELETRÔNICO n.º 01/2018.

1. DA LICITAÇÃO

1.1. O Município de Estância do Estado de Sergipe torna público para conhecimento dos interessados que realizará licitação na modalidade de Pregão Eletrônico do **TIPO MENOR PREÇO** objetivando **Aquisição de Gêneros Alimentícios, destinados a Alimentação Escolar dos alunos atendidos na Rede Municipal de Ensino e Alimentação das crianças atendidas pelas Creches, conforme especificação constante no termo de referência, ANEXO I deste Edital**, em conformidade com o Ofício n.º 552/2017 e seus anexos, atendendo à solicitação da **Secretaria Municipal de Educação**.

1.2. A presente licitação será regida pela Lei Federal n.º 8.078/90, n.º 8.666/93 e n.º 10.520/02, Lei Complementar n.º 123/06 e n.º 147/14, Decreto Federal n.º 3.555/00, n.º 3.784/01, n.º 5.450/05 e n.º 7.892/13, Decreto Municipal n.º 5.251/05 e n.º 5.603/08, bem como pelas condições estabelecidas neste instrumento.

2. DO ENDEREÇO, DATA E HORÁRIO DO CERTAME

2.1. A sessão pública deste Pregão Eletrônico será aberta por comando do Pregoeiro, com a utilização de sua chave de acesso e senha no endereço eletrônico, data e horário abaixo discriminados:

- **INÍCIO DE RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: 24/01/2018 às 09:00 H – Horário de Brasília**
- **ABERTURA DAS PROPOSTAS: 05/02/2018 às 09:00 H – Horário de Brasília**
- **INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS: 05/02/2018 às 10:00 H – Horário de Brasília**
- **TEMPO DA DISPUTA:**

a) Inicial: determinado pelo Pregoeiro

b) Randômico: determinado aleatoriamente pelo sistema eletrônico, de 01(um) segundo até 30 (trinta) minutos.

2.2. DO PROVEDOR DO SISTEMA ELETRÔNICO UTILIZADO:

2.2.1. O Provedor do Sistema Eletrônico para este Pregão será o Banco do Brasil S/A, através do site www.licitacoes-e.com.br, onde poderão ser acessados este Edital e seus anexos.

2.2.2. 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 em contrário informada pelo Pregoeiro.

2.3. FORMALIZAÇÃO DE CONSULTAS E INFORMAÇÕES

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

2.3.2. As consultas serão respondidas no campo MENSAGENS, no link correspondente a este Edital no site www.licitacoes-e.com.br.

2.3.3. Para mais esclarecimentos deste Edital, informa-se:



- a) Endereço da Prefeitura Municipal de Estância: Praça Barão do Rio Branco, nº. 76. Centro. CEP: 49.200-000. Estância/SE
- b) Horário de atendimento ao público: 7:00 H às 13:00 H, de segunda-feira a sexta-feira.
- c) Referência de tempo: horário de Brasília/DF
- d) Sites: www.licitacoes-e.com.br; www.estancia.se.gov.br; www.tce.se.gov.br
- e) Endereço Eletrônico: seme.licitacao@estancia.se.gov.br
- f) Números de Telefones (79) 3522-1210 ou (79) 3522-1942 / (79) 3522-2998 Ramal 214.

2.4. ANEXOS

- 2.4.1. Anexo I – Termo de Referência;
- 2.4.2. Anexo II – Modelo da Proposta Comercial;
- 2.4.3. Anexo III – Modelo de Declaração de Elaboração Independente de Proposta;
- 2.4.5. Anexo IV – Planilha de Custos;
- 2.4.6. Anexo V - Minuta do Termo de Contrato;
- 2.4.7. Anexo VI – Modelo de Ordem de Serviço.

3. DO OBJETO

3.1. A presente licitação tem por objeto **Aquisição de Gêneros Alimentícios, destinados a Alimentação Escolar dos alunos atendidos na Rede Municipal de Ensino e Alimentação das crianças atendidas pelas Creches**, em conformidade com as especificações e quantidade contidas no Termo de Referência – Anexo I deste Edital.

4. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1. As despesas com o objeto da presente licitação correrão por conta da classificação orçamentária 2018 abaixo especificada:

Secretaria Municipal de Educação

Unidade Orçamentária	Projeto de Atividade	Função Programática	Fonte do Recurso	Elemento de Despesa	Subelemento	Saldo Orçamentário
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – MAIS QUILOMBOLA						
01	2143	10.367.0005.2143	0100.100	3390.30.00	07	1.000,00
01	2143	10.367.0005.2143	0111.700	3390.30.00	07	10.000,00
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE FUNDAMENTAL						
01	2044	12.361.0005.2044	0100.100	3390.30.00	07	786.000,00
01	2044	12.361.0005.2044	0111.700	3390.30.00	07	641.000,00
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – INFANTIL						
01	2053	12.365.0005.2053	0100.100	3390.30.00	07	50.000,00
01	2053	12.365.0005.2053	0111.700	3390.30.00	07	495.000,00
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – EJA						
01	2055	12.366.0005.2055	0100.100	3390.30.00	07	50.000,00



01	2055	12.366.0005.2055	0111.700	3390.30.00	07	291.000,00
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – MAIS EDUCAÇÃO FUNDAMENTAL						
01	2155	12.366.0005.2155	0100.100	3390.30.00	07	1.000,00
01	2155	12.366.0005.2155	0111.700	3390.30.00	07	10.000,00
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – QUILOMBOLA						
01	2144	12.367.0005.2144	0100.100	3390.30.00	07	1.000,00
01	2144	12.367.0005.2144	0111.700	3390.30.00	07	10.000,00
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – AEE						
01	2156	12.367.0005.2156	0100.100	3390.30.00	07	1.000,00
01	2156	12.367.0005.2156	0111.700	3390.30.00	07	10.000,00

5. DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

5.1. Poderão participar desta licitação os interessados que atendam a todas as exigências fixadas neste Edital e que estiverem devidamente **credenciados** no site www.licitacoes-e.com.br.

5.2. Estão impedidos de participar direta ou indiretamente deste certame as Empresas:

5.2.1. Reunidas em consórcio;

5.2.2. Estrangeiras que não funcionem no país;

5.2.3. Punidas com suspensão do direito de licitar e contratar;

5.2.4. Declaradas inidôneas ou impedidas para licitar ou contratar com a Administração Pública.

5.3. Não poderão participar Dirigentes ou servidores Municipais, bem como aqueles relacionados conforme o art. 9.º da Lei nº 8.666/93.

5.4. Para os **Lotes 01 a 41** participarão exclusivamente as **microempresas e empresas de pequeno porte**, conforme preceitua o art. 48, I, da Lei Complementar n.º 123/2006, com a redação dada pela Lei Complementar n.º 147/2014.

5.5. Para o **Lote 42 a 60** participarão exclusivamente as **microempresas e empresas de pequeno porte**, conforme preceitua o art. 48, III, da Lei Complementar n.º 123/2006, com a redação dada pela Lei Complementar n.º 147/2014.

5.6. Os **Lotes 61 a 79** são destinados à participação de todos os tipos de empresas.

6. DO CREDENCIAMENTO: APLICATIVO LICITAÇÕES-E

6.1. O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico (§ 1º, art. 3.º do Decreto n.º 5.450/05), obtidas junto às Agências do Banco do Brasil S.A. para acesso ao sistema eletrônico no sítio www.licitacoes-e.com.br.

6.2. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica na responsabilidade legal do licitante ou de seu



representante legal e na presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico (§ 6º, art. 3º do Decreto n.º 5.450/05).

6.3. O uso da senha de acesso pelo licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao Município de Estância, promotor da licitação, responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros (§ 5º, art.3º do Decreto n.º 5.450/05).

7. DA PARTICIPAÇÃO

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

7.2. Os trabalhos serão conduzidos por servidor do Município de Estância denominado **Pregoeiro**, nomeado pela **Portaria n.º 030/2018**, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos para o aplicativo *Licitacoes-e*, desenvolvido pelo Banco do Brasil S.A., constante do site www.licitacoes-e.com.br.

7.3. 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.

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

7.5. 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 a abertura torna-se publicamente conhecidas.

7.6. 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 2 MB.

7.7. 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.

7.8. 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.

7.9. 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.

7.10. 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).

8. DO REGULAMENTO OPERACIONAL DO CERTAME

8.1. O certame será conduzido pelo Pregoeiro, que terá 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 de preços com os requisitos estabelecidos no instrumento convocatório;
- e) dirigir a etapa de lances;
- f) verificar e julgar as condições de habilitação;
- g) receber, examinar e decidir os recursos, encaminhado 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
- k) encaminhar o processo devidamente instruído à autoridade superior e propor a homologação.

9. DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO E IMPUGNAÇÃO AO EDITAL

9.1. 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, conforme o art. 19 do Decreto nº 5.450/05.

9.2. Até **02 (dois) dias úteis** antes da data fixada para abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar o ato convocatório deste pregão, devendo manifestar no sistema eletrônico, através do campo MENSAGENS e em seguida, apresentar memoriais.

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

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

9.5. As impugnações protocoladas intempestivamente não serão levadas em consideração.

9.6. O esclarecimento de dúvidas a respeito de condições do edital e de outros assuntos relacionados a presente licitação será divulgado mediante publicação de notas na página web, no endereço www.licitacoes-e.com.br, ficando os licitantes interessados obrigados a acessá-la para obtenção das informações prestadas pelo Pregoeiro.

9.7. O esclarecimento de dúvidas a respeito de condições do edital e de outros assuntos relacionados a presente licitação também poderá ser realizado mediante o e-mail: seme.licitacao@estancia.se.gov.br.

9.8. 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.

9.9. 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.

10. DA ABERTURA DA SESSÃO E RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS

10.1. A partir das **10:00H do dia 05/02/2018**, data e horário previstos no subitem **2.1** deste Edital, terá início a sessão pública do **Pregão Eletrônico n.º 01/2018** quando o Pregoeiro verificará as propostas apresentadas.



10.2. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas pelo Pregoeiro, sendo que somente estas participarão da fase de lance. O Pregoeiro dará início à fase competitiva, quando então as licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico.

10.3. As propostas que não atendem aos requisitos estabelecidos neste Edital serão desclassificadas **fundamentadamente, sendo registrada no sistema com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.**

10.4. Até a abertura da sessão as licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente apresentada.

10.5. Não será admitida a desistência da proposta/lance após o INÍCIO ou o ENCERRAMENTO da fase de lances.

10.6. EXCEPCIONALMENTE, após o ENCERRAMENTO da fase de lances, poderá ser acatado o pedido de desistência da proposta, em razão de motivo justo devidamente comprovado pela LICITANTE, decorrente de **fato superveniente, e aceito pelo(a) Pregoeiro(a).**

10.7. Não restando comprovado o atendimento aos **requisitos fixados** no subitem **10.6**, o LICITANTE DESISTENTE ficará sujeito à **aplicação das sanções** previstas no item **SANÇÕES** deste Edital.

11. FORMULAÇÃO DOS LANCES E ENCERRAMENTO DA ETAPA DE LANCES

11.1. Aberta a etapa competitiva, a licitante poderá encaminhar lances **exclusivamente por meio do sistema eletrônico**, sendo o mesmo imediatamente informado do seu recebimento e respectivo horário de registro e valor.

11.2. A licitante poderá oferecer lances sucessivos, observados o horário fixado e as regras de aceitação dos mesmos.

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

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

11.5. A disputa ocorrerá de acordo com valor global do item.

11.6. Ao formular seu lance, o licitante deverá evitar que o valor unitário e total extrapole 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.

11.7. 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.

11.8. 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.

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



11.10. 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.

11.11. 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.

11.12. 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.

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

12. DO TRATAMENTO DIFERENCIADO ÀS EMPRESAS ENQUADRADAS COMO MICROEMPRESA – ME E EMPRESA DE PEQUENO PORTE – EPP

12.1. Será observado e assegurado tratamento diferenciado concedido às Microempresas – ME e às Empresas de Pequeno Porte – EPP na participação em certames licitatórios deste Município de Estância, conforme determina a Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006, em especial o previsto nos artigos 43 a 45 da referida lei e a Lei Complementar n.º 147 de 07 de agosto de 2014.

12.2. Será desclassificada/inabilitada a empresa que fizer uso dos benefícios concedidos às Microempresas – ME e às Empresas de Pequeno Porte – EPP por ocasião de participação em certames licitatórios deste Município, quando houver ultrapassado o limite de faturamento estabelecido no art. 3º da Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006, no ano fiscal anterior, caso usufrua ou tente usufruir indevidamente dos benefícios previstos na referida lei.

12.2.1. A utilização indevida dos benefícios concedidos pela Lei Complementar n.º 123/2006 **configura fraude ao certame**, sob pena de ser declarado inidôneo para licitar e contratar com o Município de Estância, nos termos do Item – SANÇÕES.

12.3. As Microempresas – ME e Empresas de Pequeno Porte – EPP, 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.

12.4. 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 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, conforme dispõe o art. 43, § 1º da Lei Complementar n.º 123/2006, com a redação dada pela Lei Complementar n.º 147/2014;

12.5. 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.



12.6. Será assegurado como **critério de desempate** a preferência de contratação para as Microempresas – ME e Empresas de Pequeno Porte – EPP, conforme esclarecimentos abaixo:

a) Entende-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas Microempresas – ME e Empresas de Pequeno Porte – EPP sejam iguais ou até **10% (dez por cento) superiores** à proposta mais bem classificada;

b) Nesta modalidade, o intervalo percentual acima citado será de até **5% (cinco por cento)** superior ao melhor preço.

12.7. Para efeito do disposto no art. 44 da Lei Complementar nº 123/2006, ocorrendo o empate, proceder-se-á da seguinte forma:

I – a Microempresa – ME ou Empresa de Pequeno Porte – EPP mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado;

II – não ocorrendo a contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma do inciso I do caput deste artigo, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese dos §§ 1º e 2º do art. 44 desta Lei Complementar, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

III – no caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos §§ 1º e 2º do art. 44 desta Lei Complementar, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

12.8. Na hipótese da não contratação nos termos previstos no caput do artigo 45 da Lei, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.

12.9. O disposto no artigo 45 somente se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.

12.10. No caso desta modalidade, a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada será convocada para apresentar nova proposta no prazo máximo de **5 (cinco) minutos após o encerramento dos lances**, sob pena de preclusão.

13. DAS PROPOSTAS

13.1. Para aceitabilidade da proposta, a licitante que ofertou o menor preço deverá formular e encaminhar, após o término da etapa de lances, sua proposta por escrito, em conformidade com os lances eventualmente ofertados, devendo estar de acordo com a especificação constantes do 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 marcada para a abertura da presente licitação. Em caso de omissão, considerar-se-á aceito o prazo citado nesta alínea.

b) PREÇO UNITÁRIO E TOTAL PARA O OBJETO LICITADO, fixo e irrevogável, **limitado a 02 (duas) casas decimais**, numérico e por extenso, expresso em moeda nacional;

c) DECLARAÇÃO no corpo da proposta, de que o preço ofertado inclui todos os custos e despesas inerentes ao objeto licitado, tais como: **manutenção, seguro, equipamentos, impostos e taxas** e outro mais que possa influir



direta ou indiretamente no custo do serviço. A falta de manifestação implicará em declaração de que todas as despesas já estão inclusas.

d) RAZÃO SOCIAL, ENDEREÇO, telefone/fax, número do CNPJ, banco, agência, número da conta-corrente;

e) **Declaração de Elaboração Independente de Proposta** de acordo com a INSTRUÇÃO NORMATIVA/PME n.º 01/2011 e a PORTARIA SDE N.º 51/2009, conforme modelo previsto no Anexo III deste instrumento, sob pena de desclassificação.

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 deverá ser elaborada em conformidade com o Modelo de Proposta Comercial – Anexo II do Edital e observando as exigências contidas nas alíneas do Item 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, salários, encargos sociais, trabalhistas e previdenciários, fardamento, materiais utilizados, tributos diretos e indiretos incidentes sobre o objeto licitado.

13.6. Em nenhuma hipótese poderá ser alterado o conteúdo da proposta inicialmente apresentada, salvo nos casos de ajustes de valores, após o encerramento da etapa de lances, se houver.

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

13.8. Caso o licitante disponibilize sua proposta através do aplicativo www.licitacoes-e.com.br, **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 julgamento e classificação das propostas será adotado o critério de **MENOR PREÇO** ofertado pelo valor global do item.

14.2. O Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à compatibilidade do 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 licitante não atender às exigências de habilitação, o Pregoeiro examinará a proposta subsequente e, assim sucessivamente e 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. Uma vez aceita a proposta quanto ao valor e ao objeto, e verificado o cumprimento dos requisitos de habilitação, o Pregoeiro anunciará a licitante vencedora.

14.6. A ata da sessão pública do pregão será disponibilizada na internet, imediatamente após o encerramento da sessão pública.

14.7. 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.

14.8. 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.

14.9. 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 documentação de habilitação encaminhada deverá ser apresentada em cópia acompanhada dos originais para autenticação ou cópias autenticadas, **NÃO SENDO ADMITIDA A COMPROVAÇÃO MEDIANTE O ENVIO DE DOCUMENTAÇÃO POR E-MAIL. São documentos de habilitação:**

15.2. DECLARAÇÕES

a) **Declaração de Atendimento aos Requisitos deste Edital**, conforme disposto no Inciso VII, art. 4.º da Lei n.º 10.520/2002, nos termos abaixo:

MODELO DE DECLARAÇÃO – ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DO EDITAL

Inciso VII, art. 4º da Lei n.º 10.520/2002

PREGÃO ELETRÔNICO n.º ___/2018

(nome da empresa) _____, C.N.P.J. n.º _____, sediada à (endereço completo), declara sob as penas da lei que possui todos os requisitos exigidos no Edital de Pregão Eletrônico n.º ___/2018, para a habilitação, quanto às condições de qualificação jurídica, técnica, econômico-financeira e regularidade fiscal e trabalhista, DECLARANDO, ainda, estar ciente que a falta de atendimento a qualquer exigência para habilitação constante do Edital ensejará aplicação de penalidades à declarante.

Local e data

Nome / número do C.P.F do Declarante ou Representante Legal da Empresa (Assinatura)

Carimbo do CNPJ

b) **Declaração de não utilização de mão de obra infantil** em cumprimento ao Decreto n.º 4.358/02 e ao **Inciso XXXIII, do Art. 7º da CF**, nos termos abaixo:



**MODELO DE DECLARAÇÃO – NÃO UTILIZAÇÃO DE MÃO DE OBRA INFANTIL
PREGÃO ELETRÔNICO n.º ___/2018.**

(nome da empresa)____, inscrita no C.N.P.J. n.º. _____, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr.(a)_____, portador(a) da Carteira de Identidade n.º. _____, órgão expedidor _____, e do CPF n.º. _____ **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 (dezesesseis) 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

Nome / número do C.P.F do Declarante ou Representante Legal da Empresa (Assinatura)

15.3. HABILITAÇÃO JURÍDICA

a) No caso de **empresário individual**: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede.

b) No caso de **sociedade empresária**: ato constitutivo (estatuto ou contrato social em vigor), devidamente registrado no órgão competente, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos comprobatórios da eleição dos atuais administradores, acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

c) No caso de **sociedade simples**: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores.

d) No caso de **microempresa** ou **empresa de pequeno porte**: certidão expedida pela Junta Comercial ou pelo Registro Civil das Pessoas Jurídicas, conforme o caso, que comprove a condição de microempresa ou empresa de pequeno porte, nos termos do artigo 3º da Instrução Normativa nº 36, de 02 de março de 2017, do Departamento Nacional de Registro do Comércio – DNCRC.

e) 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.

f) RG e CPF do representante legal da Empresa (Cópia)

15.4. DA REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

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

b) Certidão Conjunta Negativa ou Certidão Conjunta Positiva, com efeitos de Negativa de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), conforme a Portaria PGFN/RFB n.º 1.751, de 02 de outubro de 2014;

c) Certificado de Regularidade do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – CRF, emitido pela Caixa Econômica Federal;

d) Certidão Negativa de Débitos ou Certidão Positiva com Efeito de Negativa com a Fazenda **ESTADUAL** da sede do



licitante;

e) Certidão Negativa de Débitos ou Certidão Positiva com Efeito de Negativa com a Fazenda **MUNICIPAL** da sede do licitante;

f) **Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT**, nos termos do Título VII – A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei n.º 5.452, de 1º de maio de 1943.

15.4.1. As Microempresas – ME e Empresas de Pequeno Porte – EPP, 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.

15.4.2 Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, será assegurado o prazo de **05 (cinco) dias úteis**, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado 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, conforme dispõe o art. 43, § 1º da Lei Complementar n.º 123/2006, com a redação dada pela Lei Complementar n.º 147/2014;

15.4.3 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 da ata de registro de preços, ou revogar a licitação.

15.5. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICA E 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) **Balço 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 Balço 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.

**MODELO DE DECLARAÇÃO – INFORMAÇÕES CONSTANTES NO BALANÇO
PREGÃO ELETRÔNICO n.º ____/2018.**

(nome da empresa) C.N.P.J. n.º _____, 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

Nome / número do C.P.F do Declarante ou Representante Legal da Empresa (Assinatura)

Nome / número do C.P.F do Contabilista (Assinatura)

c.1) A declaração acima não será exigida quando o licitante apresentar o Livro Diário da Empresa e/ou o Balanço Patrimonial registrado na 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

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

Liquidez Corrente

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

Solvência Geral

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

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

15.6. 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 N.º /2018

(nome da empresa), inscrita no CNPJ n.º _____, representada legalmente pelo(a) Sr. (a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade n.º _____, órgão expedidor _____, e do CPF n.º _____ **DECLARA**, para os devido fins que a EMPRESA _____ *(nome da empresa)*, inscrita no CNPJ n.º _____, estabelecida na _____, já prestou serviços iguais ou similares das especificações do Edital **PREGÃO ELETRÔNICO N.º /2018** 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, 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.

16.3. 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.

16.6. Em se tratando de filial, os documentos de habilitação jurídica e regularidade fiscal deverão estar em nome da filial, exceto aqueles que, pela própria natureza, são emitidos somente em nome da matriz.

17. DA INTERPOSIÇÃO DE RECURSO

17.1. 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.

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

17.3. 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.

17.4. Os demais licitantes, caso haja interesse, poderão apresentar seus memoriais 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.

17.5. 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.

17.6. O recurso contra decisão do Pregoeiro **não** terá efeito suspensivo.

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

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



decisão.

17.9. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados na sala da COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO: Praça Barão do Rio Branco, 76, Centro, Estância-SE.

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

18. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

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

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

18.3. 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 na Cláusula **22 – 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.

19. DA FORMALIZAÇÃO DO INSTRUMENTO CONTRATUAL

19.1. A contratação formalizar-se-á mediante a assinatura do **Termo Contratual**, conforme **modelo constante no Anexo V**, observadas as condições estabelecidas neste Edital e seus anexos.

19.2. 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**.

19.3. É facultado à **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

19.4. 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**.

19.5. 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.

20. DA VIGÊNCIA E DAS ALTERAÇÕES CONTRATUAIS

20.1. O contrato terá **vigência até 31/12/2018**, iniciando a contagem a partir da data da sua assinatura.

20.2. 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.



20.3 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.

20.3.1 A contratada quando do pedido de reequilíbrio deverá apresentar a nota fiscal do Gênero Alimentício e de aditivo anterior a elaboração de sua proposta, ou seja, até a data da sessão pública, a planilha de composição inicial, a nova nota fiscal de aquisição, que comprove o aumento do produto e a nova planilha de composição do preço alterado.

20.3.2 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, só podendo ser repassado a CONTRATADA após formalização do pedido de revisão de preço e efetiva formalização do Processo de Alteração Contratual.

21. DA RESCISÃO CONTRATUAL

21.1. A inexecução total ou parcial do contrato enseja a sua rescisão devendo a parte faltosa arcar com todo o ônus, inclusive os judiciais decorrentes da infração fundamentando-se todas as situações nos artigos **77, 78, 79 e 80** da Lei n.º 8.666/93, sendo registrado nos autos do processo assegurando o contraditório e a ampla defesa.

22. DAS SANÇÕES

22.1. 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 (um) ano: quando o licitante convocado dentro do prazo de validade de sua proposta não celebrar contrato e/ ou não mantiver a proposta;

II – 02 (dois) anos: deixar de entregar documentação ou entregar documentação falsa exigida para o certame;

III – 03 (três) anos: fraudar ou falhar na execução do contrato;

IV – 04 (quatro) anos: comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal;

V – 05 (cinco) anos: quando o contratado cumular duas ou mais inadimplências citadas acima;

22.2. 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.

22.3. 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.

22.4. 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.

22.5. 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**).

23. DO PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO PARA APLICAÇÃO DAS SANÇÕES

23.1. 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.

23.2. Não havendo regularização da situação por parte do contratado, em **até 48 (quarenta e oito) horas** após o recebimento da notificação, a unidade gestora do contrato, Secretaria Contratante, deverá encaminhar à CPL, que, após a verificação da documentação, encaminhará à Comissão de Cadastro e Avaliação de Fornecedores para instaurar processo administrativo punitivo.

23.3. A CONTRATANTE, encaminhará cópias dos documentos abaixo, conforme a situação da seguinte forma:

I – Ofício dirigido à Comissão de Cadastro e Avaliação de Fornecedores 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.

23.4. 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.

23.5. A Comissão de Cadastro e Avaliação de Fornecedores 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.

23.6. 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.

23.7. Acolhido o parecer da Comissão de Cadastro e Avaliação de Fornecedores, pelo Prefeito 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.

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

23.9. 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, deverá ser publicado em jornal de circulação e fixação no quadro de avisos do Paço Municipal.

24. DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DAS PARTES

24.1. DEVERES DA CONTRATADA



24.1.1. Na execução do objeto do contrato, obriga-se a CONTRATADA:

- a) fornecer **os Gêneros Alimentícios** em condições apropriadas para o consumo e dentro dos padrões definidos pelos **Órgãos fiscalizadores de Controle de qualidade** e ainda de acordo com as especificações constantes neste Edital e seus anexos;
- b) assumir a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultantes do fornecimento;
- c) arcar com todas as despesas, diretas ou indiretas, decorrentes do cumprimento das obrigações assumidas, sem qualquer ônus ao Município;
- d) indenizar a CONTRATANTE por quaisquer danos causados ao Município, em decorrência do eventual fornecimento de **Gêneros Alimentícios** inadequados, incluindo-se também os danos materiais, pessoais e a terceiros, ficando a Contratante autorizada a descontar o valor correspondente dos pagamentos devidos à CONTRATADA;
- e) Apresentar documento fiscal especificando todo o produto fornecido, com indicação de preços unitários e total;
- f) Permitir que representante da Secretaria solicitante acompanhe o fornecimento dos produtos, sempre que solicitado;
- g) Manter, em compatibilidade com o compromisso a ser assumido, durante a vigência do contrato referente a este Pregão Eletrônico, todas as condições de habilitação e de qualificação do produto exigido na licitação;
- h) Comunicar a impossibilidade de atendimento da solicitação nos termos da Requisição de Fornecimento própria, informando ainda as possibilidades de fornecimento em condições diferentes;
- i) Prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados pela fiscalização do contratante, cujas obrigações se obriga a atender prontamente.
- j) Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.
- k) Cumprir e fazer cumprir (seus prepostos e/ou conveniados) as leis, regulamentos e posturas, bem como quaisquer determinações emanadas das autoridades competentes pertinentes à matéria de objeto da contratação, cabendo-lhe única e exclusiva responsabilidade pelas consequências de qualquer transgressão de seus prepostos ou convenientes.
- l) Fornecer e manter atualizado o endereço postal e eletrônico, bem como o n.º de telefone fixo, celular e fax, para que a **Secretaria Municipal de Educação** mantenha os contatos necessários;
- m) Comunicar imediatamente a **Secretaria Municipal de Educação** todas as alterações eventualmente ocorridas no ato constitutivo da empresa contratada.
- n) Submeter à aprovação do CONTRATANTE toda e qualquer alteração ocorrida nas especificações, em face de imposições técnicas ou de cunho administrativo e legal.
- o) Apresentar documento fiscal especificando todo o produto fornecido, com indicação de preços unitários e total;
- p) Respeitar as normas e procedimentos de controle e acesso às dependências do Contratante;



- q) 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**.
- r) Solicitar em tempo hábil, todas as informações de que necessitar para o cumprimento de suas obrigações contratuais;
- s) 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;
- t) 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.

24.2. DEVERES DA CONTRATANTE

24.2.1. Na execução do objeto do contrato, obriga-se a CONTRATANTE:

- 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;
- g) proceder vistoria dos produtos, vetando a utilização daqueles que estejam em desacordo com os padrões estipulados;
- h) fornecer atestados de capacidade técnica, desde que cumpridas todas as cláusulas contratuais;
- i) encaminhar ao Departamento de Contabilidade/Tesouraria as Notas Fiscais da CONTRATADA para posterior pagamento;
- j) permitir o livre acesso dos empregados da contratada às dependências do Contratante para tratar de assuntos pertinentes ao objeto contratado;
- k) rejeitar, no todo ou em parte, os produtos entregues em desacordo com o contrato;
- l) proceder ao pagamento do contrato, na forma e nos prazos pactuados;
- m) sustar os pagamentos das faturas, no caso de inobservância pela CONTRATADA de qualquer exigência sua;
- n) registrar as ocorrências havidas com o preposto da CONTRATADA e solicitar as providências necessárias.



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

25.1. 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.

25.2. 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.

25.3. 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**.

25.4. 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 com o preposto da CONTRATADA;

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

26. DO FORNECIMENTO

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

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

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

26.4. 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'áreia, Estância/SE, no horário das 07h:00min às 13h:00min.**

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

26.6. 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.

26.7. 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.

26.8. 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.

27. DO PAGAMENTO E REAJUSTAMENTO

27.1. 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.

27.2. 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.

27.3. Para fazer jus ao pagamento, a empresa deverá apresentar junto com o documento fiscal, as Certidões negativas atualizadas, de Regularidade para com Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), emitido pela Caixa Econômica Federal; Certidão Conjunta Negativa ou Certidão Conjunta Positiva com efeitos de Negativa de débitos perante a Fazenda Nacional, relativos a todos os créditos tributários federais e a Dívida Ativa da União – DAU por elas administrados, expedida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela à Procuradoria da Fazenda Nacional (PGFN), Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT e Certidões negativas de débitos ou Certidão positiva com efeito de negativa com as Fazendas Estadual e Municipal, estas últimas do domicílio tributário da Contratada.

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

27.5. 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.

27.6. Não haverá, sob hipótese alguma, pagamento antecipado.

27.7. O preço apresentado na proposta será fixo e não sofrerá reajuste.

28. DA REVOGAÇÃO E ANULAÇÃO DO CERTAME

28.1. 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.



28.2. As 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.

29. DA FRAUDE À LICITAÇÃO

29.1. 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.

30. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

30.3. Reserva-se ao Pregoeiro o direito de solicitar, em qualquer época ou oportunidade, informações complementares.

30.4. 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.

30.5. 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 ou por provocação, mediante ato escrito e fundamentado, 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.

30.6. 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.



30.7. 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.

30.8. 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.

31. DOS CASOS OMISSOS

31.1. Os casos omissos serão solucionados diretamente pelo Pregoeiro ou Autoridade Competente, observados os preceitos de direito público e as disposições Lei n.º 10.520/02, Lei n.º 8.666/93, Lei Complementar n.º 123/06, Lei Complementar n.º 147/2014 Lei Federal n.º 8.078/1990 – Código de Defesa do Consumidor, Decreto n.º 5.450/2005, Decreto n.º 3.555/2000, Decreto n.º 3.784/2001, Decreto Municipal n.º 5.251/2005, bem como pelas condições estabelecidas neste instrumento.

32. DO FORO

32.1. Para dirimir todas as questões oriundas do presente contrato fica eleito o foro da cidade de Estância, com a exclusão de qualquer outro por mais privilegiado que o seja.

Estância/SE, 23 de Janeiro de 2018.

Edson Luiz de Oliveira Santos
Pregoeiro

Carlos Menezes de Souza Júnior
Autoridade Competente

Equipe de Apoio:

Evânio de Jesus Silva
Valéria Araújo Ramos Santos



ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

PREGÃO ELETRÔNICO N.º 01/2018

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 41 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 em Pó para Lactentes no 1º Semestre de Vida

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	Leite em Pó para Lactentes no 1º Semestre de Vida, Embalagem 400g. 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 Codex Alimentarius para fórmulas destinadas a lactentes-FAO/OMS. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data fabricação.	UND	60

Valor de Referência do Lote 01: R\$ 1.909,80 (Hum mil, novecentos e nove reais e oitenta centavos).



LOTE 02 – Leite em Pó para Lactentes no 2º Semestre de Vida

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	Leite em Pó para Lactentes no 2º Semestre de Vida, Embalagem 400g. 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	250

Valor de Referência do Lote 02: R\$ 7.770,00 (Sete mil, setecentos e setenta reais).

LOTE 03 – Leite de Soja em Pó Instantâneo

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	Leite de Soja em Pó Instantâneo Embalagem: Pacote com 300g. Leite para crianças com intolerância à lactose ou alergia ao leite de vaca, contendo proteína isolada de soja, acrescida de metionina, maltodextrina ou polímeros de glicose e isenta de sacarose e lactose, vitaminas, sais minerais (cálcio, fósforo, magnésio e potássio) e fibras, acondicionado em latas de flandres ou alumínio, recipiente íntegro, resistente, isenta de ferrugem, não amassadas, resistentes e não violadas. A embalagem deverá constar externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro e Normas do <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. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	UND	100

Valor de Referência do Lote 03: R\$ 3.437,00 (Três mil, quatrocentos e trinta e sete reais).

LOTE 04 – Achocolatado Dietético

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	Achocolatado Dietético, Embalagem: 360g. Achocolatado em pó diet (sem açúcar). Composição básica: maltodextrina, cacau lecitinado, aromatizante e antiuementante. Aspecto de pó homogêneo, cor própria, cheiro e sabor característico. Adoçado por sucralose, fonte de cálcio e alto teor de fibras. Igual ou similar a marca Linea. Embalagem com 360 g.	UND	50

Valor de Referência do Lote 04: R\$ 860,00 (Oitocentos e sessenta reais).



LOTE 05 – Açúcar Tipo Cristal, Saco plástico c/01 quilo

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%. EMBALAGENS: saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado, com peso líquido de 1Kg. Validade de 6 meses a partir da data de fabricação.	UND	8.050

Valor de Referência do Lote 05: R\$ 21.332,50 (Vinte e um mil, trezentos e trinta e dois reais e cinquenta centavos).

LOTE 06 – Adoçante Dietético

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	Adoçante Dietético, Embalagem c/ 100 ml. Produto artificial líquido, embalagem de 100 ml, a base de aspartame, não apresentar na composição xintol ou sorbitol ou frutose, frascos de polietileno atóxico. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, quantidade do produto, número de registro. Deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	UND	30

Valor de Referência do Lote 06: R\$ 213,00 (Duzentos e treze reais).

LOTE 07 – 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	1.000

Valor de Referência do Lote 07: R\$ 6.000,00 (Seis mil reais).

LOTE 08 – Arroz Integral Tipo I

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	Arroz Integral Tipo I, Saco plástico c/01 quilo. Cereal longo, fino, tipo 1, isento de sujidades e materiais estranhos. Deve ser de procedência nacional. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. EMBALAGENS: Saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termossoldagem na vertical e na horizontal com peso líquido de 1 kg. Validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	UND	50

Valor de Referência do Lote 08: R\$ 194,00 (Cento e noventa e quatro reais).



LOTE 09 – 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. EMBALAGENS: Saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termossoldagem na vertical e na horizontal com peso líquido de 1 kg. Validade de 6 meses a partir da data de fabricação. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	UND	8.700

Valor de Referência do Lote 09: R\$ 30.972,00 (Trinta mil, novecentos e setenta e dois reais).

LOTE 10 – Barra de Cereal Diet

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	Barra de Cereal Diet, Embalagem com 25 g. Barra de Cereal Diet acondicionada em embalagens individuais com peso líquido entre 19 a 25 gramas cada, em polipropileno laminado, resistente, termossoldado, em qualquer sabor. Igual ou similar à marca Nutry.	UND	200

Valor de Referência do Lote 10: R\$ 656,00 (Seiscentos e cinquenta e seis reais).

LOTE 11 – 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 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)	PCT	18.200



<p>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 n° 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 225g – 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 n° 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 11: R\$ 70.070,00 (Setenta mil e setenta reais).

LOTE 12 – Biscoito salgado, integral

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	<p>Biscoito salgado, integral, pacote com 126 g (6 unidades de 21 g). Biscoito salgado, integral, contendo farinha de trigo, enriquecidos com Ferro e Ácido Fólico. Composição nutricional (média) por 21g de produto: contendo no mínimo 1,1 g de fibras, no máximo 124 mg de sódio e 0,0 g gordura trans. Igual ou similar à marca Nesfit. Embalagem primária: pacote com 126 g (6 unidades de 21 g) e embalagem secundária com 21 g. Data de fabricação deverá estar em local visível da embalagem. Deve ser ausente de sujidades, parasitas e larvas. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 3 (três) meses a partir da data de entrega.</p>	PCT	200

Valor de Referência do Lote 12: R\$ 862,00 (Oitocentos e sessenta e dois reais).



LOTE 13 – 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.</p> <p>Odor e sabor: característico.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Cascas e paus: máximo de 1% em 100 gramas do produto.</p> <p>EMBALAGEM: Primária: Embalagem plástica aluminizada, hermeticamente fechada por termos soldagem na vertical e na horizontal com peso líquido de 250 gramas.</p> <p>Secundária: Fardo de polietileno transparente ou caixa de papelão ondulada, contendo 05 a 10 Kg 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.</p> <p>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).</p> <p>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	4.450

Valor de Referência do Lote 13: R\$ 22.161,00 (Vinte e dois mil, cento e sessenta e um reais).

LOTE 14 – Cereal à base de Leite Tipo Farinha Láctea, Embalagem c/ 230g.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	<p>Cereal à base de Leite Tipo Farinha Láctea. Embalagem c/ 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.</p>	UND	2.000

Valor de Referência do Lote 14: R\$ 12.100,00 (Doze mil e cem reais).



LOTE 15 – Cereal para Alimentação Infantil à base de Milho ou Arroz ou Multi Cereais. Embalagem com 230g.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	Cereal para Alimentação Infantil à base de Milho ou Arroz ou Multi Cereais. Embalagem com 230g. Alimentação à base de farinha de milho, arroz ou multi cereais 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. O produto contém glúten e traços de leite. Características – aspecto: flocos finos; cheiro: característico; sabor: característico e ausência de sujidades, parasitos e larvas. 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 230g.	UND	1.000

Valor de Referência do Lote 15: R\$ 3.820,00 (Três mil, oitocentos e vinte reais).

LOTE 16 – Colorífico de 1ª Qualidade

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	Colorífico de 1ª Qualidade. Embalagem c/ 100g. CARACTERÍSTICAS GERAIS: Alimento preparado com matéria prima de boa qualidade e não devendo apresentar cheiro acre ou rançoso. Não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal. Deve ser constituído pela mistura de fubá ou farinha de mandioca, com urucum em pó ou extrato oleoso de urucum adicionado ou não de sal e óleo vegetal. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Aspecto – Pó fino; Cor-Vermelho – Alaranjada; Cheiro – Próprio; Sabor – Próprio. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: Sujidades, parasitos e larvas: Ausência. 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. PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ter prazo de validade não inferior a 06 meses a partir da data de fabricação. 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). 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.	PCT	10.000

Valor de Referência do Lote 16: R\$ 7.100,00 (Sete mil e cem reais).



LOTE 17 – Condimento Misto de 1ª Qualidade

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	<p>Condimento Misto de 1ª Qualidade. Embalagem c/ 100g. 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. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Aspecto – Pó fino; Cor – Verde Pardacento; Cheiro – Próprio; Sabor – Próprio. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: Sujidades, parasitos e larvas: Ausência. 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. PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ter prazo de validade não inferior a 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). FONTE BIBLIOGRÁFICA: Resolução – CNNPA nº 12, de 1978, D.O. de 24/07/1978.</p>	PCT	9.000

Valor de Referência do Lote 17: R\$ 8.370,00 (Oito mil, trezentos e setenta reais).

LOTE 18 – Extrato de Tomate

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	<p>Extrato de Tomate. Embalagem c/ 340g. Preparado com tomate, açúcar e sal, teor máximo de sódio de 5% por porção. Deverá ser preparado com frutos maduros, escolhidos e sãos. O produto deverá estar isento de fermentação e não indicar processamento defeituoso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>	UND	21.080

Valor de Referência do Lote 18: R\$ 55.862,00 (Cinquenta e cinco mil, oitocentos e sessenta e dois reais).

LOTE 19 – Farinha de Trigo c/ Fermento

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	<p>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 3 meses a</p>	UND	5.800



	partir da data de entrega de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Pct 01 kg.		
--	--	--	--

Valor de Referência do Lote 19: R\$ 21.344,00 (Vinte e um mil, trezentos e quarenta e quatro reais).

LOTE 20 – Feijão Carioca Tipo I

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	Feijão Carioca Tipo I, Saco plástico c/01 quilo. CARACTERÍSTICAS GERAIS: Alimento obtido de grãos sadios 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 meses, a partir da data de empacotamento. ROTULAGEM: Seguir a Resolução n° 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).	UND	16.300

Valor de Referência do Lote 20: R\$ 79.544,00 (Setenta e nove mil, quinhentos e quarenta e quatro reais).

LOTE 21 – Flocos de Milho Pré-cozido Tipo Flocão

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	Flocos de Milho Pré-cozido Tipo Flocão. Pacote c/ 500g. Flocos grandes, amarelos, sem sal. 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	46.100

Valor de Referência do Lote 21: R\$ 77.448,00 (Setenta e sete mil, quatrocentos e quarenta e oito 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:	PCT	22.250



<p>característica.</p> <p>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. 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 500g. 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\$ 56.960,00 (Cinquenta e seis mil, novecentos e sessenta 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>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).</p>	POTE	8.000



Apresentando no rótulo o registro do SIF ou SIE. FONTE BIBLIOGRÁFICA: Regulamento Técnico Para Fixação De Identidade E Qualidade De Margarina, do Ministério da Agricultura, pecuária e abastecimento.		
---	--	--

Valor de Referência do Lote 23: R\$ 42.800,00 (Quarenta e dois mil e oitocentos 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: característica.</p> <p>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. 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 500g. 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>	PCT	8.400

Valor de Referência do Lote 24: R\$ 31.080,00 (Trinta e um mil e oitenta reais).

LOTE 25 – Mistura para mingau

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	<p>Mistura para mingau. Embalagem c/ 200g. Mistura à base de amido de milho, sem ovo, enriquecido com vitaminas e mineral, sabor tradicional, aroma artificial de baunilha. Embalado em papel impermeável, limpo, não violado, resistente e acondicionado em caixas de papelão resistentes, que garantam a integridade do produto. A embalagem deverá conter externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto,</p>	UND	1.150



	número de registro, Deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de fabricação. Resolução CNNPA nº 12, de 1978.		
--	---	--	--

Valor de Referência do Lote 25: R\$ 4.174,50 (Quatro mil, cento e setenta e quatro reais e cinquenta centavos).

LOTE 26 – 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>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	8.950

Valor de Referência do Lote 26: R\$ 35.173,50 (Trinta e cinco mil, cento e setenta e três reais e cinquenta centavos).

LOTE 27 – 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</p>	UND	5.000



	Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados). FONTE BIBLIOGRÁFICA: Portaria n° 1.806, de 24 de outubro de 1994, do Ministério da Saúde.		
--	---	--	--

Valor de Referência do Lote 27: R\$ 5.900,00 (Cinco mil e novecentos reais).

LOTE 28 – Suco sem Açúcar

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	Suco sem Açúcar, Embalagem: caixa de 200 ml. Suco light sem adição de açúcar com canudinho. Embalagem: caixa de 200 ml. Sabores diversos. Igual ou similar à marca Maguary.	UND	500

Valor de Referência do Lote 28: R\$ 1.175,00 (Hum mil, cento e setenta e cinco reais).

LOTE 29 – Vinagre de Álcool de 1ª Qualidade

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	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 mínimo de 12 meses. De acordo com a RDC n°276/2005. 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 n° 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).	UND	10.800

Valor de Referência do Lote 29: R\$ 21.276,00 (Vinte e um mil, duzentos e setenta e seis reais).



LOTE 30 – Fígado Bovino Congelado

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	Fígado Bovino Congelado, Embalagem Saco plástico c/01 quilo. Deve ter aspecto característico não amolecido nem pegajoso; cor característica, sem manchas esverdeadas; odor próprio; sabor próprio. Embaladas a vácuo em filme de polietileno de alta densidade com peso de 01 a 10 Kg, constando o SIF ou SIE. O produto deverá ter prazo de validade não inferior a 05 meses a contar da data do empacotamento. O produto deverá ser transportado em veículos isotérmicos, de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	KG	1.400

Valor de Referência do Lote 30: R\$ 19.082,00 (Dezenove mil e oitenta e dois reais).

LOTE 31 – Iogurte sem Açúcar

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	Iogurte sem Açúcar, Embalagem 170 a 200 g. Iogurte com adição de polpa de frutas, refrigerado, embalagem 170 a 200 g. Sabor morango. Sem adição de açúcar. Similar ou igual à marca Nestlé (Molico Light).	UND	200

Valor de Referência do Lote 31: R\$ 620,00 (Seiscentos e vinte reais).

LOTE 32 – Peixe em Conserva ao Molho de Tomate

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	Peixe em Conserva ao Molho de Tomate. Embalagem c/ 125g. 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 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 125 g. Validade 12 meses a partir da data de fabricação.	UND	22.200

Valor de Referência do Lote 32: R\$ 72.150,00 (Setenta e dois mil, cento e cinquenta 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 a vácuo);	Kg	3.000



	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.		
--	---	--	--

Valor de Referência do Lote 33: R\$ 65.910,00 (Sessenta e cinco mil, novecentos e dez reais).

LOTE 34 – Salsicha Congelada

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	<p>Salsicha Congelada CARACTERÍSTICAS GERAIS: Alimento obtido pela trituração das porções musculares comestíveis da carne bovina ou suína (salsicha tipo mista). Poderá ser utilizado o conservante permitido na legislação específica. O produto deverá ser apresentado congelado, sem cristais de gelo. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Odor: Característico, Sabor: Característico, Aspecto: Característico; Cor: característica do produto, Textura: Macia;</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: Sujidades, parasitos e larvas: Ausência.</p> <p>EMBALAGEM: Primária: Saco de polietileno de alta densidade perfeitamente lacrado com peso líquido de 01 a 05 Kg. Secundária: Caixa de papelão ondulado, contendo de 10 a 30 Kg, fechada com fita adesiva plastificada, de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE: Mínimo de 06 meses a partir da data de fabricação.</p> <p>ROTULAGEM: Seguir a Resolução n° 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> <p>FONTE BIBLIOGRÁFICA: Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualidades de Salsicha, aprovados Instrução Normativa Nº 4, DE 31 DE MARÇO DE 2000, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimentos.</p>	Kg	10.000

Valor de Referência do Lote 34: R\$ 64.000,00 (Sessenta e quatro mil reais).

LOTE 35 – Pão Integral

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	<p>Pão Integral, Unidade c/ 50g. Pão francês integral, com 50 g. Produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, preparado com farinha de trigo integral, fermento biológico, sal, açúcar, margarina, podendo conter outros ingredientes desde que declarados e aprovados pela ANVISA. Embalagem individual.</p>	UND	200

Valor de Referência do Lote 35: R\$ 156,00 (Cento e cinquenta e seis reais).



LOTE 36 – 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	1.900

Valor de Referência do Lote 36: R\$ 37.848,00 (Trinta e sete mil, oitocentos e quarenta e oito reais).

LOTE 37 – 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 odor 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	18.000

Valor de Referência do Lote 37: R\$ 69.840,00 (Sessenta e nove mil, oitocentos e quarenta reais).

LOTE 38 – 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, 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.	KG	10.200



	<p>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.</p> <p>EMBALAGENS O produto deverá ser transportado em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto.</p>		
--	---	--	--

Valor de Referência do Lote 38: R\$ 35.190,00 (Trinta e cinco mil, cento e noventa reais).

LOTE 39 – Chuchu

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>EMBALAGENS O produto deverá ser transportado em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto.</p>	KG	12.200

Valor de Referência do Lote 39: R\$ 43.676,00 (Quarenta e três mil, seiscentos e setenta e seis reais).

LOTE 40 – Repolho Verde

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	<p>Repolho Verde De primeira, Grupo: Coloração das folhas: Verde; Formato da Cabeça: redondo; Tipo de folha: lisa. Deverá apresentar tamanho e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem danos físicos e mecânicos oriundos de acondicionamentos e transporte. Deverá apresentar-se sem danos mecânicos e sem lesões de insetos 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.</p> <p>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.</p>	UND	9.730



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 40: R\$ 35.806,40 (Trinta e cinco mil, oitocentos e seis reais e quarenta centavos).

LOTE 41 – Tomate de 1ª do Tipo Cajá

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	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. 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	11.550

Valor de Referência do Lote 41: R\$ 51.628,50 (Cinquenta e um mil, seiscentos e vinte e oito reais e cinquenta centavos).

3.2. OS LOTES 42 A 60 DESTINAM-SE A RESERVA DE COTA DE 2% (DOIS POR CENTO) PARA PARTICIPAÇÃO DAS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE.



LOTE 42 – Leite em Pó Integral Instantâneo.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	<p>Leite em Pó Integral Instantâneo. Embalagem: Pacote com 200g. 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. Primária: Saco de poliéster aluminizado, fechado hermeticamente, resistente e não violado. 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 200g. Secundária: fardos ou 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>	UND	1.000

Valor de Referência do Lote 42: R\$ 4.980,00 (Quatro mil, novecentos e oitenta reais).

LOTE 43 – Alimento Achocolatado

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	<p>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 400g hermeticamente fechado por termossoldagem.</p>	UND	411

Valor de Referência do Lote 43: R\$ 2.198,85 (Dois mil, cento e noventa e oito reais e oitenta e cinco centavos).

LOTE 44 – Arroz Parboilizado Tipo I

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	<p>Arroz Parboilizado 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 6 meses a partir da data de fabricação. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>	UND	580

Valor de Referência do Lote 44: R\$ 1.844,40 (Hum mil, oitocentos e quarenta e quatro reais e quarenta centavos).



LOTE 45 – Biscoito Doce Tipo Maisena

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	<p>Biscoito Doce Tipo Maisena, Pacote com 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.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto: Massa Torrada Cor – própria Cheiro – próprio Sabor – próprio</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Coliformes a 45°C/g =10 Salmonella sp/25g = Ausência Seguir a Resolução n° 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 Sujidades, larvas e parasitos: ausência.</p> <p>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.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE Mínimo de 06 meses a partir da data de fabricação.</p> <p>ROTULAGEM Seguir a Resolução n° 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> <p>TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>	PCT	476

Valor de Referência do Lote 45: R\$ 1.832,60 (Hum mil, oitocentos e trinta e dois reais e sessenta centavos).



LOTE 46 –Biscoito Salgado Tipo Cream Craker, Pacote c/400g.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	<p>Biscoito Salgado Tipo Cream Craker, Pacote c/400g. CARACTERÍSTICAS GERAIS: Biscoito é o alimento obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa de farinha de trigo (a farinha de trigo a ser utilizada como matéria-prima na fabricação do biscoito deverá atender ao estabelecido na legislação Resolução RDC 344/02) preparada com farinhas, amidos, féculas, fermentadas ou não e outras substâncias permitidas na legislação.</p> <p>O produto deve conter farinha de trigo enriquecida c/ ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, margarina, extrato de malte, soro de leite em pó, amido, sal refinado, fermento biológico, bicarbonato de sódio, estabilizante lecitina de soja, aromatizante. O produto contém glúten.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</p> <p>Aspecto: Massa Torrada</p> <p>Cor - própria</p> <p>Cheiro - próprio</p> <p>Sabor – próprio</p> <p>CARACTERÍSTICAS DE COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30g)</p> <p>Valor Energético: 120 a 180 Kcal</p> <p>Carboidratos: 15 a 35g</p> <p>Proteínas: 2 a 8g</p> <p>Gorduras Totais: 4 a 8 g</p> <p>Gordura Saturada: 1,5 a 3,5g</p> <p>Gordura trans: Ausente</p> <p>Sódio: Máximo de 290 mg</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</p> <p>Coliformes a 45°C/g =10</p> <p>Estaf.coag.positiva/g = 5X10²</p> <p>Salmonella sp/25g = Ausência</p> <p>Seguir a Resolução n° 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>Elementos histológicos estranhos a composição do produto- ausência</p> <p>Fragments de inseto, em 225g - máximo 225</p> <p>Matéria prejudicial à saúde humana, macroscópica e microscópica- ausência</p> <p>Observação: Deverão ser claramente enumerados os elementos histológicos encontrados.</p> <p>EMBALAGEM</p> <p>PRIMÁRIA: Pacote com peso líquido de 400g, com embalagem duplamente protetora, hermeticamente fechada por termossoldagem na vertical e na horizontal.</p> <p>SECUNDÁRIA: Caixas de papelão com até 20 pacotes de 400 a 500g, fechadas com fita adesiva de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE</p>	PCT	455



	Mínimo de 06 meses a partir da data de fabricação. ROTULAGEM Seguir a Resolução n° 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”.		
--	---	--	--

Valor de Referência do Lote 46: R\$ 1.665,30 (Hum mil, seiscentos e sessenta e cinco reais e trinta centavos).

LOTE 47 – Mistura para o Preparo de Arroz Doce

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	Mistura para o Preparo de Arroz Doce, Embalagem c/ 1Kg. Mistura para o preparo de arroz doce, contendo tais ingredientes: arroz, açúcar, leite integral em pó, amido de milho (<i>Bacillus thuringiensis</i> e/ou <i>Agrobacterium tumefaciens</i> e/ou <i>Streptomyces viridochromogenes</i> e/ou <i>Zea mays</i>), farinha micronizada de soja, maltodextrina, soro de leite, gordura vegetal hidrogenada, sal, mistura de vitaminas e sais minerais (Vitaminas A, C, B1 e B6, Niacina, ferro quelato – ferro de alta absorção e Zinco). Sabor e aromas idênticos ao natural de coco e leite. CONTÉM GLÚTEN. Embalagem primária: saco aluminizado, fechado hermeticamente, resistente e não violado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. O produto deve ser de 1 Kg. Embalagem Secundária: fardos ou caixas de papelão lacrada e rotulada. Transportados adequadamente. Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega.	UND	120

Valor de Referência do Lote 47: R\$ 2.311,20 (Dois mil, trezentos e onze reais e vinte centavos).

LOTE 48 – Mistura para o Preparo de Curau com Leite (Mungunzá)

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	Mistura para o Preparo de Curau com Leite (Mungunzá), Embalagem c/ 1Kg. Mistura para o preparo de arroz doce, contendo tais ingredientes: arroz, açúcar, leite integral em pó, amido de milho (<i>Bacillus thuringiensis</i> e/ou <i>Agrobacterium tumefaciens</i> e/ou <i>Streptomyces viridochromogenes</i> e/ou <i>Zea mays</i>), farinha micronizada de soja, maltodextrina, soro de leite, gordura vegetal hidrogenada, sal, mistura de vitaminas e sais minerais (Vitaminas A, C, B1 e B6, Niacina, ferro quelato - ferro de alta absorção e Zinco). Sabor e aromas idênticos ao natural de coco e leite. CONTÉM GLÚTEN. Embalagem primária: saco aluminizado, fechado hermeticamente, resistente e não violado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. O produto deve ser de 1 Kg. Embalagem Secundária: fardos ou caixas de papelão lacrada e rotulada. Transportados adequadamente. Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega.	UND	222

Valor de Referência do Lote 48: R\$ 4.275,72 (Quatro mil, duzentos e setenta e cinco reais e setenta e dois centavos).



LOTE 49 –Néctar de Fruta Pronto Para Beber: Sabores Variados

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	<p>Néctar de Fruta Pronto Para Beber: Sabores Variados, Embalagem tetrapak de 1,0 (um) litro. 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, 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. 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. 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 armazena-</p>	UND	3.600



	mento, contendo aproximadamente de 10 a 15L. ROTULAGEM: Seguir a Resolução n° 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 higiênico-sanitárias em vigor.		
--	--	--	--

Valor de Referência do Lote 49: R\$ 18.468,00 (Dezoito mil, quatrocentos e sessenta e oito reais).

LOTE 50 – 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, oriunda de estabelecimento sob inspeção oficial. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Cor – vermelha característica; Odor – próprio; Aspecto – próprio; Sabor – próprio. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, parasitos e larvas. EMBALAGEM: Primária: Embaladas a vácuo em filme de polietileno de alta densidade, constando o SIF ou SIE. Secundária: Caixa de papelão reforçada contendo entre 10 a 20 Kg. PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ter prazo de validade não inferior a 05 meses a contar da data do empacotamento.	KG	712

Valor de Referência do Lote 50: R\$ 17.180,56 (Dezessete mil, cento e oitenta reais e cinquenta e seis centavos).

LOTE 51 – 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.	KG	482

Valor de Referência do Lote 51: R\$ 10.522,06 (Dez mil, quinhentos e vinte e dois reais e seis centavos).

LOTE 52 – 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	KG	610



obrigatoriamente o carimbo do SIF ou SIE. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Aspecto – próprio; Cor – própria; Odor – próprio; Sabor – próprio. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: Sujidades, parasitos e larvas: Ausência. 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. 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 52: R\$ 6.161,00 (Seis mil, cento e sessenta e um reais).

LOTE 53 – Congelado Tipo Peito de Frango

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	Congelado Tipo Peito de Frango, 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. 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. PRAZO DE VALIDADE O produto deverá ter prazo de validade de aproximadamente 12 meses a partir da data de fabricação. 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.	KG	664

Valor de Referência do Lote 53: R\$ 8.339,84 (Oito mil, trezentos e trinta e nove reais e oitenta e quatro centavos).

LOTE 54 – 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, não sendo permitida a adição de substâncias conservadoras, validade mínima de 10 (dez) dias a partir da data da entrega.	UND	592



Valor de Referência do Lote 54: R\$ 3.587,52 (Três mil, quinhentos e oitenta e sete reais e cinquenta e dois centavos).

LOTE 55 – Ovos de Galinha

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	Ovos de Galinha, Dúzia. Ovo de galinha, branco ou de cor, classe A, casca limpa, íntegra, sem manchas ou deformações. Tamanho Médio. EMBALAGEM: Em caixas específicas, com data de validade do produto. Validade mínima de 1mês a contar da data de entrega.	Dz	600

Valor de Referência do Lote 55: R\$ 2.928,00 (Dois mil, novecentos e vinte e oito reais).

LOTE 56 – Bolo de Rolo tipo Rocambole

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	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 goiabada ou chocolate. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Aspecto: massa assada com recheio; Cor – própria; Cheiro – próprio; Sabor - próprio COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÍNIMA PARA 100 GRAMAS 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICO – QUÍMICAS: 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 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Coliformes a 45°C/g =10 Salmonella sp/25g = Ausência Seguir a Resolução n° 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	UND	2.770



	<p>lacrado, com peso de 50g 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 n° 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 56: R\$ 5.456,90 (Cinco mil, quatrocentos e cinquenta e seis reais e noventa centavos).

LOTE 57 – Broa de Milho Recheada

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	<p>Broa de Milho Recheada. Saco plástico c/ 100g. 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 ou doce de leite.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Cor – própria; Cheiro – próprio; Sabor – próprio.</p> <p>COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÍNIMA PARA 100 GRAMAS</p> <p>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.</p> <p>EMBALAGEM: Primária: Embalagem individual em sacos plásticos de polipropileno lacrado, com peso de 100g 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 30 dias a partir da data de fabricação.</p> <p>ROTULAGEM: Seguir a Resolução n° 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	1.440



	devendo conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente a expressão: "contém glúten".		
--	--	--	--

Valor de Referência do Lote 57: R\$ 2.520,00 (Dois mil, quinhentos e vinte reais).

LOTE 58 – 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	5.200

Valor de Referência do Lote 58: R\$ 3.796,00 (Três mil, setecentos e noventa e seis reais).

LOTE 59 – Cenoura de 1ª

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	<p>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.</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>	KG	423



	<p>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.</p> <p>EMBALAGENS O produto deverá ser transportado em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto.</p>		
--	---	--	--

Valor de Referência do Lote 59: R\$ 1.692,00 (Hum mil, seiscentos e noventa e dois reais).

LOTE 60 – Maçã Nacional

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>ROTULAGEM Quando embaladas o rótulo deverá trazer a denominação da fruta, 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	396

Valor de Referência do Lote 60: R\$ 2.475,00 (Dois mil, quatrocentos e setenta e cinco reais).

3.3. OS LOTES 61 A 79 DESTINAM-SE A AMPLA CONCORRÊNCIA.



LOTE 61 – Leite em Pó Integral Instantâneo.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	<p>Leite em Pó Integral Instantâneo. Embalagem: Pacote com 200g. 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. Primária: Saco de poliéster aluminizado, fechado hermeticamente, resistente e não violado. 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 200g. Secundária: fardos ou 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>	UND	49.000

Valor de Referência do Lote 61: R\$ 244.020,00 (Duzentos e quarenta e quatro mil e vinte reais).

LOTE 62 – Alimento Achocolatado

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	<p>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 400g hermeticamente fechado por termossoldagem.</p>	UND	20.139

Valor de Referência do Lote 62: R\$ 107.743,65 (Cento e sete mil, setecentos e quarenta e três reais e sessenta e cinco centavos).

LOTE 63 – Arroz Parboilizado Tipo I

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	<p>Arroz Parboilizado 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 6 meses a partir da data de fabricação. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>	UND	28.420



Valor de Referência do Lote 63: R\$ 90.375,60 (Noventa mil, trezentos e setenta e cinco reais e sessenta centavos).

LOTE 64 – Biscoito Doce Tipo Maisena

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	<p>Biscoito Doce Tipo Maisena, Pacote com 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.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto: Massa Torrada Cor – própria Cheiro – próprio Sabor – próprio</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Coliformes a 45°C/g =10 Salmonella sp/25g = Ausência</p> <p>Seguir a Resolução n° 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 Sujidades, larvas e parasitos: ausência.</p> <p>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.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE Mínimo de 06 meses a partir da data de fabricação.</p> <p>ROTULAGEM Seguir a Resolução n° 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> <p>TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>	PCT	23.324

Valor de Referência do Lote 64: R\$ 89.797,40 (Oitenta e nove mil, setecentos e noventa e sete reais e quarenta centavos).



LOTE 65 –Biscoito Salgado Tipo Cream Craker, Pacote c/400g.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	<p>Biscoito Salgado Tipo Cream Craker, Pacote c/400g. CARACTERÍSTICAS GERAIS: Biscoito é o alimento obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa de farinha de trigo (a farinha de trigo a ser utilizada como matéria-prima na fabricação do biscoito deverá atender ao estabelecido na legislação Resolução RDC 344/02) preparada com farinhas, amidos, féculas, fermentadas ou não e outras substâncias permitidas na legislação.</p> <p>O produto deve conter farinha de trigo enriquecida c/ ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, margarina, extrato de malte, soro de leite em pó, amido, sal refinado, fermento biológico, bicarbonato de sódio, estabilizante lecitina de soja, aromatizante. O produto contém glúten.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</p> <p>Aspecto: Massa Torrada</p> <p>Cor - própria</p> <p>Cheiro - próprio</p> <p>Sabor – próprio</p> <p>CARACTERÍSTICAS DE COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (30g)</p> <p>Valor Energético: 120 a 180 Kcal</p> <p>Carboidratos: 15 a 35g</p> <p>Proteínas: 2 a 8g</p> <p>Gorduras Totais: 4 a 8 g</p> <p>Gordura Saturada: 1,5 a 3,5g</p> <p>Gordura trans: Ausente</p> <p>Sódio: Máximo de 290 mg</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</p> <p>Coliformes a 45°C/g =10</p> <p>Estaf.coag.positiva/g = 5X10²</p> <p>Salmonella sp/25g = Ausência</p> <p>Seguir a Resolução n° 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>Elementos histológicos estranhos a composição do produto- ausência</p> <p>Fragmentos de inseto, em 225g - máximo 225</p> <p>Matéria prejudicial à saúde humana, macroscópica e microscópica- ausência</p> <p>Observação: Deverão ser claramente enumerados os elementos histológicos encontrados.</p> <p>EMBALAGEM</p> <p>PRIMÁRIA: Pacote com peso líquido de 400g, com embalagem duplamente protetora, hermeticamente fechada por termossoldagem na vertical e na horizontal.</p> <p>SECUNDÁRIA: Caixas de papelão com até 20 pacotes de 400 a 500g, fechadas com fita adesiva de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE</p>	PCT	22.295



Mínimo de 06 meses a partir da data de fabricação. ROTULAGEM Seguir a Resolução n° 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”.		
---	--	--

Valor de Referência do Lote 65: R\$ 81.599,70 (Oitenta e um mil, quinhentos e noventa e nove reais e setenta centavos).

LOTE 66 – Mistura para o Preparo de Arroz Doce

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	Mistura para o Preparo de Arroz Doce, Embalagem c/ 1Kg. Mistura para o preparo de arroz doce, contendo tais ingredientes: arroz, açúcar, leite integral em pó, amido de milho (<i>Bacillus thuringiensis</i> e/ou <i>Agrobacterium tumefaciens</i> e/ou <i>Streptomyces viridochromogenes</i> e/ou <i>Zea mays</i>), farinha micronizada de soja, maltodextrina, soro de leite, gordura vegetal hidrogenada, sal, mistura de vitaminas e sais minerais (Vitaminas A, C, B1 e B6, Niacina, ferro quelato – ferro de alta absorção e Zinco). Sabor e aromas idênticos ao natural de coco e leite. CONTÉM GLÚTEN. Embalagem primária: saco aluminizado, fechado hermeticamente, resistente e não violado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. O produto deve ser de 1 Kg. Embalagem Secundária: fardos ou caixas de papelão lacrada e rotulada. Transportados adequadamente. Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega.	UND	5.880

Valor de Referência do Lote 66: R\$ 113.248,80 (Cento e treze mil, duzentos e quarenta e oito reais e oitenta centavos).

LOTE 67 – Mistura para o Preparo de Curau com Leite (Mungunzá)

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	Mistura para o Preparo de Curau com Leite (Mungunzá), Embalagem c/ 1Kg. Mistura para o preparo de arroz doce, contendo tais ingredientes: arroz, açúcar, leite integral em pó, amido de milho (<i>Bacillus thuringiensis</i> e/ou <i>Agrobacterium tumefaciens</i> e/ou <i>Streptomyces viridochromogenes</i> e/ou <i>Zea mays</i>), farinha micronizada de soja, maltodextrina, soro de leite, gordura vegetal hidrogenada, sal, mistura de vitaminas e sais minerais (Vitaminas A, C, B1 e B6, Niacina, ferro quelato - ferro de alta absorção e Zinco). Sabor e aromas idênticos ao natural de coco e leite. CONTÉM GLÚTEN. Embalagem primária: saco aluminizado, fechado hermeticamente, resistente e não violado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. O produto deve ser de 1 Kg. Embalagem Secundária: fardos ou caixas de papelão lacrada e rotulada. Transportados adequadamente. Validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega.	UND	10.858



Valor de Referência do Lote 67: R\$ 209.125,08 (Duzentos e nove mil, cento e vinte e cinco reais e oito centavos).

LOTE 68 – Néctar de Fruta Pronto Para Beber: Sabores Variados

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	<p>Néctar de Fruta Pronto Para Beber: Sabores Variados, Embalagem tetrapak de 1,0 (um) litro. 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, 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. 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. 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</p>	UND	176.400



	que garanta sua resistência a danos durante o transporte e armazenamento, contendo aproximadamente de 10 a 15L. ROTULAGEM: Seguir a Resolução n.º 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 higiênico-sanitárias em vigor.		
--	--	--	--

Valor de Referência do Lote 68: R\$ 904.932,00 (Novecentos e quatro mil, novecentos e trinta e dois reais).

LOTE 69 – 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, oriunda de estabelecimento sob inspeção oficial. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Cor – vermelha característica; Odor – próprio; Aspecto – próprio; Sabor – próprio. CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS: Ausência de sujidades, parasitos e larvas. EMBALAGEM: Primária: Embaladas a vácuo em filme de polietileno de alta densidade, constando o SIF ou SIE. Secundária: Caixa de papelão reforçada contendo entre 10 a 20 Kg. PRAZO DE VALIDADE: O produto deverá ter prazo de validade não inferior a 05 meses a contar da data do empacotamento.	KG	34.888

Valor de Referência do Lote 69: R\$ 841.847,44 (Oitocentos e quarenta e um mil, oitocentos e quarenta e sete reais e quarenta e quatro centavos).

LOTE 70 – 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.	KG	23.618

Valor de Referência do Lote 70: R\$ 515.580,94 (Quinhentos e quinze mil, quinhentos e oitenta reais e noventa e quatro centavos).



LOTE 71 – 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> <p>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>	KG	29.890

Valor de Referência do Lote 71: R\$ 301.889,00 (Trezentos e um mil, oitocentos e oitenta e nove reais).

LOTE 72 – Congelado Tipo Peito de Frango

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	<p>Congelado Tipo Peito de Frango, 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>	KG	32.536

Valor de Referência do Lote 72: R\$ 408.652,16 (Quatrocentos e oito mil, seiscentos e cinquenta e dois reais e dezesseis centavos).



LOTE 73 – 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, não sendo permitida a adição de substâncias conservadoras, validade mínima de 10 (dez) dias a partir da data da entrega.	UND	29.008

Valor de Referência do Lote 73: R\$ 175.788,48 (Cento e setenta e cinco mil, setecentos e oitenta e oito reais e quarenta e oito centavos).

LOTE 74 – Ovos de Galinha

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	Ovos de Galinha, Dúzia. Ovo de galinha, branco ou de cor, classe A, casca limpa, íntegra, sem manchas ou deformações. Tamanho Médio. EMBALAGEM: Em caixas específicas, com data de validade do produto. Validade mínima de 1mês a contar da data de entrega.	Dz	29.400

Valor de Referência do Lote 74: R\$ 143.472,00 (Cento e quarenta e três mil, quatrocentos e setenta e dois reais).

LOTE 75 – Bolo de Rolo tipo Rocambole

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	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 goiabada ou chocolate. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Aspecto: massa assada com recheio; Cor – própria; Cheiro – próprio; Sabor - próprio COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÍNIMA PARA 100 GRAMAS 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 CARACTERÍSTICAS FÍSICO – QUÍMICAS: Peso líquido inferior ao declarado: ausência Umidade : de 20 a 26 g/100g	UND	135.730



<p>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 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Coliformes a 45°C/g =10 Salmonella sp/25g = Ausência Seguir a Resolução n° 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 50g 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 n° 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 75: R\$ 267.388,10 (Duzentos e sessenta e sete mil, trezentos e oitenta e oito reais e dez centavos).

LOTE 76 – Broa de Milho Recheada

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	<p>Broa de Milho Recheada. Saco plástico c/ 100g. 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 ou 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:</p>	UND	70.560



	<p>ausência.</p> <p>EMBALAGEM: Primária: Embalagem individual em sacos plásticos de polipropileno lacrado, com peso de 100g 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 30 dias a partir da data de fabricação.</p> <p>ROTULAGEM: Seguir a Resolução n° 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 76: R\$ 123.480,00 (Cento e vinte e três mil, quatrocentos e oitenta reais).

LOTE 77 – 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	254.800

Valor de Referência do Lote 77: R\$ 186.004,00 (Cento e oitenta e seis mil e quatro reais).

LOTE 78 – Cenoura de 1ª

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	<p>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</p>	KG	20.727



<p>danos mecânicos, sem estar com coloração esverdeada, deformada e deteriorada e sem ataque de pragas e doenças.</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</p> <p>O produto deverá ser transportado em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto.</p>		
--	--	--

Valor de Referência do Lote 78: R\$ 82.908,00 (Oitenta e dois mil, novecentos e oito reais).

LOTE 79 – Maçã Nacional

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QUANT.
1	<p>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.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</p> <p>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.</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 embaladas o rótulo deverá trazer a denominação da fruta, sua classificação e o peso do produto.</p> <p>EMBALAGENS</p> <p>O produto deverá ser transportado em caixas de polipropileno de alta</p>	KG	19.404



	densidade para garantir a qualidade do produto.		
--	---	--	--

Valor de Referência do Lote 79: R\$ 121.275,00 (Cento e vinte e um mil, duzentos e setenta e cinco 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 do término da etapa de disputa de lances. 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 07: 00 às 13:00h.**
- 5.3. A empresa deverá retirar a referida amostra no prazo de **02 (dois) dias**, após a divulgação do resultado.

6. DO PEDIDO DE AMOSTRA

- 6.1. Para que haja efetiva análise técnica dos gêneros alimentícios destinados a Alimentação Escolar se faz necessário seguir algumas exigências conforme estabelece a Resolução CD / FNDE / Nº 26, de 17 de junho de 2013.
- 6.2. A exigência dessa análise está embasada no art. 33 da Resolução Nº 26, a qual afirma que os produtos alimentícios a serem adquiridos para o alunado do PNAE deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA do Ministério da Saúde – MS e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA.
- 6.3. Ao término da etapa de disputa de lances, os licitantes classificados deverão apresentar em até 02 (dois) dias úteis, no horário de 07:00 às 13:00 horas, impreterivelmente, 01 (uma) amostra dos produtos exigidos e especificados em edital, cotado na embalagem primária devidamente etiquetada. Para os gêneros in natura deverão apresentar apenas 01 Kg como amostra representativa.
- 6.4. **As amostras apresentadas deverão ser entregues com etiquetas, afixadas em local que não prejudique a identificação dos dados dos produtos, contendo as seguintes informações: nome da empresa fornecedora, modalidade da licitação, número do item e descrição do produto cotado.**
- 6.5. Não serão aceitas amostras entregues via correio ou postagem aérea, considerando que as empresas deverão



preencher e assinar o protocolo de entrega de amostras.

6.6. As amostras deverão estar acompanhadas dos seguintes documentos, em **cópia simples acompanhada do documento original**:

– Certificado da Vigilância Sanitária do Licitante ou Certificado Fitossanitário de Origem, quando couber. Os referidos certificados devem estar com prazo de validade vigente;

6.7. AS AMOSTRAS SOLICITADAS SERÃO SUBMETIDAS À ANÁLISE:

a) Organoléptica (sensorial) – serão por meio de degustação e comparação, observando as características próprias do alimento como a cor, o sabor, o odor, e a textura do alimento;

b) De Rotulagem, de acordo com a legislação vigente;

c) Documentação específica solicitada.

6.8. O prazo de validade será verificado na ocasião da entrega, e deverá estar de acordo com o estabelecido em edital;

6.9. As embalagens das amostras dos produtos de origem animal deverão conter o carimbo do SIF ou SIE.

6.10. Após o recebimento das amostras, o nutricionista terá o prazo de até 05 dias para analisar cada item classificado;

6.11. O responsável pela análise técnica das amostras dos produtos será a Nutricionista pertencente ao quadro técnico da Secretaria de Educação do Município.

6.12. Os produtos aprovados deverão estar rigorosamente de acordo com a amostra apresentada pelo fornecedor na etapa de análise.

7. RESPONSABILIDADE DA FUTURA CONTRATADA

7.1. A futura Contratada deverá apresentar os gêneros alimentícios atendendo ao disposto na Legislação de alimentos estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária, Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e de acordo com o exigido em edital e conforme amostra aprovada;

7.2. As entregas dos itens alimentícios deverão ser efetuadas no Almoxarifado da Alimentação Escolar, localizado na Avenida Nova do Porto s/n. Bairro Porto D'área, Estância/SE, no horário das 07h:00min às 13h:00min, na frequência semanal ou quinzenalmente, quando os gêneros forem perecíveis e mensalmente quando forem estocáveis ou conforme necessidade, nos dias estabelecidos nas ordens de fornecimento;

7.3. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues em veículos adequados para transportes de alimentos;

7.4. Caso haja algum motivo que impossibilite o cumprimento do prazo previsto de entrega, comunicar ao contratante, no prazo mínimo de 72 (setenta e duas) horas que anteceda a entrega, com a devida justificativa ou comprovação;

7.5. A futura contratada deverá manter durante toda execução do contrato compatibilidade com as obrigações assumidas e todas as condições de habilitação e qualificação exigida no edital de licitação.



8. PRAZO DE FORNECIMENTO

8.1. O fornecimento dos produtos acima indicados ocorrerá até **31 de Dezembro de 2018**, de forma parcelada, contados a partir da data da assinatura do contrato, de acordo com a necessidade da Secretaria Municipal de Educação.

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

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

8.4. 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'áreia, Estância/SE, no horário das 07: 00 às 13:00h.**

9. DEMAIS INFORMAÇÕES

9.1. Os deveres da empresa vencedora do certame – **CONTRATADA e CONTRATANTE** estão dispostos no item 24 do edital.

9.2. As sanções administrativas e procedimentos para a sua aplicação, bem como as condições de rescisão contratual e formas de pagamento encontram-se no edital.

Estância/SE, 23 de Janeiro de 2018.

Edson Luiz de Oliveira Santos
Pregoeiro

Carlos Menezes de Souza Júnior
Autoridade Competente

Equipe de Apoio:

Evânio de Jesus Silva
Valéria Araújo Ramos Santos



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 2018.

proponente



ANEXO III – MODELO DE DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA

PREGÃO ELETRÔNICO N° ____/2018.

(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 2018.

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



ANEXO IV

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 2018.

Proponente



ANEXO V

MINUTA DO TERMO DE CONTRATO Nº ____/2018

MINUTA DO TERMO DE CONTRATO DE **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR E DAS CRECHES**, FIRMADO ENTRE O MUNICÍPIO DE ESTÂNCIA/SE, POR INTERMÉDIO DA _____ E A EMPRESA _____, NOS TERMOS DO PROCESSO LICITATÓRIO, PREGÃO ELETRÔNICO Nº ____/2018.

Termo contratual celebrado entre o **MUNICÍPIO DE ESTÂNCIA** inscrito no CNPJ sob o nº. 13.097.050/0001-80 representado por seu **Prefeito**, Sr. _____, registrado no C.P.F nº. _____ e RG nº. _____ **SSP/SE**, residente e domiciliado à _____ por intermédio da **Secretaria** _____ neste ato representada por _____, _____, _____, C.P.F nº. _____ e RG nº. _____ **SSP/SE**, residente e domiciliado à _____ por ora denominada **CONTRATANTE**, tendo por outra parte a empresa _____ inscrita regularmente no C.N.P.J sob o nº. _____ estabelecida à _____, neste ato representada por _____, Sr. _____, portador do RG nº. _____ **SSP/SE**, e C.P.F. nº. _____, residente e domiciliado(a) à _____, por ora denominada **CONTRATADA**, têm justo e acordado entre si o presente instrumento, celebrado com o amparo da Lei nº. 8.666, de 21/06/1993, e em decorrência do Edital de **Pregão Eletrônico** n.º ____/2018, mediante as cláusulas e condições a seguir.

CLÁUSULA PRIMEIRA – FUNDAMENTO LEGAL

1.1. Este termo decorre da aplicação da Lei nº. 10.520/2002, 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.

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 ____/2018, Anexo I, deste contrato, de acordo com o admitido na proposta apresentada pela EMPRESA vencedora do certame, que constitui parte integrante deste.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO FORNECIMENTO

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

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

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

3.4. 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.**

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



termo contratual.

3.6. 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.

3.7. 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.

3.8. 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.

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 avençadas 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**, 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 com o preposto da CONTRATADA;

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

CLÁUSULA QUINTA – DO PAGAMENTO E REAJUSTAMENTO

5.1. A **CONTRATANTE** pagará a **CONTRATADA** o valor estimado de **R\$ _____ (_____)**, de forma parcelada, de acordo com as obrigações realizadas, ou seja, com base no quantitativo solicitado pela **CONTRATANTE** efetivamente prestado pela **CONTRATADA**.

5.2. 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.

5.3. Para fazer jus ao pagamento, a empresa deverá apresentar junto com o documento fiscal, as Certidões negativas atualizadas, de Regularidade para com Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), emitido pela Caixa Econômica Federal; Certidão Conjunta Negativa ou Certidão Conjunta Positiva com efeitos de Negativa de débitos perante a Fazenda Nacional, relativos a todos os créditos tributários federais e a Dívida Ativa da União – DAU por elas administrados, expedida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela à Procuradoria da Fazenda Nacional (PGFN), Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT e Certidões negativas de débitos ou Certidão positiva com efeito de negativa com as Fazendas Estadual e Municipal, estas últimas do domicílio tributário da Contratada.

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

5.5. 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.

5.6. Não haverá, sob hipótese alguma, pagamento antecipado.

5.7. O preço apresentado na proposta será fixo e não sofrerá reajuste.

CLÁUSULA SEXTA – DA QUALIDADE DOS PRODUTOS

6.1. 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.

6.2. 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 SÉTIMA – DO LOCAL E PRAZO DE ENTREGA

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

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

7.3. 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.**

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

7.5. 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 OITAVA – DA VIGÊNCIA E DAS ALTERAÇÕES CONTRATUAIS



8.1. O contrato terá vigência até __/__/20__, iniciando a contagem a partir da data da sua assinatura.

8.2. 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.

8.3 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.

8.3.1 A contratada quando do pedido de reequilíbrio deverá apresentar a nota fiscal do Gênero Alimentício e de aditivo anterior a elaboração de sua proposta, ou seja, até a data da sessão pública, a planilha de composição inicial, a nova nota fiscal de aquisição, que comprove o aumento do produto e a nova planilha de composição do preço alterado.

8.3.2 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, só podendo ser repassado a CONTRATADA após formalização do pedido de revisão de preço e efetiva formalização do Processo de Alteração Contratual.

CLÁUSULA NONA – DA CLASSIFICAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

9.1. As despesas com o objeto da presente licitação correrão por conta da classificação orçamentária 2018 abaixo especificada:

Secretaria Municipal de Educação

Unidade Orçamentária	Projeto de Atividade	Função Programática	Fonte do Recurso	Elemento de Despesa	Subelemento	Saldo Orçamentário
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – MAIS QUILOMBOLA						
01	2143	10.367.0005.2143	0100.100	3390.30.00	07	1.000,00
01	2143	10.367.0005.2143	0111.700	3390.30.00	07	10.000,00
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE FUNDAMENTAL						
01	2044	12.361.0005.2044	0100.100	3390.30.00	07	786.000,00
01	2044	12.361.0005.2044	0111.700	3390.30.00	07	641.000,00
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – INFANTIL						
01	2053	12.365.0005.2053	0100.100	3390.30.00	07	50.000,00
01	2053	12.365.0005.2053	0111.700	3390.30.00	07	495.000,00
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – EJA						
01	2055	12.366.0005.2055	0100.100	3390.30.00	07	50.000,00
01	2055	12.366.0005.2055	0111.700	3390.30.00	07	291.000,00
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – MAIS EDUCAÇÃO FUNDAMENTAL						
01	2155	12.366.0005.2155	0100.100	3390.30.00	07	1.000,00



01	2155	12.366.0005.2155	0111.700	3390.30.00	07	10.000,00
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – QUILOMBOLA						
01	2144	12.367.0005.2144	0100.100	3390.30.00	07	1.000,00
01	2144	12.367.0005.2144	0111.700	3390.30.00	07	10.000,00
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – AEE						
01	2156	12.367.0005.2156	0100.100	3390.30.00	07	1.000,00
01	2156	12.367.0005.2156	0111.700	3390.30.00	07	10.000,00

CLÁUSULA DÉCIMA – DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DAS PARTES

10.1. DEVERES DA CONTRATADA

10.1.1. Na execução do objeto do contrato, obriga-se a CONTRATADA:

- a) fornecer **os Gêneros Alimentícios** em condições apropriadas para o consumo e dentro dos padrões definidos pelos **Órgãos fiscalizadores de Controle de qualidade** e ainda de acordo com as especificações constantes neste Edital e seus anexos;
- b) assumir a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultantes do fornecimento;
- c) arcar com todas as despesas, diretas ou indiretas, decorrentes do cumprimento das obrigações assumidas, sem qualquer ônus ao Município;
- d) indenizar a CONTRATANTE por quaisquer danos causados ao Município, em decorrência do eventual fornecimento de **Gêneros Alimentícios** inadequados, incluindo-se também os danos materiais, pessoais e a terceiros, ficando a Contratante autorizada a descontar o valor correspondente dos pagamentos devidos à CONTRATADA;
- e) Apresentar documento fiscal especificando todo o produto fornecido, com indicação de preços unitários e total;
- f) Permitir que representante da Secretaria solicitante acompanhe o fornecimento dos produtos, sempre que solicitado;
- g) Manter, em compatibilidade com o compromisso a ser assumido, durante a vigência do contrato referente a este Pregão Eletrônico, todas as condições de habilitação e de qualificação do produto exigido na licitação;
- h) Comunicar a impossibilidade de atendimento da solicitação nos termos da Requisição de Fornecimento própria, informando ainda as possibilidades de fornecimento em condições diferentes;
- i) Prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados pela fiscalização do contratante, cujas obrigações se obriga a atender prontamente.
- j) Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.
- k) Cumprir e fazer cumprir (seus prepostos e/ou conveniados) as leis, regulamentos e posturas, bem como quaisquer determinações emanadas das autoridades competentes pertinentes à matéria de objeto da contratação, cabendo-lhe única e exclusiva responsabilidade pelas consequências de qualquer transgressão de seus prepostos ou convenientes.
- l) Fornecer e manter atualizado o endereço postal e eletrônico, bem como o n.º de telefone fixo, celular e fax, para que a **Secretaria Municipal de Educação** mantenha os contatos necessários;
- m) Comunicar imediatamente a **Secretaria Municipal de Educação** todas as alterações eventualmente ocorridas no ato constitutivo da empresa contratada.
- n) Submeter à aprovação do CONTRATANTE toda e qualquer alteração ocorrida nas especificações, em face de imposições técnicas ou de cunho administrativo e legal.
- o) Apresentar documento fiscal especificando todo o produto fornecido, com indicação de preços unitários e total;
- p) Respeitar as normas e procedimentos de controle e acesso às dependências do Contratante;



- q) 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**.
- r) Solicitar em tempo hábil, todas as informações de que necessitar para o cumprimento de suas obrigações contratuais;
- s) 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;
- t) 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.

10.2. DEVERES DA CONTRATANTE

10.2.1. Na execução do objeto do contrato, obriga-se a CONTRATANTE:

- 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;
- g) proceder vistoria dos produtos, vetando a utilização daqueles que estejam em desacordo com os padrões estipulados;
- h) fornecer atestados de capacidade técnica, desde que cumpridas todas as cláusulas contratuais;
- i) encaminhar ao Departamento de Contabilidade/Tesouraria as Notas Fiscais da CONTRATADA para posterior pagamento;
- j) permitir o livre acesso dos empregados da contratada às dependências do Contratante para tratar de assuntos pertinentes ao objeto contratado;
- k) rejeitar, no todo ou em parte, os produtos entregues em desacordo com o contrato;
- l) proceder ao pagamento do contrato, na forma e nos prazos pactuados;
- m) sustar os pagamentos das faturas, no caso de inobservância pela CONTRATADA de qualquer exigência sua;
- n) registrar as ocorrências havidas com o preposto da CONTRATADA e solicitar as providências necessárias.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS SANÇÕES

11.1. 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 (um) ano: quando o licitante convocado dentro do prazo de validade de sua proposta não celebrar contrato e/ ou não mantiver a proposta;

II – 02 (dois) anos: deixar de entregar documentação ou entregar documentação falsa exigida para o certame;

III – 03 (três) anos: fraudar ou falhar na execução do contrato;

IV – 04 (quatro) anos: comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal;

V – 05 (cinco) anos: quando o contratado cumular duas ou mais inadimplências citadas acima;

11.2. 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.

11.3. 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.

11.4. 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.

11.5. 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 SEGUNDA – DA RESCISÃO

12.1. A inexecução total ou parcial do contrato enseja a sua rescisão devendo a parte faltosa arcar com todo o ônus, inclusive os judiciais decorrentes da infração fundamentando-se todas as situações nos artigos **77, 78, 79 e 80** da Lei n.º 8.666/93, sendo registrado nos autos do processo assegurando o contraditório e a ampla defesa.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DO PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO PARA APLICAÇÃO DAS SANÇÕES



13.1. 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 (um) ano: quando o licitante convocado dentro do prazo de validade de sua proposta não celebrar contrato e/ ou não mantiver a proposta;

II – 02 (dois) anos: deixar de entregar documentação ou entregar documentação falsa exigida para o certame;

III – 03 (três) anos: fraudar ou falhar na execução do contrato;

IV – 04 (quatro) anos: comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal;

V – 05 (cinco) anos: quando o contratado cumular duas ou mais inadimplências citadas acima;

13.2. 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.

13.3. 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.



13.4. 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.

13.5. 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 QUARTA – DA PUBLICAÇÃO

14.1. 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 QUINTA – DO FORO

15.1. Fica eleito o foro da cidade de Estância/SE, 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 2018.

PREFEITO
CONTRATANTE

SECRETÁRIO MUNICIPAL DA
CONTRATANTE

XXXXXXXXXXXXXXXXXX
XXXXXXXXXXXX
CONTRATADO(A)

TESTEMUNHAS:

_____ RG _____

_____ RG _____



ANEXO VI - MODELO DE ORDEM DE FORNECIMENTO

ORDEM DE FORNECIMENTO N.º ____/____

REFERÊNCIA: CONTRATO N.º ____/____ – PREGÃO ELETRÔNICO n.º ____/____

1. Autorizamos a empresa abaixo qualificada fornecer os produtos adiante discriminados, observadas as especificações e demais condições constantes do Edital do **Pregão Eletrônico n.º ____/2018**.

Empresa: _____

Endereço:

CNPJ n.º

Telefone:

Fax:

Lote	Especificação	Und	Quantidade	PREÇO UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$

2. Os recursos financeiros necessários ao pagamento desta Ordem de Fornecimento serão originários da seguinte Dotação Orçamentária:

I – UNIDADE ORÇAMENTÁRIA:

II – FUNÇÃO PROGRAMÁTICA:

III – PROJETO DE ATIVIDADE:

IV – ELEMENTO DE DESPESA:

V – SUBELEMENTO:

VI – FONTE DE RECURSO:

Estância(SE), ____ de _____ de 2018.

SECRETARIA MUNICIPAL DE _____

Ciente em ____/____/____

EMPRESA