

EDITAL

Pregão Presencial № 000014/2017 - Data: 10 de maio de 2017 as 09:00 Processo № 005534/2016

EDITAL DE LICITAÇÃO MODALIDADE: PREGÃO PRESENCIAL

PROCESSO Nº 005534/2016

MUNICIPIO DE PEDRO CANÁRIO/ES, pessoa jurídica de direito público, por determinação do Excelentíssimo Senhor Prefeito Municipal, por intermédio do seu Pregoeiro, que abaixo subscreve, designado pela Portaria 009/2017, com interesse da SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCACAO, torna público que no dia 10 de maio de 2017 às 09:00, realizará licitação na Modalidade PREGÃO realizado na forma PRESENCIAL, visando AQUISIÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTICIOS PARA MERENDA ESCOLAR NO EXERCICIO DE 2017 DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, especificados nos anexos deste Edital, sob o regime de MENOR PREÇO LOTE a qual será processada e julgada em conformidade com as Leis nºs 10.520/02 e 8.666/93, e suas alterações, Lei Complementar nº 123/06, 147/14 e suas alterações, Decreto nº 7.892 de 23 de janeiro de 2013 e tudo em conformidade com o Processo 005534/2016.

O Município fornecerá aos interessados, através do site oficial da Prefeitura Municipal de Pedro Canário/ES http://www.pedrocanario.es.gov.br no link "LICITAÇÕES" o download gratuito do edital do certame.

DA SESSÃO PÚBLICA DO PREGÃO PRESENCIAL

TIPO: PREGÃO PRESENCIAL

DIA: 10 de maio de 2017

HORÁRIO DE ABERTURA DO CERTAME: 09:00 (horário de Brasília/DF)

HORÁRIO DE CREDENCIAMENTO: 09:00

HORÁRIO PARA PROTOCOLO DOS ENVELOPES: Até 30 (trinta) minutos antes do horário designado para

abertura do certame

Local de Protocolo: Setor de Protocolo

ENDEREÇO: Rua São Paulo, 220, Bairro Boa Vista, Pedro Canário/ES - CEP 29.970-000.

1. DO OBJETO

- 1.1 O presente Pregão tem por objeto a AQUISIÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTICIOS PARA MERENDA ESCOLAR NO EXERCICIO DE 2017 DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, conforme especificado no Termo de Referência anexo.
- 2. DA APRESENTANÇÃO, RECEBIMENTO E ABERTURA DOS ENVELOPES

CREDENCIAMENTO - ENVELOPE A (OPCIONAL) / PROPOSTAS DE PREÇOS - ENVELOPE B / DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO - ENVELOPE C.

- **2.1** Deverão ser PROTOCOLADOS, no setor de Protocolo deste município, na data, horário e endereço referidos acima, os envelopes com as seguintes indicações externas:
 - 2.1.1 NÃO SERÁ RECEBIDO, EM NENHUMA HIPÓTESE, QUAISQUER DOCUMENTO PARA CREDENCIAMENTO, ENVELOPES DE PROPOSTA E HABILITAÇÃO FORA DOS PRAZOS ESTABELECIDOS NESTE EDITAL.
 - 2.1.2 Não serão aceitos os envelopes de Credenciamento, Proposta de Preço e Documentos de Habilitação enviados por correio ou deixados no setor de licitação.

Envelope A deverá conter os documentos de CREDENCIAMENTO (Item 04), DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO NO REGIME DE MICROEMPRESA - ME, EMPRESA DE PEQUENO PORTE - EPP OU



EDITAL

MICRO EMPREENDEDOR INDIVIDUAL e DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DE REQUISITOS DEHABILITAÇÃO

Envelope B deverá conter a PROPOSTA COMERCIAL que atenda a todos os requisitos do Item 5 deste edital, devendo preferencialmente ser apresentada conforme modelo de Proposta Comercial no Anexo V deste edital. Deverá ainda integrar o envelope B sob pena de desclassificação - DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA COMERCIAL

Envelope C deverá conter os DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO exigidos no item 7 deste Edital.

2.2 - Os envelopes deverão conter em sua parte externa, os dizeres:

ENVELOPE A - CREDENCIAMENTO E DOCUMENTOS
Prefeitura Municipal de Pedro Canário/ES
Pregão Presencial n° XXX/2017
Razão Social Completa da Licitante
CNPJ da Licitante

ENVELOPE B - PROPOSTA COMERCIAL Prefeitura Municipal de Pedro Canário/ES Pregão Presencial n° XXX/2017 Razão Social Completa da Licitante CNPJ da Licitante

ENVELOPE C - DOCUMENTO DE HABILITAÇÃO Prefeitura Municipal de Pedro Canário/ES Pregão Presencial n° XXX/2017 Razão Social Completa da Licitante CNPJ da Licitante

- **2.3 -** A reunião para abertura dos envelopes contendo a Proposta de Comercial e dos Documentos Habilitatórios, será pública, dirigida pelo Pregoeiro Oficial de Prefeitura Municipal auxiliado pela Comissão de Apoio ao Pregão, e realizada de acordo com a Lei n.º 10.520, de 17 de julho de 2002, e em conformidade com este Edital e seus Anexos.
- **2.4** Declarada à abertura da sessão de Pregão pelo Pregoeiro Oficial, dando-se início ABERTURA dos envelopes e após o horário designado para protocolo dos envelopes, **não mais serão admitidos novos proponentes.**
- **2.5** Serão abertos todos os envelopes de PROPOSTAS COMERCIAIS apresentados, sendo feita a sua conferência e rubrica da Equipe de Apoio e posteriormente pelo Pregoeiro, as propostas serão disponibilizadas para conferências e rubricas dos Licitantes Credenciados.
 - **2.5.1** As Propostas Comerciais serão julgadas conforme disposto posteriormente neste edital e deverá atender aos requisitos deste edital.

3. DA PARTICIPAÇÃO

- **3.1** Poderão participar desta Licitação, os interessados que atenderem a todas as exigências, inclusive quanto à documentação, constantes deste Edital e seu(s) Anexo(s).
 - **3.1.1** Os licitantes arcarão com todos os custos decorrentes da elaboração e apresentação de suas propostas.
- 3.2 Não será admitida nesta licitação a participação de empresas:
 - **3.2.1** Concordatárias ou em processo de falência, sob concurso de credores, em dissolução ou em liquidação;



EDITAL

- **3.2.2** Que estejam com o direito de licitar e contratar com a Administração Pública suspenso, ou que por esta tenham sido declaradas inidôneas;
- **3.2.3** Que estejam reunidas em consórcio e sejam controladoras, coligadas ou subsidiárias entre si, ou ainda, qualquer que seja sua forma de constituição;
- 3.2.4 Estrangeiras que não funcionem no País;
- 3.2.5 Empresas cujo objeto social não seja pertinente e compatível com o objeto deste Pregão.
- **3.2.6** Que tenha entre seus dirigentes, gerentes, sócios, responsáveis e técnicos, alguém que mantenha vínculo empregatício com o Município.
- **3.2.7** A empresa participante deste certame deverá estar em pleno cumprimento ao disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição e na Lei n.º 9.854, de 27 de outubro de 1999, podendo ser exigida a comprovação a qualquer tempo.

3.3 - DA PARTICIPAÇÃO DE MICROEMPRESAS - ME, EMPRESAS DE PEQUENO PORTE - EPP E MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL

- **3.3.1** A fim de receber os benefícios da Lei Complementar nº 123/06 o licitante deverá apresentar no **ENVELOPE A juntamente** com a declaração de enquadramento no regime das MEs e EPPs, <u>com reconhecimento de firma, pelo representante legal da empresa e pelo Contador responsável pela contabilidade da empresa informando o número de Registro no Conselho Profissional, conforme modelo constante do Anexo IV, **apresentar a certidão emitida pela junta comercial** (Artigo 8º da Instrução Normativa nº. 103 de 30/04/2007) comprovando sua situação de enquadramento, dentro do ultimo exercício financeiro, ou seja, a **partir de 02 de maio de 2016.** Conforme o caso a licitante enquadrada no regime poderá ainda encaminhar o comprovante de adesão ao SIMPLES NACIONAL.</u>
- **3.3.2** A não comprovação de enquadramento da empresa como ME, EPP ou Cooperativa, na forma estabelecida no item 3.3 deste Edital, significa renúncia expressa e consciente, desobrigando o Pregoeiro da aplicação dos benefícios da Lei Complementar 123/2006 aplicáveis ao presente certame.
- **3.3.3** A responsabilidade pelo enquadramento conforme previsto nos itens anteriores é única e exclusiva da licitante que, inclusive, sujeita-se a todas as consequências legais que possam advir de um enquadramento falso ou errôneo.

4. ENVELOPE A - DO CREDENCIAMENTO

- **4.1** A licitante deverá se fazer presente junto ao Pregoeiro mediante **somente um representante**, devidamente munido de documento que o credencie a participar deste certame.
- **4.2** O credenciamento far-se-á por meio de instrumento público de procuração ou instrumento particular (Reconhecido Firma), atribuindo ao credenciado poderes para formular ofertas e lances de preços e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame em nome da proponente, juntamente com cópia o contrato social da empresa.
- **4.3** O Representante Legal ou Representante Constituído poderá apresentar no ato da abertura da sessão, junto ao Pregoeiro e equipe de apoio ou protocolizar no **Envelope A** os documentos para o devido Credenciamento. Para tanto, é necessário apresentar os seguintes:
 - 4.3.1 Declaração de Cumprimento de Requisitos de Habilitação;
 - **4.3.2** Cópia autenticada do Registro comercial, no caso de empresa individual **ou**; Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na junta comercial, observado as exigências do novo Código Civil e da Lei 11.127, de 28 de junho de 2005, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores **ou**; Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício **ou**; 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.
 - 4.3.3 Cópia Autenticada do documento de Identidade ou equivalente, com foto, dos sócios da licitante.
 - **4.3.4** Declaração de Enquadramento no regime das MEs e EPPs (Quando o licitante atender aos requisitos);



EDITAL

- **4.3.5** Certidão emitida pela junta comercial (Artigo 8º da Instrução Normativa nº. 103 de 30/04/2007), observando a data do item 3.3.1.
- **4.3.6** Documento que o credencie a participar (Procuração Pública ou Instrumento Particular (Reconhecido Firma);
- 4.3.7 Cópia Autenticada do documento de Identidade ou equivalente, com foto, do representante;
- **4.4** Fazendo-se representar por proprietário, sócio ou diretor, este deverá comprovar através da cópia autenticada de um dos itens 4.3.2, além dos documentos de itens 4.3.1 e 4.3.3 e 4.3.3 e 4.3.4 e 4.3.5, a condição alegada de representante, e conseqüente posse de poderes para prática de todos os atos inerentes ao certame.
- **4.5** Tanto na Credencial como na Procuração deverão constar, expressamente, os poderes para formular lances, negociar preços e praticar todos os atos inerentes ao certame, inclusive interpor e desistir de recursos em todas as fases licitatórias.
- **4.6** A licitante que não se fizer representar por credenciado, participando do certame com o envio dos Envelopes contendo os Documentos Habilitatórios e Proposta Comercial, deverá encaminhar no Envelope A os documentos constantes nos itens 4.3.1 e 4.3.2 e 4.3.3 e 4.3.4 e 4.3.5 deste edital.
- **4.7** A Apresentação dos documentos descritos no item 4.3. no momento do credenciamento dispensa a reapresentação do documento no envelope de documentação habilitatória.

5. ENVELOPE B - PROPOSTA COMERCIAL - DOS REQUISITOS PARA APRESENTAÇÃO

- **5.1** O critério de julgamento será o de **MENOR PREÇO LOTE**, portanto, a proposta deverá ser datilografada ou digitada, apresentada em papel timbrado ou impresso da empresa, sem alternativas, emendas, rasuras ou entrelinhas; suas folhas devem estar preferencialmente numeradas e rubricadas e a última assinada pelo seu representante legal, obedecendo rigorosamente aos termos do edital e do Termo de Referência, e dela **devem constar:**
 - **5.1.1** Discriminação completa do Objeto e indicação de preço fixo e irreajustável, <u>contendo até duas casas decimais</u>, preferencialmente em algarismo e por extenso, para o **item** cotado, **CONFORME ANEXO I DO EDITAL**, devendo nos preços informados já estar inclusos os impostos, taxas, seguros e garantias, bem como, assim, deduzidos quaisquer descontos que venham a ser concedido.
 - **5.1.2 INDICAÇÃO DA VALIDADE DA PROPOSTA**, cujo prazo não seja inferior a **60 (SESSENTA) DIAS** corridos, a contar da data da apresentação da Proposta Comercial, sendo vedada simples manifestação "**conforme o edital**". sob pena de desclassificação da licitante que não informar a validade de sua proposta.
 - **5.1.3** Indicação do Nome ou Razão Social da proponente, informando o endereço completo, telefone, fax e endereço eletrônico (e-mail), para contato, bem como as informações do Representante Legal que assinará o Contrato: Nome, qualificação, nº do CPF/MF, Carteira de Identidade, nacionalidade, profissão e cargo na empresa, endereço completo, telefone, fax e endereço eletrônico (e-mail), para contato
 - **5.1.4** Declaração expressa de que nos preços estão incluídos todos os custos, despesas, impostos, fretes e outros custos necessários ao cumprimento integral do objeto deste Edital e seu Anexo;
 - **5.1.5** Declaração expressa que nos preços propostos estão incluídos, além do lucro, todas as despesas e custos, como por exemplo: Instalações, transportes, tributos de qualquer natureza e todas as despesas, diretas ou indiretas, relacionadas com o fornecimento do objeto da presente licitação.
 - 5.1.6 Prazo de Entrega: Em conformidade com o item 10 do edital e Termo de Referência.
 - 5.1.7 Os licitantes deverão constar em sua proposta comercial a MARCA dos produtos ofertados (PARA CADA ITEM CONTIDO NO LOTE), sob pena de desclassificação.
 - **5.1.7.1** Somente serão aceitos as informações contidas na proposta comercial.
 - 5.1.8 Os licitantes deverão informar em sua proposta comercial as informações a seguir, SOB PENA DE DESCLASSIFICAÇÃO.

Os produtos serão entregues com prazo de validade igual ou superior a fração de 80% do prazo total de validade do produto dado pelo fabricante, <u>ou não serão quitados pela Administração.</u>

Ex1. Produto com prazo de validade total de 24 meses deverá na data da entrega, possuir no mínimo



EDITAL

- 19.2 meses de validade.
- <u>Ex.2.</u> Produto com prazo total de validade de 12 meses deverá na data da entrega, possuir no mínimo 9,6 meses de validade.
- <u>Ex.3.</u> Produto com prazo total de validade de 06 meses deverá na data da entrega, possuir no mínimo 4.8 meses de validade.

Prevalecem sobre os materiais licitados as regulamentações do Código de Defesa do Consumidor, quanto a garantia, defeitos de fabricação e outros, conforme o caso, garantindo a esta Municipalidade os direitos de Consumidor final.

- **5.2 DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DA PROPOSTA DE PREÇOS**, conforme modelo contido no Anexo VII deste edital, **sob pena de desclassificação da licitante**.
- **5.3** Caso o produto não atenda a especificação do edital, a empresa será desclassificada, sendo neste caso convocados os demais licitantes, respeitando a ordem de classificação;
- 5.4 Quaisquer outras informações julgadas necessárias e convenientes pela licitante.
- **5.5** Quaisquer tributos, custos e despesas diretos ou indiretos omitidos da proposta ou incorretamente cotados serão considerados como inclusos na mesma, não sendo considerados pleitos de acréscimos, a esse ou qualquer título, devendo ser os materiais entregues ao Município de Pedro Canário sem ônus adicionais.
- **5.6** Serão desclassificadas as propostas que não atenderem às exigências do presente **Edital e seus Anexos**, bem como as que sejam omissas, que apresentem irregularidades, ou defeitos capazes de dificultar o julgamento.
- 5.7 A apresentação de proposta implicará na plena aceitação, por parte do licitante, das condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos.
- 5.8 Em NENHUMA HIPÓTESE PODERÁ SER ALTERADA A PROPOSTA APRESENTADA, tanto no que se refere ao seu mérito, quanto ao preço, condições de pagamento, prazo ou qualquer modificação que importe em alterar os termos originais, SOB A PENA DE APLICAÇÃO DAS SANÇÕES PREVISTAS NESTE EDITAL E NO ART. 7º DA LEI 10.520/02.
- 5.9 Não será aceito, propostas parciais (Quantidade inferior) com relação a cada item.

6. DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS COMERCIAIS

- **6.1** Será **julgada e adjudicada** vencedora a proposta que apresentar o MENOR PREÇO LOTE, respeitada a fase de lances.
 - **6.1.1** Será verificada a conformidade das propostas apresentadas com os requisitos estabelecidos no Instrumento Convocatório, sendo desclassificadas as que estiverem em desacordo;
- **6.2** Serão classificados pelo Pregoeiro, o proponente que apresentar a proposta com menor preço, definido no objeto deste Edital e Anexos e as propostas com preços até 10% superior àquele ou, as propostas das 03 (três) melhores ofertas, conforme disposto nos incisos VIII e IX, do artigo nº 4, da Lei 10.520/02.
- **6.3** Aos proponentes classificados conforme subitem 6.2, será dada oportunidade para nova disputa, por meio de lances verbais e sucessivos, de valores distintos e decrescentes.
 - **6.3.1** Caso duas ou mais propostas iniciais apresentem valores iguais, será realizado sorteio para determinação da ordem de oferta de lances.
- **6.4** Para julgamento e classificação das propostas, será adotado o critério de menor preço, observados os prazos máximos para fornecimento, as especificações técnicas e parâmetros mínimos de desempenho e qualidade definidos no edital;
 - 6.4.1 A desistência em apresentar lances verbais implicará a exclusão do licitante da etapa de



EDITAL

lances e na manutenção do último preço apresentado pelo licitante, para efeito de ordenação das propostas;

- **6.5** Examinada a proposta classificada em primeiro lugar, quanto ao objeto e valor, caberá ao pregoeiro decidir motivadamente a respeito de sua aceitabilidade.
- **6.6** O Pregoeiro conduzirá as rodadas de lances até a apresentação da proposta mais vantajosa que será declarada arrematante.
- **6.7** Será assegurada, como critério de desempate, preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte, conforme determina a **lei complementar 123/2006**, em seu art. 44.
 - **6.7.1** Entende-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores a melhor proposta.
- **6.8** Para efeito do disposto no item 6.7, ocorrendo o empate, proceder-se-á da seguinte forma, com observação do disposto no subitem 6.8.2:
 - I a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada arrematante 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, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese do item 6.5, 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 no intervalo estabelecido no subitem 6.5, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.
 - **6.8.1** Na hipótese da não-contratação nos termos previstos no item 6.6, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.
 - **6.8.2** O disposto no item 6.6 somente se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.
 - **6.8.3** 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.
- **6.9** Após este ato, será encerrada a etapa competitiva (de lances) e ordenadas as ofertas, exclusivamente pelo critério de MENOR PREÇO LOTE.
- **6.10** Auxiliado pela Equipe de Apoio o Pregoeiro examinará e emitirá juízo quanto a aceitabilidade observados os requisitos do objeto apresentado, bem como o valor proposto pela primeira classificada, e o atendimento os requisitos do item 5 deste Edital e seus Anexos, decidindo motivadamente a respeito.
- **6.11** Constatado o atendimento pleno às exigências editalícias, será declarado o proponente vencedor, sendo-lhe adjudicado o **objeto deste Edital e Anexos**.
- **6.12** Se a oferta não for aceitável ou se o proponente não atender às exigências editalícias, o Pregoeiro examinará as ofertas subseqüentes, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda a todas as exigências, sendo o respectivo proponente declarado vencedor e a ele adjudicada a aquisição, definida no objeto deste Edital e Anexos.
 - **6.12.1** Ocorrendo a situação a que se refere este item, o pregoeiro poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.
- **6.13 -** No caso de igualdade do preço ofertado entre duas ou mais propostas, **não sendo caso de aplicação dos itens 6.7 e 6.8**, o Pregoeiro Oficial efetuará sorteio na própria sessão pública, para definição



EDITAL

da ordem de oferta de lances.

- **6.14 -** Da reunião lavrar-se-á ata circunstanciada, na qual serão registradas as ocorrências relevantes e que, ao final, deverá obrigatoriamente ser assinada pelo Pregoeiro e licitantes presentes, ressaltando-se que poderá constar a assinatura da equipe de apoio, sendo-lhes facultado este direito.
- **6.15** Verificando-se, no curso da análise, o descumprimento de requisitos estabelecidos **neste Edital e Anexos**, a Proposta será desclassificada.
- **6.16 -** Em caso de divergência entre informações contidas em documentação impressa em sessão e na proposta específica, prevalecerá a da proposta.
- 6.17 Não será considerada qualquer oferta de vantagem não prevista no objeto deste Edital e Anexos.

7. ENVELOPE C - DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

- **7.1.** Após o encerramento da fase de lances verbais, com o julgamento das propostas de preço na forma prescrita neste Edital, proceder-se-á à abertura do envelope C, para análise dos documentos de habilitação da(s) proponente(s) classificada(s).
- **7.2.** Será considerada habilitada a proponente que apresentar os documentos relacionados nos subitens 7.2.1. a 7.2.7, **DESDE QUE ATENDIDOS OS REQUISITOS ESPECIFICADOS NAS OBSERVAÇÕES 01 A 09 DO ITEM 7.2.7 DESTE EDITAL**.

7.2.1. Habilitação Jurídica

- **7.2.1.1.** Registro comercial, no caso de empresa individual; ou
- **7.2.1.2.** Ato constitutivo e alterações subseqüentes, ou contrato consolidado, devidamente registrado, em se tratando de sociedade comercial, e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores; ou
- **7.2.1.3.** Inscrição no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada dos nomes e endereços dos diretores em exercício; ou
- **7.2.1.4.** 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.

7.2.2. Qualificação Econômico-Financeira

- **7.2.2.1.** Certidão negativa de pedido de falência e de concordata, expedida pelo distribuidor da sede da licitante em data não superior a 30 (trinta) dias da data da abertura do certame, se outro prazo não constar do documento.
- **7.2.2.2** Apresentação de capital registrado, no montante igual ou superior a 10% (dez por cento), considerando o somatório do lote para os quais a empresa arrematou, comprovado através do Contrato Social ou documento equivalente.

7.2.3. Regularidade Fiscal e Trabalhista

- **7.2.3.1.** Certificado de Regularidade do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço FGTS, fornecido pela Caixa Econômica Federal.
- **7.2.3.2.** Certidão atualizada de inexistência de débito para com o Instituto Nacional de Seguro Social INSS.
- **7.2.3.3.** Certidões de regularidade de situação quanto aos encargos tributários federais (certidões emitidas pela Procuradoria da Fazenda Nacional e pela Secretaria da Receita Federal).
- 7.2.3.4. Comprovação de Regularidade perante a Fazenda Municipal: Certidão dos Tributos relativos



EDITAL

ao domicílio ou sede do proponente.

- **7.2.3.5.** Certidão de regularidade para com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede da proponente, pertinente ao seu ramo de atividade e relativa aos tributos relacionados com o objeto licitado.
- **7.2.3.6**. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas CNDT, fornecida no sítio eletrônico do Tribunal Superior do Trabalho: www.tst.gov.br Em atendimento a Lei 12.440/2011 e a Resolução Administrativa do Tribunal Superior do Trabalho nº 1470/2011.

7.2.4 - Prova de Regularidade Cadastral

- 7.2.4.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ).
- **7.2.4.2** Alvará de Localização e Funcionamento, relativo ao domicílio ou sede da proponente, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame.

7.2.5 - Qualificação Técnica

- **7.2.5.1.** Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível com o objeto desta licitação, mediante apresentação de atestado de capacidade técnica, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, compatíveis com o objeto desta licitação, devidamente assinado pela pessoa responsável, em papel timbrado da empresa emissora.
- **7.2.5.2 Alvará de Licença Sanitária**, devidamente em vigor, relativo ao domicilio ou sede do licitante, em acordo com o objeto do edital.

7.2.6 - Declarações

- 7.2.6.1. Declaração de Superveniência de fato impeditivo para habilitação;
- **7.2.6.2.** Declaração de Inexistência de menores em seu quadro de pessoal (Inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal e Lei n.º 9.854/99, regulamentada pelo Decreto n.º 4.358/02);
- **7.3** Objeto constante do ato constitutivo da empresa deve ser compatível com o objeto licitado.
- **7.4** Não serão aceitas certidões positivas de débito, exceto quando constar da própria certidão ressalva que autorize a sua aceitação.
- **7.5** A documentação exigida nos subitens do item 7 deverá ser compatível com as respectivas inscrições nas esferas federal, estadual e municipal, sendo vedada, na apresentação, a mesclagem dos documentos de estabelecimentos diversos (número de inscrição no C.N.P.J.).
- **7.6** A aceitação dos documentos obtidos via "internet" ficará condicionada conforme o caso, à confirmação de sua validade também por esse meio, pela Equipe de Apoio ou pelo **Pregoeiro.**
- **7.7 Documentos** apresentados com a validade expirada acarretarão a inabilitação do proponente. Para efeito da validade das certidões de regularidade de situação perante a Administração Pública, se outro prazo não constar da lei ou do próprio documento, será considerado o lapso de **03** (três) meses entre a data de sua expedição e a da abertura do certame.
- **7.8** Os documentos poderão ser apresentados no original, por qualquer processo de cópia reprográfica autenticada por tabelião de notas ou por oficiais do Registro Civil das pessoas naturais, competentes ou em publicação de órgão da imprensa na forma da lei, exceto a proposta.
 - 7.8.1 Nenhuma cópia de documento será autenticada ou reconhecida, mesmo com a apresentação dos originais, por nenhum órgão ou funcionário pertencente a Prefeitura Municipal de Pedro Canário. Na hipótese da apresentação de documentos originais, estes serão anexados ao processo licitatório e ficarão retidos.
- **7.9** Na hipótese da apresentação de documentos originais, estes serão anexados ao processo licitatório.
- 7.10 Os documentos exigidos para habilitação, consoante o estabelecimento no item 7 deste edital, não



EDITAL

poderão, em hipótese alguma, ser substituído por protocolos que configurem o seu requerimento, não podendo, ainda, ser remetidos posteriormente ao prazo fixado para a abertura do certame.

- **7.11** Se a documentação de habilitação não estiver completa e correta ou contrariar qualquer dispositivo deste edital e seus anexos, o Pregoeiro inabilitará o licitante.
- **7.12** A empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país deverá apresentar, também, o decreto de autorização ou o ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.
- **7.13** Em caso de a empresa apresentar documento com restrição quanto à regularidade fiscal, para que as empresas regularize sua situação, ser-lhe-á assegurado o prazo 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial será declarado a partir do momento em que a licitante for declarada arrematante, podendo ser prorrogado por igual período, a critério da Administração, na forma do § 1º do art. 43 da Lei Complementar 123/2006 e 147/2014.

7.14 - OS DOCUMENTOS DEVEM SER APRESENTADOS, PREFERENCIALMENTE, NA MESMA ORDEM DISPOSTA PELO EDITAL.

8. RECURSOS E IMPUGNAÇÕES

- **8.1** Dos atos relacionados a este procedimento licitatório cabem os recursos previstos na Lei nº 10.520/02 e na Lei 8.666/93 e suas alterações, sendo a autoridade superior para o recurso o Prefeito Municipal de Pedro Canário.
 - **8.1.1** declarado o vencedor, qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, quando lhe será concedido o prazo de 3 (três) dias para apresentação das razões do recurso, ficando os demais licitantes desde logo intimados para apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos;
 - **8.1.2** o acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento;
 - **8.1.3** a falta de manifestação imediata e motivada do licitante importará a decadência do direito de recurso e a adjudicação do objeto da licitação pelo pregoeiro ao vencedor;
 - **8.1.4** decididos os recursos, a autoridade competente fará a adjudicação do objeto da licitação ao licitante vencedor:
- **8.2** Os recursos deverão observar os seguintes critérios:
 - a) serem dirigidos ao Pregoeiro, devidamente fundamentados e, se for o caso, acompanhados de documentação pertinente;
 - b) serem assinados por representante legal do licitante ou Procurador com poderes específicos, hipótese em que deverá ser anexado o instrumento procuratório (se ausente nos autos);
 - c) os recursos deverão ser apresentados no Protocolo da PMPC, e fora do prazo legal não serão conhecidos.

8.3 - impugnação:

a) Aplicam-se os dispostos nos §§ 1° , 2° , 3° e 4° do Art. 41 da Lei 8.666/93, em consonância com o disposto no Art. 12 do Decreto n° . 3555/2000.

9. DA APRESENTAÇÃO DAS AMOSTRAS

9.1 - AVALIAÇÃO DOS PRODUTOS

9.1.1 - A SECRETARIA SOLICITANTE, **PODERÁ** solicitar da empresa arrematante a apresentação de amostra para análise técnica do material cotado (01 unid.de cada item), sem ônus para



EDITAL

SECRETARIA, no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, após o encerramento da disputa de lances, para avaliação de aceitabilidade quanto ao atendimento aos requisitos técnicos exigidos no edital e qualidade do produto proposto, SOB PENA DE DESCLASSIFICAÇÃO. EM CASO DE NÃO APRESENTAÇÃO OU DE NÃO ACEITAÇÃO DO PRODUTO APRESENTADO, sendo, neste caso convocados os demais licitantes respeitando a ordem de classificação.

- **9.1.2 -** As amostras deverão ser entregues no Setor informado pela Secretaria, no horário de 8h às 11h e 13h às 17h, em dias úteis.
- **9.1.3 -** As amostras que forem entregues em desacordo com as especificações do edital (ex.: tamanho, cor, gramatura, etc.) serão reprovadas.
- **9.1.4** A responsabilidade quanto a avaliação dos produtos apresentados e exclusivamente da COMISSÃO DE AVALIAÇÃO designada pela Secretaria de Assistência Social, devendo os Recursos quanto a desclassificação dos produtos analisados, serem protocolizados endereçados à COMISSÃO DE AVALIAÇÃO.
- **9.1.5 -** No caso das amostras do arrematante da licitação não forem aprovadas e forem convocados os classificados em 2º (segundo) lugar o Departamento de Licitações enviará a convocação via fax ou email, após o prazo para interposição de recurso da primeira colocada desclassificada ou recebimento de documento formal da licitante se abstendo da apresentação de recurso.
- **9.1.6** Após a análise técnica do material amostra não será devolvida ficará em poder da Comissão de Avaliação e Julgamento para conferência posterior a entrega, e não poderá ser descontada no quantitativo a ser entregue.
- **9.1.7** A LICITANTE ARREMATANTE QUE NÃO APRESENTAR AS AMOSTRAS DOS ITENS/LOTES ARREMATADOS NO PRAZO DEFINIDO POR ESTE INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO ESTARÁ AUTOMATICAMENTE EXCLUÍDA DO CERTAME, SEM PREJUÍZO DA APLICAÇÃO DAS SANÇÕES PREVISTAS NESTE EDITAL E NO ART. 7º DA LEI 10.520/02.

10. PRAZOS, INSTALAÇÕES, CONDIÇÕES DA ENTREGA DOS MATERIAIS E REAJUSTE:

- **10.1** A entrega dos materiais dar-se-á no prazo máximo de **05 (Cinco) dias úteis** após o recebimento da Autorização de Fornecimento e solicitação do setor que será entregue juntamente com o cronograma de entrega por escola.
- 10.2 O fornecimento será realizado de forma PARCELADA (CONTINUA E FRACIONADA).
- **10.3 -** Os objetos descritos no **Edital e seus anexos**, deverão ser entregues nas <u>unidades de ensino que</u> <u>compõem as regiões administrativas do município</u>, em horário comercial conforme estipulado na respectiva Ordem de Fornecimento.
- **10.4** Os materiais deverão ser entregues em perfeitas condições de uso e de acordo com as especificações estabelecidas no Edital/Empenho, observando-se, também os prazos de entrega estabelecidos para que se declarem os aceites.
- **10.5** O servidor responsável pelo recebimento dos materiais poderá solicitar a correção de eventuais falhas ou irregularidades que forem verificadas na entrega dos materiais ou até mesmo a substituição por outros novos, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, contados a partir do recebimento daqueles que forem devolvidos.
- **10.6** O objeto da licitação será recebido previamente para verificação de atendimento aos requisitos editalícios e posteriormente o recebimento total com o devido ateste de recebimento da nota fiscal.
- **10.7** O índice a ser utilizado para o reajuste, será o INPC/IBGE ou por outro índice oficial que vier substituílo, acumulado durante o período, de acordo com o artigo 40, inciso XI.
- 10.8 A fiscalização da entrega do objeto desta licitação será de competência e responsabilidade exclusiva



EDITAL

do Município através de seu representante legal que será indicado pelo Secretário da pasta, através de portaria interna, a quem caberá verificar se, na sua execução, estão sendo cumpridos os termos do Contrato, o Termo de Referência, suas especificações e demais requisitos, bem como atestar as notas fiscais/faturas, com vistas a posterior autorização dos pagamentos, assim como participar de todos os atos que se fizerem necessários para a fiel execução dos serviços objeto deste edital.

11. DA VALIDADE DOS PRODUTOS

11.1 Os produtos deverão estar dentro do prazo de validade estipulado e enconformidade do seguinte:

Os produtos serão entregues com prazo de validade igual ou superior a fração de 80% do prazo total de validade do produto dado pelo fabricante, <u>ou não serão quitados pela Administração.</u>

- <u>Ex1.</u> Produto com prazo de validade total de 24 meses deverá na data da entrega, possuir no mínimo 19,2 meses de validade.
- <u>Ex.2.</u> Produto com prazo total de validade de 12 meses deverá na data da entrega, possuir no mínimo 9.6 meses de validade.
- <u>Ex.3.</u> Produto com prazo total de validade de 06 meses deverá na data da entrega, possuir no mínimo 4,8 meses de validade.

Prevalecem sobre os materiais licitados as regulamentações do Código de Defesa do Consumidor, quanto a garantia, defeitos de fabricação e outros, conforme o caso, garantindo a esta Municipalidade os direitos de Consumidor final.

- **11.2** No caso dos produtos apresentarem defeitos e, conseqüentemente serem substituídos, a garantia será contada a partir da nova data de entrega;
- **11.3** O ônus de correção de defeitos apresentados pelos materiais ou substituição dos mesmos, será suportado exclusivamente pela contratada.

12. DAS OBRIGAÇÕES DA EMPRESA VENCEDORA

12.1 - A empresa vencedora obrigar-se-á a cumprir o Contrato, este edital e as disposições de sua proposta.

12.1.1. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- **12.1.1.1 -** Entregar os materiais conforme estabelecido no contrato e de acordo com as necessidades da Secretaria, fiscalizando-os juntamente com o servidor especialmente designado para essa tarefa;
- **12.1.1.2 -** Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto do contrato, sem a prévia anuência do CONTRATANTE:
- **12.1.1.3 -** Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumida, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Edital.
- **12.1.1.4** Dispor de equipamento, material e pessoal especializado e no quantitativo necessário ao cumprimento do objeto contratado, respeitando as normas de higiene e segurança no trabalho;
- **12.1.1.5** Indenizar o CONTRATANTE, por quaisquer danos pessoal ou material, quando resultantes de ação ou omissão, negligência, imprudência ou imperícia dos seus empregados ou prepostos, bem como reparar, corrigir, remover ou substituir às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto do contrato, quando constatados vícios, defeitos ou incorreções resultantes da má execução ou de materiais empregados;
- **12.1.1.6** Arcar com o pagamento de taxas, impostos, encargos trabalhistas, previdenciários, comerciais e fiscais, bem como seguros, desde que resultantes da contratação com o Município;
- **12.1.1.7** Credenciar, junto a(s) Secretaria(s) Municipal(is) Solicitante(s), um representante para prestar esclarecimentos e atender às reclamações que porventura surgirem durante a execução do contrato;
- **12.1.1.8** Emitir, Nota Fiscal/Fatura discriminativa contendo os materiais a serem entregues, devidamente atestada por servidor credenciado, onde o CONTRATANTE poderá deduzir do montante a pagar os valores correspondentes as multas ou indenizações devidas pela CONTRATADA, de



EDITAL

acordo com os termos do edital, desde que não haja nenhum fato impeditivo. Deverá ainda, ser anexado a comprovação da quitação com o INSS e FGTS, de acordo com a legislação em vigor;

- **12.1.1.9** Entregar os materiais de acordo com as condições e prazos propostos.
- **12.1.1.10 -** Providenciar a imediata correção das deficiências apontadas pelo setor competente do Contratante.
- **12.1.1.11 -** Substituir o produto, quando do surgimento de eventuais defeitos verificados, durante o período da garantia oferecida pelo fabricante, atendendo no prazo máximo de 48 horas as solicitações nesse sentido;

13. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

13.1 Se o licitante desistir de sua proposta ou não a mantiver após a abertura dos envelopes de proposta de preço, falharem ou fraudarem na execução do contrato/ordem de fornecimento, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa no certame, comportarem-se de modo inidôneo, fizerem declaração falsa ou cometerem fraude fiscal, poderão ser aplicadas, conforme o caso, as seguintes sanções, sem prejuízo da reparação dos danos causados à Administração Pública Municipal.

13.1.1 - Advertência - nos casos de:

- a) Desistência parcial da proposta, devidamente justificada;
- b) Cotação errôneo parcial ou total da proposta, devidamente justificada;
- c) Não apresentação de amostra, quando solicitada.

13.1.2 - Multa - nos seguintes casos e percentuais:

- a) Por atraso injustificado na execução do Contrato/Ordem de Fornecimento até 30 (trinta) dias: 0,3% (três décimos por cento) ao dia sobre o valor total contratado;
- b) Por atraso injustificado na execução do Contrato/Ordem de Fornecimento, superior a 30 (trinta) dias: 15% (quinze por cento) sobre o valor global contratado, com possibilidade de cancelamento da Nota de Empenho ou rescisão contratual;
- c) Por desistência da proposta, após ser declarado vencedor, sem motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro: 15% (quinze por cento) sobre o valor global da proposta;
- d) Recusa do adjudicatário em receber o contrato/ordem de fornecimento, dentro de 05 (cinco) dias úteis contados da data da convocação: 15% (quinze por cento) sobre o valor global da proposta;
- e) Por inexecução total ou parcial injustificada do Contrato/Ordem de Fornecimento: 20% (vinte por cento) sobre o valor total da proposta ou sobre a parcela não executada, respectivamente.
- **13.1.2.1** As multas serão descontadas, de imediato, do pagamento devido ou cobradas judicialmente, se for o caso.
- **13.1.3** Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de licitar e contratar com a Administração:
- a) Por atraso injustificado na execução do Contrato/Ordem de Fornecimento superior a 31 (trinta e um) dias: até 03 (três) meses;
- b) Por desistência da proposta, após ser declarado vencedor, sem motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro: até 01 (um) ano;
- c) Por reincidência, no mínimo de 03 (três) vezes, em não apresentação de amostra, quando solicitada: até 01 (um) ano;
- d) Por recusa do adjudicatário em assinar/receber o Contrato/Ordem de Fornecimento, dentro de até 05 (cinco) dias úteis da data da convocação: até 01 (um) ano;
- e) Por inexecução total ou parcial injustificada do Contrato/Ordem de Compras: até 02 (dois) anos;
- f) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que poderá ser concedida sempre que o licitante ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes.



EDITAL

- **13.1.3.1** A suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração Pública e a Declaração de inidoneidade será declarada em função da natureza e gravidade da falta cometida.
- **13.2** A suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração Pública e a Declaração de inidoneidade será declarada em função da natureza e gravidade da falta cometida e serão aplicadas pelo Prefeito Municipal, as demais sanções pelo Gestor/Fiscal do Contrato.
- **13.3** Da aplicação das penalidades definidas caberá recurso no prazo de 5 (cinco) dias úteis a contar da data da intimação.
 - **13.3.1** O recurso será dirigido a autoridade competente que poderá rever a sua decisão em 5 (cinco) dias úteis.
- **13.4.** Da aplicação da penalidade de declaração de inidoneidade caberá pedido de reconsideração, apresentado a autoridade competente, no prazo de 10 (dez) dias úteis a contar da data da intimação do ato.

14. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

14.1 As despesas decorrentes da aquisição do objeto desta Licitação correrão à conta dos recursos consignados no Orçamento da Prefeitura Municipal de Pedro Canário e será a cargo da Secretaria requisitante, conforme seguinte dotação orçamentária.

ÓRGÃO: SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PROJETO/ATIVIDADE: 72.242 MANUTENÇÃO DA MERENDA ESCOLAR MUNICIPAL

FONTE DE RECURSO: 10000000 - Recursos Ordinários

FICHA: 102

CÓDIGO: 33903000000 - MATERIAL DE CONSUMO

ÓRGÃO: SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

PROJETO/ATIVIDADE: 72.242 MANUTENÇÃO DA MERENDA ESCOLAR MUNICIPAL

FONTE DE RECURSO: 11070000 - Recursos do FNDE/PNAE (70%)

FICHA: 102

CÓDIGO: 33903000000 - MATERIAL DE CONSUMO

15. DA CONVOCAÇÃO PARA RECEBER A ORDEM DE FORNECIMENTO

- **15.1** A emissão da Ordem de Fornecimento constitui o instrumento de formalização da aquisição com os fornecedores, em conformidade com os prazos estabelecidos na Lei Federal nº. 8.666/93.
- **15.2** Se o licitante classificado em primeiro lugar se recusar a receber a ordem de fornecimento ou se não dispuser de condições de atender integralmente à necessidade da Administração, poderá a ordem de fornecimento ser expedida para os demais proponentes cadastrados que concordarem em fornecer os materiais ao preço e nas mesmas condições do primeiro colocado, observada a ordem de classificação.

16. DO PAGAMENTO

- **16.1** O pagamento será feito mediante depósito bancário na conta corrente da CONTRATADA, no banco e respectiva agência mencionadas em sua proposta, até 30 (trinta) dias após a apresentação da Nota Fiscal/Fatura correspondente, caso haja a aceitabilidade do bem, cumprindo o fornecedor as etapas estabelecidas no Edital/Empenho, cabendo ao contratado comprovar sua regularidade fiscal conforme solicitado para habilitação no certame licitatório.
- 16.2 A CONTRATADA deverá informar no corpo da Nota Fiscal/Fatura o número do Pregão, número do



EDITAL

Processo, número do Empenho e número da Autorização de Fornecimento.

- **16.3** A PMPC poderá deduzir do pagamento importâncias que a qualquer título lhe forem devidos pela contratada, em decorrência de inadimplemento contratual.
- **16.4** O pagamento das faturas somente será feito em carteira ou cobrança simples, sendo expressamente vedada à contratada a cobrança ou desconto de duplicatas por meio da rede bancária ou de terceiros.
- **16.5** Para a efetivação do pagamento o licitante deverá manter as mesmas condições previstas neste edital no que concerne a PROPOSTA e a HABILITAÇÃO. Art. 55, inciso XIII da Lei nº 8.666/93.

17. DISPOSIÇÕES GERAIS

- **17.1** Ao apresentar proposta, fica subentendido que o licitante conhece todas as condições estabelecidas no presente edital, e seus anexos.
- **17.2** A PMPC reserva-se o direito de efetuar diligências com a finalidade de verificação da autenticidade e veracidade dos documentos e das informações apresentadas nas propostas e em quaisquer tipo de documento, em qualquer fase da licitação.
- **17.3** O licitante é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados.
- **17.4** O Pregoeiro solicitará, em qualquer época ou oportunidade, informações complementares, se julgar necessário.
- **17.5** Poderão ser convidados a colaborar com o Pregoeiro, assessorando-o, quando necessário, profissionais de reconhecida competência técnica, não vinculada direta ou indiretamente a qualquer dos licitantes, bem como qualquer outro servidor desta PMPC.
- **17.6** Este Edital será regido pelas regras e princípios publicistas, pela Lei nº 10.520/02 e pela Lei nº 8.666/93 com suas alterações, independente da transcrição das normas vigentes.
- 17.7 O pregoeiro resolverá os casos omissos com base no ordenamento jurídico vigente.
- 17.8 Informações complementares inerentes ao edital e este pregão poderão ser obtidas pelos interessados através E-mail licitação@pedrocanario.es.gov.br <mailto:licitação@pedrocanario.es.gov.br>.
 - **17.8.1 -** As dúvidas a serem dirimidas por telefone serão somente aquelas de ordem estritamente informal.
- **17.9** O pregoeiro pode a qualquer tempo negociar o preço com o licitante vencedor a fim de almejar proposta mais vantajosa para a Administração.
- **17.10** Os proponentes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e o Município não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
- **17.11** 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 subseqüente, no mesmo horário e local anteriormente estabelecidos, desde que não haja comunicação do Pregoeiro em contrário.
- 17.12 A homologação do resultado desta licitação não implicará em direito à execução dos serviços



EDITAL

licitados.

- 17.13 A devolução dos envelopes "HABILITAÇÃO" para as empresas não vencedores da licitação, ocorrerá após a formalização do contrato, mediante recibo assinado pelo representante da empresa, e, Se em até 10 (dez) dias após a publicação do Resumo do Contrato não houver ocorrido a retirada dos envelopes os mesmos serão destruídos.
- **17.14** O foro para dirimir questões relativas ao presente Edital, será na Comarca de Pedro Canário- ES, com exclusão de qualquer outro.
- 17.15 Fazem parte do presente Edital integrando-o de forma plena, independentemente de transcrição:
 - 17.15.1 Termo de Referência Especificação do objeto e demais condições;
 - 17.15.2 Anexo I- Relação dos Objetos/Serviços a serem Contratados
 - 17.15.3 Anexo II Modelo de Termo de Credenciamento.
 - 17.15.4 Anexo III Modelo de Declaração de Cumprimento dos Requisitos de Habilitação
 - 17.15.5 Anexo IV Modelo de Declaração de Microempresa
 - 17.15.6 Anexo V Modelo de Formação de Preços/Proposta
 - 17.15.7 Anexo VI Modelo de Declaração de Elaboração Independente da Proposta
 - 17.15.8 Anexo VII Modelo de Declaração de Superveniência
 - 17.15.9 Anexo VIII Modelo de Declaração inciso XXXIII, Art. 7° CF
 - 17.15.10 Anexo IX Minuta do Contrato

PEDRO CANARIO/ES, 27 de abril de 2017.

LUIZ CARLOS DADALTO FILHO Presidente Comissão de Licitação



EDITAL

TERMO DE REFERÊNCIA

TERMO DE REFERÊNCIA

- I Objeto: Aquisição de gêneros alimentícios.
- **II Motivação:** Atender as demandas das escolas da rede municipal de ensino infantil e fundamental para o exercício de 2017.
- III Especificações Técnicas: item Quant und Descrição DESCRIÇÃO NAS FLS. 59 A 65
- IV Prazo, local e condições de entrega ou execução: Os produtos serão entregues no máximo de 05 dias úteis após a entrega das ordens de fornecimentos ao fornecedor juntamente com o cronograma de entrega por escola expedida pelo fiscal do contrato e será entregues em todas as escolas da rede municipal de ensino. A ordem de fornecimento irá conter informações sobre o quantitativo que será entregue e a distribuição de valores entre os recursos disponíveis. O cronograma de entrega terá informações sobre o quantitativo dividido por cada escola da rede municipal de ensino.
- V Prazo e Condições de Garantia: A garantia será nos prazos e condições concedidas pelos fabricantes dos produtos.
- VI Responsável pelo Recebimento: Maria Rita Natal Fraga Furtado.
- VII Gestor e Fiscal do Contrato: Maria Rita Natal Fraga Furtado.
- **VIII Condições e Prazo de Pagamento:** O pagamento ocorrerá no prazo de 10 (dez) dias úteis a partir da apresentação da respectiva nota fiscal devidamente assinada pelo gestor do contrato.
- IX Obrigações da Contratante: Pagar no prazo estabelecido o preço obtido na concorrência.
- **X Obrigações da Contratada:** Fornecer os produtos nas condições e especificações apresentadas no termo de referência, contidas também no edital e no contrato; fornecer nota fiscal; requerer o pagamento contra apresentação da nota fiscal e certidões negativas para recebimento do quanto.
- **XI Qualificação Técnica:** as exigidas de praxe pela comissão permanente de licitação em conformidade com Lei 8.666/93.
- XII Critério de Avaliação das Propostas: Menor preço por item.
- XIII Valores Referenciais de Mercado: Conforme orçamento em anexo
- XIV Dotação Orçamentária e Financeira: ÓRGÃO: SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO PROJETO/ATIVIDADE: 72.242 MANUTENÇÃO DA MERENDA ESCOLAR MUNICIPAL FONTE DE RECURSO: 10000000 Recursos Ordinários FICHA: 102 CÓDIGO: 33903000000 MATERIAL DE CONSUMO VALOR: R\$ 100.670,32 ÓRGÃO: SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO PROJETO/ATIVIDADE: 72.242 MANUTENÇÃO DA MERENDA ESCOLAR MUNICIPAL FONTE DE RECURSO: 11070000 Recursos do FNDE/PNAE (70%) FICHA: 102 CÓDIGO: 33903000000 MATERIAL DE CONSUMO VALOR: R\$ 100.067,96(Ens. Infantil: R\$29.854,93 + Ens. Fundamental: R\$70.213,03).
- XV Resultados Esperados: Atender as demandas das escolas da rede municipal de ensino auxiliando na alimentação dos alunos e em buscar o desenvolvimento da Educação.
- XVI Sanções: Todas as penalidades impostas administrativamente e impostas pela Lei 8.666/93
- XVII Condições Gerais: apresentar o vencedor amostras dos produtos nos prazos estabelecidos no edital.

Pedro Canário-ES, 07 de março de 2017.



EDITAL

RELAÇÃO DOS OBJETOS/SERVIÇOS A SEREM CONTRATADOS



Lote	LOTE 001						
Ítem	Código	Especificação	Marca/Modelo	Unidade	Quantidade	Unitário	Valor Total
00001	00008891	ABÓBORA		KG	25		
		ABÓBORA, tipo comum ou jacaré. Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do					
		vencimento, Características: Produto selecionado com polpa firme					
		e bem desenvolvida, turgescente e intacta, livre de corpos estranhos aderentes à superfície externa, sem defeitos e danos					
		físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte (ensino infantil)					
00004	00008515	AIPIM		KG	25		
		AIPIM, tipo branca ou amarela, Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no					
		máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado com polpa firme e intacta, casca, inteiras, sem					
		ferimentos ou defeitos, não fibrosa, livres da maior parte possível					
		de terra e corpos estranhos aderente à superfície externa e isentas de umidade e sem danos físicos e mecânicos oriundos do					
		manuseio e transporte.(ensino infantil)					
00005	00008893	ALFACE		MÇ	25		
		ALFACE, tipo lisa ou crespa. Tamanho e Coloração: Uniformes,					
		Consumo Imediato Características: Produto selecionado com folhas frescas, firmes e intactas, sem áreas escuras, sem					
		sujidades, livre de resíduos de fertilizante, parasitas e larvas ou					
		outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e					
	0000000	transporte.(ensino infantil)		140			
00006	00008894	ALHO		KG	25		
		ALHO, tipo comum, classificação: Graúdo (branco ou roxo),					
		Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do					
		vencimento, Características: Produto selecionado cabeça inteira fisiologicamente desenvolvido, Com bulbos curados, sem					
		chocamento, consistente ao toque e isento de partes amassadas,					
		batidas ou danos causados por pragas e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte (ensino infantil)					
00009	00008895	BANANA DA TERRA		KG	25		
		BANANA, tipo da terra. Qualidade Exigida: 1ª, Coloração:					
		Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da					
		semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado com polpa firme e intacta, devendo ser					
		maduro e entre maduro, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte.(ensino infantil)					
00010	00008896	BANANA PRATA		KG	50		
		BANANA, tipo prata. Qualidade Exigida: 1ª, Tamanho e					
		Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no					
		decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado com polpa firme e intacta,					
		devendo ser maduro e entre maduro, sem danos físicos oriundos					
00011	00008518	do manuseio e transporte.(ensino infantil) BATATA INGLESA		KG	25		
20011							
		BATATA, tipo inglesa, classificação extra, Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da					
		semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características:					
		Produto selecionado inteira, consistente ao toque, firmes e com brilho, isento de partes amassadas ou batidas, sem ferimentos ou					
		defeitos, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e					
		transporte.(ensino infantil)					
00013	00008899	BETERRABA		KG	25		
		BETERRABA, tipo sem folhas, classificação extra. Tamanho e					
		Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento,					
		Características: Produto selecionado consistente ao toque e					
00019	00008905	isento de partes amassadas ou batidas.(ensino infantil) CEBOLA		KG	25		
00013	00000903			ı NG	23		
		CEBOLA, tipo branca, tamanho médio, Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da					
		semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características:					
		Produto selecionado não brotada, tenra e com brilho, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidos, consistente					
		ao toque, sem danos fisiológicos e isento de partes amassadas ou batidas sem ferimentos ou defeitos, sem danos físicos e					
	1	mecânicos oriundos do manuseio e transporte.(ensino infantil)					



Lote	LOTE 001						
Ítem	Código	Especificação	Marca/Modelo	Unidade	Quantidade	Unitário	Valor Total
00020	00008906	CENOURA		KG	25		
		OCNOUDA (in a como monto a la colificación contra Tomonto a					
		CENOURA, tipo sem rama, classificação: extra, Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no					
		decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado consistente ao toque e					
		isento de partes amassadas ou batidas (ensino infantil)					
00021	00008907	СНОСНО		KG	25		
		CHUCHU, Qualidade Exigida: 1ª, Peso Aproximado (UN): 200g,					
		Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do					
		vencimento, Características: Produto selecionado com polpa firme e intacta, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte.					
		Não serão tolerados os defeitos externos e internos que					
		prejudiquem o consumo ou rendimento como brotado, dano profundo, defeito grave de formato, murcho e podridão. O produto					
		deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de					
		consumo. O tamanho do chuchu é caracterizado pelo seu peso. A					
		variação máxima permitida entre os frutos de maior e menor tamanho é de 20%. (ensino infantil)					
00022	00008526	COLORIFICO (COLORAU)		KG	25		
		COLORÍFICO – colorau. O produto não deverá apresentar					
		presença de impurezas, brocas, cheiro forte e intenso ou azedo, não deve ter manchas de cor preta, azulada ou esverdeada,					
		coloração escura ou clara não característica, sabor alterado e					
		peso insatisfatório. A embalagem deve ser plástica transparente apropriada e se apresentar vedada e intacta, contendo 500g, deve					
		apresentar rótulo com data de fabricação e prazo de validade (ensino infantil)					
00023	00008908	COUVE		MÇ	25		
		COUVE, tipo manteiga. Tamanho e Coloração: Uniformes.					
		Produto selecionado fresco, com folhas brilhantes, lisas e viçosas,					
		firmes e sem áreas escuras, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que					
		possam alterar sua aparência e qualidade, peso aproximado (MC): 400g.(ensino infantil)					
00032	00008536	MAÇA		KG	25		
		MAÇA, tipo gala. Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo					
		Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado com					
		polpa firme, com brilho e intacta, devendo ser maduro e entre					
		maduro, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem ferimentos ou defeitos e sem danos físicos oriundos do manuseio e					
	00000040	transporte.(ensino infantil) MAMÃO		140	05		
00033	00008912	MAMAO		KG	25		
		MAMÃO, tipo formosa. Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no					
		máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto					
		selecionado com polpa firme, com brilho e intacta, devendo ser maduro e entre maduro, livre de sujidades, parasitas e larvas,					
		sem ferimentos ou defeitos e sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte (ensino infantil)					
00036	00008820	ovos		DZ	25		
		OVO, tipo: galinha. Tamanho grande, cor: vermelho, peso					
		aproximado (UN): 50g, consumo imediato e em escala, no					
		decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: isento de sujidades, fungos, e substâncias					
00075	000007:5	tóxicas, sem rachaduras.(ensino infantil)		140			
00043	00008546	TEMPERO VERDE		MÇ	25		
		TEMPERO VERDE (SALSA E CEBOLINHA). Fresca e com folhas lisas, peso aproximado (MC): 140g. Tamanho e Coloração:					
		Uniformes: Características: Produto selecionado talos e folhas					
		inteiras, graúdas, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, consistente ao toque e isento de partes					
		amassadas ou batidas e sem manchas. (ensino infantil)					
00044	00008547	TOMATE		KG	25		
		TOMATE. Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e					
		em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do					
		vencimento, Características: Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas. Isento de					
		manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros			<u> </u>		Page 19 of 5



Lote	LOTE 001						
Ítem	Código	Especificação	Marca/Modelo	Unidade	Quantidade	Unitário	Valor Total
		defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.					
	00000004	(ensino infantil) ABÓBORA		140			
00046	00008891	ABOBORA		KG	50		
		ABÓBORA, tipo comum ou jacaré. Consumo Imediato e em					
		escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado com polpa firme					
		e bem desenvolvida, turgescente e intacta, livre de corpos					
		estranhos aderentes à superfície externa, sem defeitos e danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte (ensino					
		fundamental)					
00049	00008515	AIPIM		KG	50		
		AIPIM, tipo branca ou amarela, Tamanho e Coloração: Uniformes,					
		Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no					
		máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado com polpa firme e intacta, casca, inteiras, sem					
		ferimentos ou defeitos, não fibrosa, livres da maior parte possível					
		de terra e corpos estranhos aderente à superfície externa e isentas de umidade e sem danos físicos e mecânicos oriundos do					
		manuseio e transporte.					
		(ensino fundamental)					
00050	00008893	ALFACE		MÇ	25		
		ALFACE, tipo lisa ou crespa. Tamanho e Coloração: Uniformes,					
		Consumo Imediato Características: Produto selecionado com folhas frescas, firmes e intactas, sem áreas escuras, sem					
		sujidades, livre de resíduos de fertilizante, parasitas e larvas ou					
		outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e					
		transporte. (ensino fundamental)					
00051	00008894	ALHO		KG	50		
		ALHO, tipo comum, classificação: Graúdo (branco ou roxo),					
		Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em					
		escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado cabeça inteira					
		fisiologicamente desenvolvido, Com bulbos curados, sem					
		chocamento, consistente ao toque e isento de partes amassadas, batidas ou danos causados por pragas e sem danos físicos e					
		mecânicos oriundos do manuseio e transporte. (ensino					
22254	00000005	fundamental) BANANA DA TERRA		1/0	50		
00054	00008895	BANANA DA TERRA		KG	50		
		BANANA, tipo da terra. Qualidade Exigida: 1ª, Coloração:					
		Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características:					
		Produto selecionado com polpa firme e intacta, devendo ser					
		maduro e entre maduro, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. (ensino fundamental)					
00055	00008896	BANANA PRATA		KG	50		
		DANIANIA (in a contra Overlide de Frieride de Tronscole e					
		BANANA, tipo prata. Qualidade Exigida: 1ª, Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no					
		decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento,					
		Características: Produto selecionado com polpa firme e intacta, devendo ser maduro e entre maduro, sem danos físicos oriundos					
		do manuseio e transporte. (ensino fundamental)					
00056	00008518	BATATA INGLESA		KG	50		
		BATATA, tipo inglesa, classificação extra, Tamanho e Coloração:					
		Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento. Características:					
		Produto selecionado inteira, consistente ao toque, firmes e com					
		brilho, isento de partes amassadas ou batidas, sem ferimentos ou defeitos, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície					
		externa e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e					
		transporte. (ensino fundamental)					
00058	00008899	BETERRABA		KG	50		
		BETERRABA, tipo sem folhas, classificação extra. Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no					
		decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento,					
		Características: Produto selecionado consistente ao toque e					
00064	00008905	isento de partes amassadas ou batidas. (ensino fundamental) CEBOLA		KG	50		
00064	00008905	isento de partes amassadas ou batidas. (ensino fundamental) CEBOLA		KG	50		
00064	00008905	isento de partes amassadas ou batidas. (ensino fundamental)		KG	50		



Lote	LOTE 001						
Ítem	Código	Especificação	Marca/Modelo	Unidade	Quantidade	Unitário	Valor Total
	-	Produto selecionado não brotada, tenra e com brilho, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidos, consistente ao toque, sem danos fisiológicos e isento de partes amassadas ou batidas sem ferimentos ou defeitos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. (ensino fundamental)					
00065	00008906	CENOURA		KG	50		
		CENOURA, tipo sem rama, classificação: extra, Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas. (ensino fundamental)					
00066	00008907	СНИСНИ		KG	50		
		CHUCHU, Qualidade Exigida: 1º, Peso Aproximado (UN): 200g, Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado com polpa firme e intacta, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Não serão tolerados os defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo ou rendimento como brotado, dano profundo, defeito grave de formato, murcho e podridão. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo. O tamanho do chuchu é caracterizado pelo seu peso. A variação máxima permitida entre os frutos de maior e menor tamanho é de 20%. (ensino fundamental)					
00067	00008526	COLORIFICO (COLORAU)		KG	50		
		COLORÍFICO – colorau. O produto não deverá apresentar presença de impurezas, brocas, cheiro forte e intenso ou azedo, não deve ter manchas de cor preta, azulada ou esverdeada, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado e peso insatisfatório. A embalagem deve ser plástica transparente apropriada e se apresentar vedada e intacta, contendo 500g, deve apresentar rótulo com data de fabricação e prazo de validade. (ensino fundamental)					
00068	00008908	COUVE		MÇ	50		
		COUVE, tipo manteiga. Tamanho e Coloração: Uniformes. Produto selecionado fresco, com folhas brilhantes, lisas e viçosas, firmes e sem áreas escuras, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, peso aproximado (MC): 400g. (ensino fundamental)					
00077	00008536	MAÇA		KG	50		
		MAÇA, tipo gala. Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado com polpa firme, com brilho e intacta, devendo ser maduro e entre maduro, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem ferimentos ou defeitos e sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte (ensino fundamental)					
00078	00008912	MAMÃO		KG	50		
		MAMÃO, tipo formosa. Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado com polpa firme, com brilho e intacta, devendo ser maduro e entre maduro, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem ferimentos ou defeitos e sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte (ensino fundamental)					
00081	00008820	ovos		DZ	50		
		OVO, tipo: galinha. Tamanho grande, cor: vermelho, peso aproximado (UN): 50g, consumo imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: isento de sujidades, fungos, e substâncias tóxicas, sem rachaduras. (ensino fundamental)					
00088	00008546	TEMPERO VERDE		MÇ	25		
		TEMPERO VERDE (SALSA E CEBOLINHA). Fresca e com folhas lisas, peso aproximado (MC): 140g. Tamanho e Coloração: Uniformes; Características: Produto selecionado talos e folhas inteiras, graúdas, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas e sem manchas. (ensino fundamental)					
	00008547			KG	50		



00109

00008905

CEBOLA

Prefeitura Municipal de Pedro Canário ESPIRITO SANTO

		EDITAL					
Lote	LOTE 001						
Ítem	Código	Especificação	Marca/Modelo	Unidade	Quantidade	Unitário	Valor Total
		TOMATE TOMATE. Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas. Isento de manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. (ensino fundamental)					
00091	00008891	ABÓBORA		KG	50		
		ABÓBORA, tipo comum ou jacaré. Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado com polpa firme e bem desenvolvida, turgescente e intacta, livre de corpos estranhos aderentes à superfície externa, sem defeitos e danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte					
00094	00008515	AIPIM		KG	50		
		AIPIM, tipo branca ou amarela, Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado com polpa firme e intacta, casca, inteiras, sem ferimentos ou defeitos, não fibrosa, livres da maior parte possível de terra e corpos estranhos aderente à superfície externa e isentas de umidade e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.					
00095	00008893	ALFACE		MÇ	25		
		ALFACE, tipo lisa ou crespa. Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato Características: Produto selecionado com folhas frescas, firmes e intactas, sem áreas escuras, sem sujidades, livre de resíduos de fertilizante, parasitas e larvas ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.					
00096	00008894	ALHO		KG	100		
		ALHO, tipo comum, classificação: Graúdo (branco ou roxo), Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado cabeça inteira fisiologicamente desenvolvido, Com bulbos curados, sem chocamento, consistente ao toque e isento de partes amassadas, batidas ou danos causados por pragas e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.					
00099	00008895	BANANA DA TERRA		KG	75		
		BANANA, tipo da terra. Qualidade Exigida: 1ª, Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado com polpa firme e intacta, devendo ser maduro e entre maduro, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte.					
00100	00008896	BANANA PRATA		KG	75		
		BANANA, tipo prata. Qualidade Exigida: 1ª, Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado com polpa firme e intacta, devendo ser maduro e entre maduro, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte.					
00101	00008518	BATATA INGLESA		KG	75		
		BATATA, tipo inglesa, classificação extra, Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado inteira, consistente ao toque, firmes e com brilho, isento de partes amassadas ou batidas, sem ferimentos ou defeitos, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.					
00103	00008899	BETERRABA		KG	75		
		BETERRABA, tipo sem folhas, classificação extra. Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas.					
00100	00008005	CEROLA		KG	100		

KG

100



<u> </u>	LOTE OOA						
Lote	LOTE 001		ī				
Ítem	Código	Especificação	Marca/Modelo	Unidade	Quantidade	Unitário	Valor Tota
		CEBOLA, tipo branca, tamanho médio, Tamanho e Coloração:					
		Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da					
		semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado não brotada, tenra e com brilho,					
		turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidos, consistente					
		ao toque, sem danos fisiológicos e isento de partes amassadas ou batidas sem ferimentos ou defeitos, sem danos físicos e					
		mecânicos oriundos do manuseio e transporte.					
00110	00008906	CENOURA		KG	100		
		CENOURA, tipo sem rama, classificação: extra, Tamanho e					
		Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no					
		decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado consistente ao toque e					
		isento de partes amassadas ou batidas.					
00111	00008907	снисни		KG	100		
		CHUCHU, Qualidade Exigida: 1ª, Peso Aproximado (UN): 200g,					
		Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em					
		escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado com polpa firme					
		e intacta, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte.					
		Não serão tolerados os defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo ou rendimento como brotado, dano					
		profundo, defeito grave de formato, murcho e podridão. O produto					
		deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de					
		consumo. O tamanho do chuchu é caracterizado pelo seu peso. A					
		variação máxima permitida entre os frutos de maior e menor tamanho é de 20%.					
00112	00008526	COLORIFICO (COLORAU)		KG	50		
		COLORÍFICO – colorau. O produto não deverá apresentar					
		presença de impurezas, brocas, cheiro forte e intenso ou azedo,					
		não deve ter manchas de cor preta, azulada ou esverdeada, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado e					
		peso insatisfatório. A embalagem deve ser plástica transparente					
		apropriada e se apresentar vedada e intacta, contendo 500g, deve apresentar rótulo com data de fabricação e prazo de validade.					
00113	00008908	COUVE		MÇ	100		
		COUVE, tipo manteiga. Tamanho e Coloração: Uniformes.					
		Produto selecionado fresco, com folhas brilhantes, lisas e viçosas,					
		firmes e sem áreas escuras, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que					
		possam alterar sua aparência e qualidade, peso aproximado					
00122	00008536	(MC): 400g. MAÇA		KG	100		
00122	0000000						
		MAÇA, tipo gala. Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala. no decorrer da semana no máximo 7 dias					
		antes do vencimento, Características: Produto selecionado com					
		polpa firme, com brilho e intacta, devendo ser maduro e entre					
		maduro, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem ferimentos ou defeitos e sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte.					
00123	00008912	MAMÃO		KG	100		
		MAMÃO, tipo formosa. Tamanho e Coloração: Uniformes,					
		Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no					
		máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado com polpa firme, com brilho e intacta, devendo ser					
		maduro e entre maduro, livre de sujidades, parasitas e larvas,					
		sem ferimentos ou defeitos e sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte					
00126	00008820	ovos		DZ	75		
		OVO, tipo: galinha. Tamanho grande, cor: vermelho, peso					
		aproximado (UN): 50g, consumo imediato e em escala, no					
		decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: isento de sujidades, fungos, e substâncias					
		tóxicas, sem rachaduras.					1
00133	00008546	TEMPERO VERDE		MÇ	25		
		TEMPERO VERDE (SALSA E CEBOLINHA). Fresca e com					
		folhas lisas, peso aproximado (MC): 140g. Tamanho e Coloração: Uniformes; Características: Produto selecionado talos e folhas					
		inteiras, graúdas, turgescentes, intactas, firmes e bem					
		desenvolvidas, consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas e sem manchas.					
	1	таписовий обрания с эсті півнопаз.	1	i			Page 23 of 5



Lote	LOTE 001						
Ítem	Código	Especificação	Marca/Modelo	Unidade	Quantidade	Unitário	Valor Total
00134	00008547	TOMATE TOMATE. Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas. Isento de manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.		KG	50		
	•						



Lote	LOTE 002						
Ítem	Código	Especificação	Marca/Modelo	Unidade	Quantidade	Unitário	Valor Total
00017	00008904	CARNE BOVINA CONGELADA		KG	100		
		_					
		CARNE BOVINA CONGELADA EM PEÇA: OPÇÃO 1 - CORTE COXÃO MOLE; OPÇÃO 2 - CORTE PATINHO; OPÇÃO 3 -					
		CORTE COXÃO DURO. Carne proveniente de machos de					
		espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, procedente de qualio traseiro, manipulada em condições					
		procedente de quallo trasello, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, em peça, congelada, aparada e					
		apresentada nos cortes: coxão mole, patinho e coxão duro. A carne bovina deverá sofrer processo de congelamento rápido em					
		temperatura de -40° C (quarenta graus centígrados negativos).					
		Deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também, a qualidade					
		do mesmo. Durante o processamento deverá ser realizada a					
		aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina em peça congelada nos cortes					
		patinho e coxão duro deverão apresentar-se livre de parasitas,					
		sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Aspecto: próprio					
		da espécie, não amolecida nem pegajosa. Cor: própria da					
		espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor: próprio(ensino infantil)					
00018	00008524	CARNE BOVINA DE 2ª MOÍDA		KG	100		
		CARNE BOVINA DE 2ª MOÍDA - O produto deverá apresentar					
		registro no órgão competente, deverá apresentar odor agradável,					
		consistência firme, deve conter no máximo 10% de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e não deverá apresentar nervos					
		(inervações), presença de impurezas, cheiro forte e intenso,					
		coloração não característica, manchas escuras ou verdes, não deve estar pegajoso, não deve apresentar sabor alterado e peso					
		insatisfatório, não devem ser temperadas e devem ser entregues					
		congeladas. A embalagem deve estar intacta, em pacotes contendo 01 kg, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir					
		da data da entrega. Obs. O produto somente será recebido se o					
		percentual de índice máximo de perda por degelo for inferior a 08% (oito por cento) do peso do produto.(ensino infantil)					
00024	00008843	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO		KG	75		
		COXA E SOBRECOXA DE FRANGO - O produto deverá					
		apresentar registro no órgão competente, deverá apresentar odor					
		agradável, consistência firme, não deverá apresentar nervos (inervações), presença de impurezas, cheiro forte e intenso,					
		coloração não característica, manchas escuras ou verdes, não					
		deve estar pegajoso, não deve apresentar sabor alterado e peso insatisfatório, não devem ser temperadas e devem ser entregues					
		congeladas. A embalagem deve estar intacta, em pacotes contendo 01 kg, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir					
		da data de entrega. Obs. O produto somente será recebido se o					
		percentual de índice máximo de perda por degelo for inferior a 08% (oito por cento) do peso do produto.(ensino infantil)					
00038	00008541	PEITO DE FRANGO EM PEDAÇOS CONGELADOS		KG	75		
		PEITO DE FRANGO EM PEDAÇOS CONGELADOS:Carne de					
		frango limpa, em pedaços (peito) com os respectivos ossos,					
		manipulada em condições higiênicas adequadas, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. A carne de frango					
		deverá ser congelada à temperatura de -18°C (dezoito graus					
		centígrados negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado,					
		como também a qualidade do mesmo quanto às características fisico-químicas, microbiológicas e microscópicas.A carne de					
		frango limpa, em pedaços congelados (peito) deverá					
		apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma					
		alteração.Aspecto: próprio; Cor: própria;Odor: próprio; Sabor:					
00062	00008904	próprio.(ensino infantil) CARNE BOVINA CONGELADA		KG	150		
		CARNE POVINA CONCEI ADA EM RECA: ORGÃO 4. COSTE		_			
		CARNE BOVINA CONGELADA EM PEÇA: OPÇÃO 1 - CORTE COXÃO MOLE; OPÇÃO 2 - CORTE PATINHO; OPÇÃO 3 -					
		CORTE COXÃO DÚRO. Carne proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária,					
		procedente de qualio traseiro, manipulada em condições					
		higiênicas satisfatórias, em peça, congelada, aparada e apresentada nos cortes: coxão mole, patinho e coxão duro. A					
		carne bovina deverá sofrer processo de congelamento rápido em					
		temperatura de -40° C (quarenta graus centígrados negativos). Deverá ser transportada em condições que preservem tanto as					
		características do alimento congelado, como também, a qualidade					
		do mesmo. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e					
		aponevroses). A carne bovina em peça congelada nos cortes					
		patinho e coxão duro deverão apresentar-se livre de parasitas,					Page 25 of 5



Lote	LOTE 002						
Ítem	Código	Especificação	Marca/Modelo	Unidade	Quantidade	Unitário	Valor Total
		sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa. Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor: próprio (ensino fundamental)					
00063	00008524	CARNE BOVINA DE 2ª MOÍDA		KG	200		
		CARNE BOVINA DE 2ª MOÍDA - O produto deverá apresentar registro no órgão competente, deverá apresentar odor agradável, consistência firme, deve conter no máximo 10% de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e não deverá apresentar nervos (inervações), presença de impurezas, cheiro forte e intenso, coloração não característica, manchas escuras ou verdes, não deve estar pegajoso, não deve apresentar sabor alterado e peso insatisfatório, não devem ser temperadas e devem ser entregues congeladas. A embalagem deve estar intacta, em pacotes contendo 01 kg, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data da entrega. Obs. O produto somente será recebido se o percentual de índice máximo de perda por degelo for inferior a 08% (oito por cento) do peso do produto. (ensino fundamental)					
00069	00008843	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO		KG	200		
		COXA E SOBRECOXA DE FRANGO - O produto deverá apresentar registro no órgão competente, deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar nervos (inervações), presença de impurezas, cheiro forte e intenso, coloração não característica, manchas escuras ou verdes, não deve estar pegajoso, não deve apresentar sabor alterado e peso insatisfatório, não devem ser temperadas e devem ser entregues congeladas. A embalagem deve estar intacta, em pacotes contendo 01 kg, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega. Obs. O produto somente será recebido se o percentual de índice máximo de perda por degelo for inferior a 08% (oito por cento) do peso do produto. (ensino fundamental)					
00083	00008541	PEITO DE FRANGO EM PEDAÇOS CONGELADOS		KG	100		
		PEITO DE FRANGO EM PEDAÇOS CONGELADOS: Carne de frango limpa, em pedaços (peito) com os respectivos ossos, manipulada em condições higiênicas adequadas, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. A carne de frango deverá ser congelada à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características fisico-químicas, microbiológicas e microscópicas. A carne de frango limpa, em pedaços congelados (peito) deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Aspecto: próprio; Cor: própria; Odor: próprio; Sabor: próprio. (ensino fundamental)					
00107	00008904	CARNE BOVINA CONGELADA		KG	100		
00108	00008524	CARNE BOVINA CONGELADA EM PEÇA: OPÇÃO 1 - CORTE COXÃO MOLE; OPÇÃO 2 - CORTE PATINHO; OPÇÃO 3 - CORTE COXÃO DURO. Came proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, procedente de qualio traseiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, em peça, congelada, aparada e apresentada nos cortes: coxão mole, patinho e coxão duro. A carne bovina deverá sofrer processo de congelamento rápido em temperatura de -40° C (quarenta graus centigrados negativos). Deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também, a qualidade do mesmo. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina em peça congelada nos cortes patinho e coxão duro deverão apresentar-se livre de parasitas, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Aspecto: próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa. Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor: próprio		KG	150		
00108	00008524	CARNE BOVINA DE 2ª MOIDA		KG	150		
		CARNE BOVINA DE 2ª MOÍDA - O produto deverá apresentar registro no órgão competente, deverá apresentar odor agradável, consistência firme, deve conter no máximo 10% de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e não deverá apresentar nervos (inervações), presença de impurezas, cheiro forte e intenso, coloração não característica, manchas escuras ou verdes, não deve estar pegajoso, não deve apresentar sabor alterado e peso insatisfatório, não devem ser temperadas e devem ser entregues					



Lote	LOTE 002						
Ítem	Código	Especificação	Marca/Modelo	Unidade	Quantidade	Unitário	Valor Total
		congeladas. A embalagem deve estar intacta, em pacotes contendo 01 kg, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data da entrega. Obs. O produto somente será recebido se o percentual de índice máximo de perda por degelo for inferior a 08% (oito por cento) do peso do produto.					
00114	00008843	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO		KG	150		
		COXA E SOBRECOXA DE FRANGO - O produto deverá apresentar registro no órgão competente, deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar nervos (inervações), presença de impurezas, cheiro forte e intenso, coloração não característica, manchas escuras ou verdes, não deve estar pegajoso, não deve apresentar sabor alterado e peso insatisfatório, não devem ser temperadas e devem ser entregues congeladas. A embalagem deve estar intacta, em pacotes contendo 01 kg, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega. Obs. O produto somente será recebido se o percentual de índice máximo de perda por degelo for inferior a 08% (oito por cento) do peso do produto.					
00128	00008541	PEITO DE FRANGO EM PEDAÇOS CONGELADOS: Carne de frango limpa, em pedaços (peito) com os respectivos ossos, manipulada em condições higiênicas adequadas, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária. A carne de frango deverá ser congelada à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características fisico-químicas, microbiológicas e microscópicas. A carne de frango limpa, em pedaços congelados (peito) deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Aspecto: próprio; Cor: própria; Odor: próprio; Sabor: próprio.		KG	150		
		I be observe.	I	Valor T	otal do Lote		I



6.	2	~					
Item	Código	Especificação	Marca/Modelo	Unidade	Quantidade	Unitário	Valor Tota
00039	00008542	PESCADA EM FILÉ: Produto obtido através da secção de peixes cartilaginosos conhecidos como pescada, íntegros, limpos, eviscerados, sem osso, manipulados sob rígidas condições de higiene, livres de resíduos de vísceras. Deverá ser congelado e armazenado em temperatura igual ou inferior a -15°C (quinze graus centígrados negativos), e transportado em condições que preservem as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. Os pescados não deverão ser provenientes de águas contaminadas ou poluídos e nem recolhido já morto, não poderá apresentar cheiro ou sabor anormais, lesões, traumatismos ou estar infestado por parasitas. Os cubos deverão ter peso unitário de 40g a 50g (quarenta a cinquenta gramas). O produto deverá apresentar as seguintes características: aspecto: próprio; cor: própria; odor: característico; sabor: característico; Deverá apresentar valor de pH de no máximo 6,8;Ausência de sujidades, parasitos e larvas;TOXICOLÓGICAS:1. Contaminantes Inorgânicos: Mercúrio: máximo 0,5 mg/kg; Chumbo: máximo 2,00 mg/kg; Cádmio: máximo 1,00 mg/kg; Cobre: máximo 30,00 mg/kg; Zinco: máximo 50,00 mg/kg; Decreto Federal n°. 55.871 de 26/03/65, Tabela 11 e Portaria n° 685 de 27/8/98 - SVS/MS, Item 2 do Anexo, publicada em 28/08/98.2. Ausência do conservador Dióxido de Enxofre. Resolução 04/88 de 24/11/88 do CNS/M (ensino infantil)		KG	50		
00084	00008542	PESCADA EM FILÉ		KG	50		
00120	00009542	PESCADA EM FILÉ: Produto obtido através da secção de peixes cartilaginosos conhecidos como pescada, íntegros, limpos, eviscerados, sem osso, manipulados sob rígidas condições de higiene, livres de resíduos de visceras. Deverá ser congelado e armazenado em temperatura igual ou inferior a -15°C (quinze graus centígrados negativos), e transportado em condições que preservem as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. Os pescados não deverão ser provenientes de águas contaminadas ou poluídos e nem recolhido já morto, não poderá apresentar cheiro ou sabor anormais, lesões, traumatismos ou estar infestado por parasitas. Os cubos deverão ter peso unitário de 40g a 50g (quarenta a cinquenta gramas). O produto deverá apresentar as seguintes características: aspecto: próprio; cor: própria; odor: característico; sabor: característico; Deverá apresentar valor de pH de no máximo 6,8;Ausência de sujidades, parasitos e larvas;TOXICOLÓGICAS:1. Contaminantes Inorgânicos: Mercúrio: máximo 0,5 mg/kg; Chumbo: máximo 2,00 mg/kg; Cádmio: máximo 1,00 mg/kg; Chumbo: máximo 30,00 mg/kg; Zinco: máximo 50,00 mg/kg; Decreto Federal n°. 55.871 de 26/03/65, Tabela 11 e Portaria nº 685 de 27/8/98 - SVS/MS, Item 2 do Anexo, publicada em 28/08/98.2. Ausência do conservador Dióxido de Enxofre. Resolução 04/88 de 24/11/88 do CNS/M (ensino fundamental)		KG	100		
00129	00008542	PESCADA EM FILÉ: Produto obtido através da secção de peixes cartilaginosos conhecidos como pescada, íntegros, limpos, eviscerados, sem osso, manipulados sob rígidas condições de higiene, livres de resíduos de vísceras. Deverá ser congelado e armazenado em temperatura igual ou inferior a -15°C (quinze graus centígrados negativos), e transportado em condições que preservem as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas. Os pescados não deverão ser provenientes de águas contaminadas ou poluídos e nem recolhido já morto, não poderá apresentar cheiro ou sabor anormais, lesões, traumatismos ou estar infestado por parasitas. Os cubos deverão ter peso unitário de 40g a 50g (quarenta a cinquenta gramas). O produto deverá apresentar as seguintes características: aspecto: próprio; cor: própria; odor: característico; sabor: característico; Deverá apresentar valor de pH de no máximo 6,8;Ausência de sujidades, parasitos e larvas;TOXICOLÓGICAS:1. Contaminantes Inorgânicos: Mercúrio: máximo 1,00 mg/kg; Chumbo: máximo 2,00 mg/kg; Cádmio: máximo 1,00 mg/kg; Cobre: máximo 30,00 mg/kg; Zinco: máximo 50,00 mg/kg; Decreto Federal n°. 55.871 de 26/03/65, Tabela 11 e Portaria n° 685 de 27/8/98 - SVS/MS, Item 2 do Anexo, publicada em 28/08/98.2. Ausência do conservador Dióxido de Enxofre. Resolução 04/88 de 24/11/88 do CNS/M		KG	100		
		⊔ioxiao de Enxoïre. Resolução 04/88 de 24/11/88 do CNS/M			otal do Lote		<u> </u>



Lote	LOTE 004						
Ítem	Código	Especificação	Marca/Modelo	Unidade	Quantidade	Unitário	Valor Total
00012	00008898	BEBIDA LÁCTEA SABOR MORANGO BEBIDA LÁCTEA SABOR MORANGO (saquinho) - O produto deverá apresentar registro no órgão competente, não deverá apresentar misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas, cheiro forte e intenso ou azedo, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado e peso insatisfatório. A embalagem deve ser plástica contendo 1 litro e estar intacta, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.(ensino infantil)		L	250		
00057	00008898	BEBIDA LÁCTEA SABOR MORANGO (saquinho) - O produto deverá apresentar registro no órgão competente, não deverá apresentar misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas, cheiro forte e intenso ou azedo, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado e peso insatisfatório. A embalagem deve ser plástica contendo 1 litro e estar intacta, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega. (ensino fundamental)		г	500		
00102	00008898	BEBIDA LÁCTEA SABOR MORANGO BEBIDA LÁCTEA SABOR MORANGO (saquinho) - O produto deverá apresentar registro no órgão competente, não deverá apresentar misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas, cheiro forte e intenso ou azedo, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado e peso insatisfatório. A embalagem deve ser plástica contendo 1 litro e estar intacta, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.		L	1.250		
				Valor T	otal do Lote		



Lote	LOTE 005							
Ítem	Código	Especificação	Marca/Modelo	Unidade	Quantidade	Unitário	Valor Total	
		BISCOITO DE MAISENA		VC.				
00014	00008900	BISCOITO DE MAISENA - O produto deverá apresentar registro no órgão competente, data de fabricação ou lote. O produto não deverá apresentar umidade, misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas, odor desagradável, peso insatisfatório e não poderá estar quebrado. A embalagem deve estar intacta, em caixa contendo 2 kg, prazo de validade mínimo de 06 meses a		KG	200			
00045	00000001	partir da data de entrega.(ensino infantil) BISCOITO DE SAL		VC.	200			
00015	00008901	BISCOITO DE SAL BISCOITO DE SAL (água e sal) - Ingredientes básicos: farinha de trigo, gordura vegetal, sal refinado. O produto deverá apresentar registro no órgão competente, data de fabricação ou lote. O produto não deverá apresentar umidade, misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas, odor desagradável, peso insatisfatório e não poderá estar quebrado. A embalagem deve estar intacta, em caixa contendo 2 kg, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.(ensino infantil)		KG	200			
00037	00008540	PÃO BRIOCHE		KG	25			
		PÃO BRIOCHE - Casca de cor dourada, homogênea e brilhante. Aspecto da casca - macia, não seca, com aparência de bem assada ou adormecida. Pestana - os pães não devem ser cortados, não devem apresentar estrangulamentos; os cortes laterais devem apresentar a forma retangular, bem definidos, de superfície lisa e com bordas bem destadas. Volume - o nível ideal se relaciona diretamente com a estrutura do miolo e a qualidade da casca é de grande importância na determinação da qualidade do pão, por ser resultado do tratamento correto durante o processamento da massa. A cor do miolo deve variar de branco a levemente creme. Estrutura do miolo - homogênea e inteiriça, formando as paredes laterais e não apresentar buracos. Com o peso de 50g por unidade. Devidamente embalado e com data de validade na embalagem. (ensino infantil)						
00059	00008900	BISCOITO DE MAISENA		KG	500			
		BISCOITO DE MAISENA - O produto deverá apresentar registro no órgão competente, data de fabricação ou lote. O produto não deverá apresentar umidade, misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas, odor desagradável, peso insatisfatório e não poderá estar quebrado. A embalagem deve estar intacta, em caixa contendo 2 kg, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega. (ensino fundamental)						
00060	00008901	BISCOITO DE SAL		KG	500			
		BISCOITO DE SAL (água e sal) - Ingredientes básicos: farinha de trigo, gordura vegetal, sal refinado. O produto deverá apresentar registro no órgão competente, data de fabricação ou lote. O produto não deverá apresentar umidade, misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas, odor desagradável, peso insatisfatório e não poderá estar quebrado. A embalagem deve estar intacta, em caixa contendo 2 kg, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega. (ensino fundamental)						
00082	00008540	PÃO BRIOCHE		KG	100			
		PÃO BRIOCHE - Casca de cor dourada, homogênea e brilhante. Aspecto da casca - macia, não seca, com aparência de bem assada ou adormecida. Pestana - os pães não devem ser cortados, não devem apresentar estrangulamentos; os cortes laterais devem apresentar a forma retangular, bem definidos, de superfície lisa e com bordas bem destadas. Volume - o nível ideal se relaciona diretamente com a estrutura do miolo e a qualidade da casca é de grande importância na determinação da qualidade do pão, por ser resultado do tratamento correto durante o processamento da massa. A cor do miolo deve variar de branco a levemente creme. Estrutura do miolo - homogênea e inteiriça, formando as paredes laterais e não apresentar buracos. Com o peso de 50g por unidade. Devidamente embalado e com data de validade na embalagem. (ensino fundamental)						
00104	00008900	BISCOITO DE MAISENA		KG	750			
		BISCOITO DE MAISENA - O produto deverá apresentar registro no órgão competente, data de fabricação ou lote. O produto não deverá apresentar umidade, misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas, odor desagradável, peso insatisfatório e não poderá estar quebrado. A embalagem deve estar intacta, em						
		caixa contendo 2 kg, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.						



Lote	LOTE 005						
Ítem	Código	Especificação	Marca/Modelo	Unidade	Quantidade	Unitário	Valor Total
		BISCOITO DE SAL BISCOITO DE SAL (água e sal) - Ingredientes básicos: farinha de trigo, gordura vegetal, sal refinado. O produto deverá apresentar registro no órgão competente, data de fabricação ou lote. O produto não deverá apresentar umidade, misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas, odor desagradável, peso insatisfatório e não poderá estar quebrado. A embalagem deve estar intacta, em caixa contendo 2 kg, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.					
00127	00008540	PÃO BRIOCHE PÃO BRIOCHE - Casca de cor dourada, homogênea e brilhante. Aspecto da casca - macia, não seca, com aparência de bem assada ou adormecida. Pestana - os pães não devem ser cortados, não devem apresentar estrangulamentos; os cortes laterais devem apresentar a forma retangular, bem definidos, de superfície lisa e com bordas bem destadas. Volume - o nível ideal se relaciona diretamente com a estrutura do miolo e a qualidade da casca é de grande importância na determinação da qualidade do pão, por ser resultado do tratamento correto durante o processamento da massa. A cor do miolo deve variar de branco a levemente creme. Estrutura do miolo - homogênea e inteiriça, formando as paredes laterais e não apresentar buracos. Com o peso de 50g por unidade. Devidamente embalado e com data de validade na embalagem.		KG	100		
				Valor T	otal do Lote		



	1.075.000						
Lote	LOTE 006						
Ítem	Código	Especificação	Marca/Modelo	Unidade	Quantidade	Unitário	Valor Total
00002	00008892	ACHOCOLATADO EM PÓ		KG	50		
		ACHOCOLATADO EM PÓ - Ingredientes básicos: cacau e					
		açúcar. O produto deverá apresentar registro no órgão competente, não deverá apresentar problemas com					
		homogeneidade, diluição inadequada, excesso de açúcar, misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas,					
		formação de grumos, cheiro forte e intenso, coloração escura ou					
		clara não característica, sabor alterado por mistura e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, em pacotes					
		contendo 01 kg, prazo de validade mínimo de 12 meses a partir					
00003	00008491	da data da entrega.(ensino infantil) AÇUCAR CRISTAL		KG	250		
		AÇÚCAR COMUM CRISTAL - O produto deverá apresentar					
		registro no órgão competente. Não deverá apresentar misturas					
		inadequadas ao produto, presença de impurezas, formação de grumos, cheiro forte e intenso, coloração não característica, sabor					
		forte e intenso, coloração não característica, sabor alterado por					
		mistura e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, em pacotes contendo 05 kg, prazo de validade mínimo de 08 meses a					
		partir da data de entrega.(ensino infantil)					
00007	00008516	AMIDO DE MILHO		KG	25		
		AMIDO DE MILHO - O produto deverá apresentar registro no					
		órgão competente. Não deverá apresentar presença de impurezas, cheiro forte e intenso ou azedo, não deve ter manchas					
		de cor preta, azulada ou esverdeada, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado e peso insatisfatório. A					
		embalagem deve estar intacta, em pacotes de 500g, prazo de					
		validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega. (ensino infantil)					
00016	00008902	CANJIQUINHA		KG	50		
		CANJIQUINHA - O produto deverá apresentar registro no órgão					
		competente. Não deverá apresentar presença de impurezas, cheiro forte e intenso ou azedo, não deve ter manchas de cor					
		preta, azulada ou esverdeada, coloração escura ou clara não					
		característica, sabor alterado e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, em pacotes contendo 01 kg, prazo de validade					
		mínimo de 06 meses a partir da data de entrega (ensino infantil)					
00025	00008909	FARINHA		KG	100		
		FARINHA, tipo de mandioca, branca, tipo 1, seca, em pacote					
		contendo 1 Kg. O produto não deverá apresentar misturas inadequadas, presença de impurezas, cheiro forte e intenso ou					
		azedo, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado e peso insatisfatório, broca. Deve estar constante do					
		rótulo na embalagem informando data de fabricação e prazo de					
00028	00008911	validade.(ensino infantil) FUBÁ DE MILHO		KG	50		
		FUBÁ DE MILHO - O produto deverá apresentar registro no órgão					
		competente, o conteúdo deve estar bem solto e seco no pacote,					
		deve ter cor amarela uniforme, não deverá apresentar problemas com misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas.					
		cheiro forte e intenso ou azedo, não deve ter manchas de cor					
		preta, azulada ou esverdeada, sabor alterado e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, em pacotes					
		contendo 500g, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.(ensino infantil)					
00034	00008537	MILHO PARA CANJICA		KG	25		
		MILHO PARA CANJICA - O produto deverá apresentar registro					
		no órgão competente. Não deverá apresentar presença de impurezas, cheiro forte e intenso ou azedo, não deve ter manchas					
		de cor preta, azulada ou esverdeada, coloração escura ou clara					
		não característica, sabor alterado e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, em pacotes de 500g, prazo de					
		validade mínimo de 04 meses a partir da data de entrega. (ensino infantil)					
00035	00008913	ÓLEO DE SOJA		UN	25		
		ÓLEO DE SOJA - O produto deverá apresentar registro no órgão					
		competente. Deve ser transparente, em garrafa Pet, com cheiro e					
		gosto próprio, não deverá apresentar problemas como presença de impurezas, cheiro e sabor não característico, embalagens					
		amassadas e/ou estufadas, não deve conter perfurações, não devem apresentar peso insatisfatório. A embalagem deve estar					
		intacta, em garrafas contendo 900ml, prazo de validade mínimo					
-	<u> </u>	de 06 meses a partir da data de entrega.(ensino infantil)					



Lote	LOTE 006						
Ítem	Código	Especificação	Marca/Modelo	Unidade	Quantidade	Unitário	Valor Total
00041	00008544	SAL REFINADO IODADO		KG	50		
		SAL REFINADO IODADO - O produto deverá apresentar registro no órgão competente. Não deverá apresentar misturas					
		inadequadas ao produto, presença de impurezas, formação de					
		grumos, coloração não característica, sabor alterado e peso insatisfatório, A embalagem deve estar intacta, em pacotes					
		contendo 01 kg, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir					
		da data de entrega. (ensino infantil)					
00042	00008545	TAPIOCA		KG	25		
		TAPIOCA - O produto deverá apresentar registro no órgão competente. Não deverá apresentar presença de impurezas,					
		cheiro forte e intenso ou azedo, não deve ter manchas de cor					
		preta, azulada ou esverdeada, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado e peso insatisfatório. A embalagem					
		deve estar intacta, em pacotes contendo 500 g, prazo de validade					
		mínimo de 06 meses a partir da data de entrega. (ensino infantil)					
00045	00008835	VINAGRE		UN	25		
		VINAGRE (branco)- O produto deverá apresentar registro no órgão competente. Deve ser transparente, em garrafa Pet, com					
		cheiro e gosto próprio, não deverá apresentar problemas como					
		presença de impurezas, cheiro e sabor não característico, embalagens amassadas e/ou estufadas, não deve conter					
		perfurações, não devem apresentar peso insatisfatório. A					
		embalagem deve estar intacta, em garrafas contendo 750ml, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de					
		entrega.(ensino infantil)					
00047	00008892	ACHOCOLATADO EM PÓ		KG	150		
		ACHOCOLATADO EM PÓ - Ingredientes básicos: cacau e					
		açúcar. O produto deverá apresentar registro no órgão					
		competente, não deverá apresentar problemas com homogeneidade, diluição inadequada, excesso de açúcar,					
		misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas,					
		formação de grumos, cheiro forte e intenso, coloração escura ou					
		clara não característica, sabor alterado por mistura e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, em pacotes					
		contendo 01 kg, prazo de validade mínimo de 12 meses a partir da data da entrega. (ensino fundamental)					
00048	00008491	AÇUCAR CRISTAL		KG	400		
		AÇÚCAR COMUM CRISTAL - O produto deverá apresentar					
		registro no órgão competente. Não deverá apresentar misturas					
		inadequadas ao produto, presença de impurezas, formação de grumos, cheiro forte e intenso, coloração não característica, sabor					
		forte e intenso, coloração não característica, sabor alterado por					
		mistura e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, em pacotes contendo 05 kg, prazo de validade mínimo de 08 meses a					
		partir da data de entrega (ensino fundamental)					
00052	00008516	AMIDO DE MILHO		KG	50		
	1	AMIDO DE MILHO - O produto deverá apresentar registro no					
		órgão competente. Não deverá apresentar presença de impurezas, cheiro forte e intenso ou azedo, não deve ter manchas					
		de cor preta, azulada ou esverdeada, coloração escura ou clara					
		não característica, sabor alterado e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, em pacotes de 500g, prazo de					
		validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.					
00004	00000000	(ensino fundamental) CANJIQUINHA		KO			
00061	00008902	ONINUIQUINITA		KG	50		
		CANJIQUINHA - O produto deverá apresentar registro no órgão					
		competente. Não deverá apresentar presença de impurezas, cheiro forte e intenso ou azedo, não deve ter manchas de cor					
		preta, azulada ou esverdeada, coloração escura ou clara não					
		característica, sabor alterado e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, em pacotes contendo 01 kg, prazo de validade					
		mínimo de 06 meses a partir da data de entrega. (ensino					
00070	00008909	fundamental) FARINHA		KG	100		
-		EADAWA C. J. C.					
		FARINHA, tipo de mandioca, branca, tipo 1, seca, em pacote contendo 1 Kg. O produto não deverá apresentar misturas	1				
		inadequadas, presença de impurezas, cheiro forte e intenso ou	1				
		azedo, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado e peso insatisfatório, broca. Deve estar constante do	1				
		rótulo na embalagem informando data de fabricação e prazo de	1				
	L	validade (ensino fundamental)	I				Page 33 of 5



Lote	LOTE 006							
Ítem	Código	Especificação	Marca/Modelo	Unidade	Quantidade	Unitário	Valor Total	
00073	00008911	FUBÁ DE MILHO		KG	200			
		FUBA DE MILHO - O produto deverá apresentar registro no órgão competente, o conteúdo deve estar bem solto e seco no pacote,						
		deve ter cor amarela uniforme, não deverá apresentar problemas						
		com misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas, cheiro forte e intenso ou azedo, não deve ter manchas de cor						
		preta, azulada ou esverdeada, sabor alterado e peso						
		insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, em pacotes						
		contendo 500g, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega. (ensino fundamental)						
00079	00008537	MILHO PARA CANJICA		KG	100			
		MILLIO DADA CANIIICA O produto do corá entrecentor registro						
		MILHO PARA CANJICA - O produto deverá apresentar registro no órgão competente. Não deverá apresentar presença de						
		impurezas, cheiro forte e intenso ou azedo, não deve ter manchas						
		de cor preta, azulada ou esverdeada, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado e peso insatisfatório. A						
		embalagem deve estar intacta, em pacotes de 500g, prazo de						
		validade mínimo de 04 meses a partir da data de entrega. (ensino fundamental)						
00080	00008913	ÓLEO DE SOJA		UN	100			
		OLEO DE SOJA - O produto deverá apresentar registro no órgão competente. Deve ser transparente, em garrafa Pet, com cheiro e						
		gosto próprio, não deverá apresentar problemas como presença						
		de impurezas, cheiro e sabor não característico, embalagens amassadas e/ou estufadas, não deve conter perfurações, não						
		devem apresentar peso insatisfatório. A embalagem deve estar						
		intacta, em garrafas contendo 900ml, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega. (ensino fundamental)						
00086	00008544	SAL REFINADO IODADO		KG	100			
		SAL REFINADO IODADO - O produto deverá apresentar registro no órgão competente. Não deverá apresentar misturas						
		inadequadas ao produto, presença de impurezas, formação de						
		grumos, coloração não característica, sabor alterado e peso insatisfatório, A embalagem deve estar intacta, em pacotes						
		contendo 01 kg, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir						
		da data de entrega. (ensino fundamental)						
00087	00008545	TAPIOCA		KG	50			
		TARIOCA O produto dovorá apropantor registro no árgão						
		TAPIOCA - O produto deverá apresentar registro no órgão competente. Não deverá apresentar presença de impurezas,						
		cheiro forte e intenso ou azedo, não deve ter manchas de cor						
		preta, azulada ou esverdeada, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado e peso insatisfatório. A embalagem						
		deve estar intacta, em pacotes contendo 500 g, prazo de validade						
		mínimo de 06 meses a partir da data de entrega. (ensino fundamental)						
00090	00008835	VINAGRE		UN	30			
		VINAGRE (branco)- O produto deverá apresentar registro no						
		órgão competente. Deve ser transparente, em garrafa Pet, com						
		cheiro e gosto próprio, não deverá apresentar problemas como presença de impurezas, cheiro e sabor não característico,						
		embalagens amassadas e/ou estufadas, não deve conter						
		perfurações, não devem apresentar peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, em garrafas contendo 750ml,						
		prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de						
		entrega. (ensino fundamental)		140	0.50			
00092	00008892	ACHOCOLATADO EM PÓ		KG	250			
		ACHOCOLATADO EM PÓ - Ingredientes básicos: cacau e						
		açúcar. O produto deverá apresentar registro no órgão competente, não deverá apresentar problemas com						
		homogeneidade, diluição inadequada, excesso de açúcar,						
		misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas,						
		formação de grumos, cheiro forte e intenso, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado por mistura e peso						
		insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, em pacotes contendo 01 kg, prazo de validade mínimo de 12 meses a partir						
		da data da entrega.						
00093	00008491	AÇUCAR CRISTAL		KG	300			
		AÇÚCAR COMUM CRISTAL - O produto deverá apresentar						
		registro no órgão competente. Não deverá apresentar misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas, formação de						
		grumos, cheiro forte e intenso, coloração não característica, sabor						
		forte e intenso, coloração não característica, sabor alterado por mistura e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, em						
		mistara o peso insansiatorio. A embalayem deve estar ilitatta, em	I				Page 34 of 5	



	1.075.005						
Lote	LOTE 006						
Ítem	Código	Especificação	Marca/Modelo	Unidade	Quantidade	Unitário	Valor Total
		pacotes contendo 05 kg, prazo de validade mínimo de 08 meses a partir da data de entrega.					
00097	00008516	AMIDO DE MILHO		KG	100		
		AMIDO DE MILHO - O produto deverá apresentar registro no					
		órgão competente. Não deverá apresentar presença de impurezas, cheiro forte e intenso ou azedo, não deve ter manchas					
		de cor preta, azulada ou esverdeada, coloração escura ou clara					
		não característica, sabor alterado e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, em pacotes de 500g, prazo de					
		validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.					
00106	00008902	CANJIQUINHA		KG	75		
		CANJIQUINHA - O produto deverá apresentar registro no órgão					
		competente. Não deverá apresentar presença de impurezas, cheiro forte e intenso ou azedo, não deve ter manchas de cor					
		preta, azulada ou esverdeada, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado e peso insatisfatório. A embalagem					
		deve estar intacta, em pacotes contendo 01 kg, prazo de validade					
00115	00008909	mínimo de 06 meses a partir da data de entrega. FARINHA		KG	100		
00113	00000303			KO .	100		
		FARINHA, tipo de mandioca, branca, tipo 1, seca, em pacote contendo 1 Kg. O produto não deverá apresentar misturas					
		inadequadas, presença de impurezas, cheiro forte e intenso ou					
		azedo, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado e peso insatisfatório, broca. Deve estar constante do					
		rótulo na embalagem informando data de fabricação e prazo de validade					
00118	00008911	FUBÁ DE MILHO		KG	100		
		FURÁ DE MULIO. O produto dovorá oprocentor registro no áreão					
		FUBA DE MILHO - O produto deverá apresentar registro no órgão competente, o conteúdo deve estar bem solto e seco no pacote,					
		deve ter cor amarela uniforme, não deverá apresentar problemas com misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas,					
		cheiro forte e intenso ou azedo, não deve ter manchas de cor					
		preta, azulada ou esverdeada, sabor alterado e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, em pacotes					
		contendo 500g, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.					
00124	00008537	MILHO PARA CANJICA		KG	100		
		MILLIO DADA CANUICA. O produto dovorá entrecentor registro					
		MILHO PARA CANJICA - O produto deverá apresentar registro no órgão competente. Não deverá apresentar presença de					
		impurezas, cheiro forte e intenso ou azedo, não deve ter manchas de cor preta, azulada ou esverdeada, coloração escura ou clara					
		não característica, sabor alterado e peso insatisfatório. A					
		embalagem deve estar intacta, em pacotes de 500g, prazo de validade mínimo de 04 meses a partir da data de entrega.					
00125	00008913	ÓLEO DE SOJA		UN	250		
		ÓLEO DE SOJA - O produto deverá apresentar registro no órgão					
		competente. Deve ser transparente, em garrafa Pet, com cheiro e					
		gosto próprio, não deverá apresentar problemas como presença de impurezas, cheiro e sabor não característico, embalagens					
		amassadas e/ou estufadas, não deve conter perfurações, não devem apresentar peso insatisfatório. A embalagem deve estar					
		intacta, em garrafas contendo 900ml, prazo de validade mínimo					
00131	00008544	de 06 meses a partir da data de entrega. SAL REFINADO IODADO		KG	150		
30.01					.55		
		SAL REFINADO IODADO - O produto deverá apresentar registro no órgão competente. Não deverá apresentar misturas					
		inadequadas ao produto, presença de impurezas, formação de					
		grumos, coloração não característica, sabor alterado e peso insatisfatório, A embalagem deve estar intacta, em pacotes					
		contendo 01 kg, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.					
00132	00008545	TAPIOCA		KG	100		
		TAPIOCA - O produto deverá apresentar registro no órgão					
		competente. Não deverá apresentar presença de impurezas,					
		cheiro forte e intenso ou azedo, não deve ter manchas de cor preta, azulada ou esverdeada, coloração escura ou clara não					
		característica, sabor alterado e peso insatisfatório. A embalagem					
		deve estar intacta, em pacotes contendo 500 g, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.					
00135	00008835	VINAGRE		UN	30		
		VINAGRE (branco)- O produto deverá apresentar registro no					
	i	órgão competente. Deve ser transparente, em garrafa Pet, com	ı				1



Lote	LOTE 006						
Ítem	Código	Especificação	Marca/Modelo	Unidade	Quantidade	Unitário	Valor Total
		cheiro e gosto próprio, não deverá apresentar problemas como presença de impurezas, cheiro e sabor não característico, embalagens amassadas e/ou estufadas, não deve conter perfurações, não devem apresentar peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, em garrafas contendo 750ml, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.					
	Valor Total do Lote						



Lote	LOTE 007						
Ítem	Código	Especificação	Marca/Modelo	Unidade	Quantidade	Unitário	Valor Total
00008	00008517	ARROZ TIPO 2		KG	250		
00000							
		ARROZ TIPO 2 - O produto deverá apresentar registro no órgão competente. Não deverá apresentar problemas com coloração					
		não característica, manchas escuras, avermelhadas e/ou					
		esverdeadas, perfurações, carunchos e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, em pacotes de 05 kg, prazo de					
		validade mínimo de 10 meses a partir da data de entrega.					
00026	00008910	(ensino infantil) FEIJÃO		KG	100		
00020	00000810	1 213/10		NG	100		
		FEIJÃO, tipo carioca. O produto não deverá apresentar presença de impurezas, cheiro forte e intenso ou azedo, não deve ter					
		manchas de cor preta, azulada ou esverdeada, coloração escura					
		ou clara não característica, sabor alterado e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, em pacotes de 2 Kg, prazo de					
		validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.(ensino					
00027	00008910	infantil) FEIJÃO		KG	50		
00027	00006910	TENA		NG	50		
		FEIJÃO, tipo preto. O produto não deverá apresentar presença de impurezas, cheiro forte e intenso ou azedo, não deve ter manchas					
		de cor preta, azulada ou esverdeada, coloração escura ou clara					
		não característica, sabor alterado e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, em pacotes de 2 Kg, prazo de					
		validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.(ensino					
00031	00008535	infantil) MACARRÃO ESPAGUETE		KG	100		
JUU3 I	00000000			1.0	100		
		MACARRÃO ESPAGUETE - O produto deverá apresentar					
		registro no órgão competente. O produto deve estar inteiro e firme, não deverá apresentar sêmola, cor esverdeada com pontos					
		brancos e cinzas, mofos, não deve apresentar perfurações, carunchos e outros insetos, pó branco solto no pacote, misturas					
		inadequadas ao produto, cheiro forte e intenso, coloração escura					
		ou clara não característica, sabor alterado por mistura e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, em pacotes					
		contendo 01 kg, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir					
		da data de entrega. (ensino infantil)					
00053	00008517	ARROZ TIPO 2		KG	400		
		ARROZ TIPO 2 - O produto deverá apresentar registro no órgão					
		competente. Não deverá apresentar problemas com coloração					
		não característica, manchas escuras, avermelhadas e/ou esverdeadas, perfurações, carunchos e peso insatisfatório. A					
		embalagem deve estar intacta, em pacotes de 05 kg, prazo de validade mínimo de 10 meses a partir da data de entrega.					
		(ensino fundamental)					
00071	00008910	FEIJÃO		KG	300		
		FEIJÃO, tipo carioca. O produto não deverá apresentar presenca					
		de impurezas, cheiro forte e intenso ou azedo, não deve ter					
		manchas de cor preta, azulada ou esverdeada, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado e peso insatisfatório. A					
		embalagem deve estar intacta, em pacotes de 2 Kg, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega. (ensino					
		fundamental)					
00072	00008910	FEIJÃO		KG	250		
		FEIJÃO, tipo preto. O produto não deverá apresentar presença de					
		impurezas, cheiro forte e intenso ou azedo, não deve ter manchas					
		de cor preta, azulada ou esverdeada, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado e peso insatisfatório. A					
		embalagem deve estar intacta, em pacotes de 2 Kg, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega. (ensino					
		fundamental)					
00076	00008535	MACARRÃO ESPAGUETE		KG	200		
		MACARRÃO ESPAGUETE - O produto deverá apresentar					
		registro no órgão competente. O produto deve estar inteiro e					
		firme, não deverá apresentar sêmola, cor esverdeada com pontos brancos e cinzas, mofos, não deve apresentar perfurações,					
		carunchos e outros insetos, pó branco solto no pacote, misturas inadequadas ao produto, cheiro forte e intenso, coloração escura					
		ou clara não característica, sabor alterado por mistura e peso					
		insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, em pacotes contendo 01 kg, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir					
		da data de entrega.					
00000	00000547	(ensino fundamental)		KC.	300		
00098	00008517		<u> </u>	KG	300		j



Lote	LOTE 007						
Ítem	Código	Especificação	Marca/Modelo	Unidade	Quantidade	Unitário	Valor Total
	l	ARROZ TIPO 2					
		ARROZ TIPO 2 - O produto deverá apresentar registro no órgão competente. Não deverá apresentar problemas com coloração não característica, manchas escuras, avermelhadas e/ou esverdeadas, perfurações, carunchos e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, em pacotes de 05 kg, prazo de validade mínimo de 10 meses a partir da data de entrega.					
00116	00008910	FEIJÃO		KG	300		
		FEIJÃO, tipo carioca. O produto não deverá apresentar presença de impurezas, cheiro forte e intenso ou azedo, não deve ter manchas de cor preta, azulada ou esverdeada, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, em pacotes de 2 Kg, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.					
00117	00008910	FEIJÃO		KG	200		
		FEIJÃO, tipo preto. O produto não deverá apresentar presença de impurezas, cheiro forte e intenso ou azedo, não deve ter manchas de cor preta, azulada ou esverdeada, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, em pacotes de 2 Kg, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.					
00121	00008535	MACARRÃO ESPAGUETE		KG	200		
		MACARRÃO ESPAGUETE - O produto deverá apresentar registro no órgão competente. O produto deve estar inteiro e firme, não deverá apresentar sêmola, cor esverdeada com pontos brancos e cinzas, mofos, não deve apresentar perfurações, carunchos e outros insetos, pó branco solto no pacote, misturas inadequadas ao produto, cheiro forte e intenso, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado por mistura e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, em pacotes contendo 01 kg, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.					
				Valor T	otal do Lote		



Lote	LOTE 008						
Ítem	Código	Especificação	Marca/Modelo	Unidade	Quantidade	Unitário	Valor Total
00029	00008533	LEITE DE COCO		L	50		
		LEITE DE COCO, produto obtido de leite de coco pasteurizado e homogeneizado, podendo conter conservantes, acidulantes e/ou espessante. Garrafa de 500 ml ou 1 L. (ensino infantil)					
00030	00008534	LEITE EM PÓ INTEGRAL		KG	100		
		LEITE EM PÓ INTEGRAL: Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados. O leite em pó integral deverá estar de acordo com as especificações gerais do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite em pó, fixado pela Portaria Vigente. O produto, ao serreconstituído, conforme indicação na rotulagem deverá satisfazer aos padrões de leite integral. Aspecto: pó uniforme, sem grumos; Cor: branco amarelado; Odor e sabor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluído. Não poderá conter substâncias estranhas macro e/ou microscopicamente visíveis. Ausência de Conservadores. (ensino infantil)					
00074	00008533	LEITE DE COCO		L	50		
		LEITE DE COCO, produto obtido de leite de coco pasteurizado e homogeneizado, podendo conter conservantes, acidulantes e/ou espessante. Garrafa de 500 ml ou 1 L. (ensino fundamental)					
00075	00008534	LEITE EM PÓ INTEGRAL		KG	500		
		LEITE EM PÓ INTEGRAL: Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados. O leite em pó integral deverá estar de acordo com as especificações gerais do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite em pó, fixado pela Portaria Vigente. O produto, ao serreconstituído, conforme indicação na rotulagem deverá satisfazer aos padrões de leite integral. Aspecto: pó uniforme, sem grumos; Cor: branco amarelado; Odor e sabor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluído. Não poderá conter substâncias estranhas macro e/ou microscopicamente visíveis. Ausência de Conservadores. (ensino fundamental)					
00119	00008533	LEITE DE COCO		L	50		
		LEITE DE COCO, produto obtido de leite de coco pasteurizado e homogeneizado, podendo conter conservantes, acidulantes e/ou espessante. Garrafa de 500 ml ou 1 L.					
00120	00008534	LEITE EM PÓ INTEGRAL		KG	1.000		
		LEITE EM PÓ INTEGRAL: Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados. O leite em pó integral deverá estar de acordo com as especificações gerais do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite em pó, fixado pela Portaria Vigente. O produto, ao serreconstituído, conforme indicação na rotulagem deverá satisfazer aos padrões de leite integral. Aspecto: pó uniforme, sem grumos; Cor: branco amarelado; Odor e sabor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluído. Não poderá conter substâncias estranhas macro e/ou microscopicamente visíveis. Ausência de Conservadores.					
				Valor T	otal do Lote		



Lote	LOTE 009						
Ítem	Código	Especificação	Marca/Modelo	Unidade	Quantidade	Unitário	Valor Total
00040	00008543	POLPA DE FRUTAS POLPA DE FRUTA, sabores variados: abacaxi, acerola, manga, goiaba, maracujá e caju. O produto não deverá apresentar misturas inadequadas, presença de impurezas, formação de grumos, coloração não características, sabor alterado e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, congelada, em sacos plásticos contendo 1 kg, com rótulo informando data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 meses e ingredientes.		KG	25		
00085	00008543	(ensino infantil) POLPA DE FRUTAS POLPA DE FRUTA, sabores variados: abacaxi, acerola, manga, goiaba, maracujá e caju. O produto não deverá apresentar misturas inadequadas, presença de impurezas, formação de grumos, coloração não características, sabor alterado e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, congelada, em sacos plásticos contendo 1 kg, com rótulo informando data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 meses e ingredientes. (ensino fundamental)		KG	100		
00130	00008543	POLPA DE FRUTAS POLPA DE FRUTA, sabores variados: abacaxi, acerola, manga, goiaba, maracujá e caju. O produto não deverá apresentar misturas inadequadas, presença de impurezas, formação de grumos, coloração não características, sabor alterado e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, congelada, em sacos plásticos contendo 1 kg, com rótulo informando data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 meses e ingredientes.		KG	100		
					otal do Lote r Total Geral		



EDITAL

MODELO

TERMO DE CREDENCIAMENTO

Através do presente, credenciamos o(a) Sr(a)	, portador(a) da Cédula de Identidade nº
e do CPF nº, a participar da lici	tação instaurada pelo Município de Pedro Canário - ES,
sob o nº/2017, na modalidade PREGÃO, na qualidade de RE	PRESENTANTE LEGAL, outorgando-lhe poderes para
pronunciar-se em nome da empresa	, representando em todos os atos do certame, bem
como oferecer novos lances verbais, transigir, renunciar a recu	ursos, requere, assinar, enfim, praticar todos os atos
referentes ao certame.	
XXXXXXXXXXXXXXXX, de de 2017.	
(nome, cargo e qualificação do outorgante)	

OBS. O credenciamento deverá ser devidamente assinado com reconhecimento de firma.



EDITAL

MODELO

CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

(NOME DA EMPRESA)	CNPJ nº	, sediada	
(endereço completo), de	eclara, sob as penas da lei,	principalmente a disposta	no artigo 7° da Lei n°
10.520/02, que cumpre plenamente os r	requisitos de habilitação para	o presente procedimento l'	icitatório, em obediência
ao disposto no art. 4°, VII da Lei 10.520/	02.		
$XXXXXXXXXXXXXXXXX, \underline{\hspace{1cm}} de \ \underline{\hspace{1cm}}$	de 2017.		
(nome, cargo e qualificação do outorgan	te)		
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·			



EDITAL

MODELO

DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA, EMPRESA DE PEQUENO PORTE E MICRO EMPREENDEDOR INDIVIDUAL

Para fins de participação na licitação realizada na modalidade Pregão Presencial nº /2017, a(o) *(nome da Empresa)*, Inscrita no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ sob nº , sediada (o) *(Endereço completo)*, declara, sob as penas da lei, que cumpre os requisitos estabelecidos

no artigo 3º da Lei Complementar nº123/2006 e, que essa Empresa está apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos artigos 42 ao 49 da referida Lei.

Declara ainda a intenção de usufruir, caso necessite, do prazo de regularização fiscal previsto nos artigos 43, §1º da Lei Complementar nº 123/06, estando ciente de que a não regularização da documentação no prazo previsto implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei 8.666/93.

XXXXXXXXXXXXXXXX,	de	de 2017.

Observação importante:

(nome, cargo e qualificação do outorgante)

- 1) Este Documento deverá ser assinado, com <u>reconhecimento de firma</u>, pelo representante legal da empresa e pelo Contador responsável pela contabilidade da empresa informando o número de Registro no Conselho Profissional.
- 2) Este Documento deverá ser OBRIGATORIAMENTE identificar o número do pregão, SOB PENA DE DESCLASSIFICAÇÃO DA LICITANTE.



EDITAL

MODELO PLANILHA DE FORMAÇÃO DE PREÇOS

ITEM	LOTE	ESPECIFICAÇÃO	MARCA/MODELO	UNID	QUANT	UNIT	TOTAL
1	1						
2	2						
3	3						

•••										
Os valor item cota		s e total da pr	oposta deverão	o ser preenchio	dos prefer	encialmente	em algar	rismo e por	extenso,	para cada
Valor Tot	tal da propos	sta por extenso	o:							
Prazo de	validade da	a proposta:								
os custos	s que se fize	erem indispensa	áveis à perfeita	es que porventu entrega dos mat IGENCIAS DO E	teriais obje	to desta prop	osta.		estão inclu	ídos todos

Razão Social:
CNPJ:
Endereço:
Telefones:
FAX:
E-mail:
Banco: Agência: Conta:
Nome do representante legal para assinatura do contrato:
CPF: Ident
Domicilio e cargo na empresa
Profissão:
Local/Data:

Assinatura do Representante Legal



EDITAL

MODELO

(INDICAR O NÚMERO DO PREGÃO EM EPÍGRAFE OU IDENTIFICAR A CADA TÓPICO)

MODELO DE DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DA PROPOSTA COMERCIAL

(IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO REPRESENTANTE DA LICITANTE), como representante devidamente constituído de (IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DA LICITANTE) (doravante denominado (Licitante), para fins do disposto no item 5.1.5 do Edital do Pregão Presencial acima mencionado, declara, sob as penas da lei, em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro, que:

- a) a proposta anexa foi elaborada de maneira independente (pelo Licitante), e que o conteúdo da proposta anexa não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado a, discutido com ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato do Pregão Presencial acima mencionado, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;
- b) a intenção de apresentar a proposta anexa não foi informada a, discutido com ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato do Pregão Presencial acima mencionado, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;
- c) não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato do Pregão Presencial acima mencionado quanto a participar ou não da referida licitação;
- d) o conteúdo da proposta anexa não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado a ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato do Pregão Presencial acima mencionado antes da adjudicação do objeto da referida licitação;
- e) o conteúdo da proposta anexa não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado a, discutido com ou recebido de qualquer integrante da Comissão de Pregão ou Departamento de Licitações e Contratos da Prefeitura Municipal de Pedro Canário/ES antes da abertura oficial das propostas; e
- f) está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

	em de		de	-
(REPRESENTANTE LEGA		ITANTE NO ÂM ÇÃO COMPLE		AÇÃO, COM

Observação importante:

Este Documento deverá ser OBRIGATORIAMENTE identificar o número do pregão, SOB PENA DE DESCLASSIFICAÇÃO DA LICITANTE



EDITAL

MODELO

DECLARAÇÃO SUPERVENIÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO PARA HABILITAÇÃO NA PRESENTE LICITAÇÃO

	(nome	da	empresa),	CNPJ	Nº _	,	sediada	na
	(endereço con	npleto),	declara, sob	as penas	da lei, qu	e até a presen	te data inexi	stem
fatos impeditivos para sua l	habilitação no present	te proce	sso licitatório	, ciente da	a obrigato	riedade de dec	clarar ocorrêr	ncias
posteriores.								
	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX	XXX,	de		de 20	17.		
	(nome ca	rao e ai	ualificação do	outorgani	te)			
	(Horne, ca	igo c qu	adinioação do	outorgani	,			



EDITAL

MODELO

DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE MENORES EM SEU QUADRO DE PESSOAL, CONFORME DETERMINA O INCISO XXXIII DO ART. 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL E LEI N.º 9.854/99, REGULAMENTADA PELO DECRETO N.º 4.358/02

	(nome da empresa), in	scrito no CNPJ n	0	_, por intermédio de seu
representante legal, o(a) Sr	(a), porta	dor(a) da Carteir	a de Identidade nº	e do CPF
nº, I	DECLARA, para fins do dispos	sto no inciso V d	o art. 27 da Lei nº 8.	666, de 21 de junho de
1993, acrescido pela Lei n	o 9.854, de 27 de outubro de	1999, que não e	emprega menor de de	ezoito anos em trabalho
noturno, perigoso ou insalu	ibre e não emprega menor de	dezesseis anos	em qualquer outro tip	oo de trabalho, salvo na
condição de aprendiz, a par	tir de 14 anos.			
	xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx	de	de 2017	
	,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	uo	do 2017.	
	(nome_cargo e qua	alificação do outo	rgante)	



PREGÃO PRESENCIAL 000014/2017				
Processo nº 005534/2016				
Pregão nº 000014/2017				
Contrato nº/2017.				
MINUTA DO TERMO DE CONTRATO				
CONTRATO DE, QUE ENTRE S CELEBRAM O MUNICÍPIO DE PEDRO CANÁRIO E A EMPRESA, NA FORMA ABAIXO.				
O <u>Município de Pedro Canário</u> , pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no CNPJ nº 28.539.872/0001 41, com Sede à Rua São Paulo, n.º 220, Bairro Boa Vista, Pedro Canário/ES, adiante denominada CONTRATANTE neste ato representado pelo seu Prefeito Municipal, Sr, brasileiro, (Estado Civil), (Profissão), portador da C(RG) nº, inscrito no CPF sob o n.º, residente nesta Cidade e a Empresa doravante denominada CONTRATADA, com sede (endereço completo), inscrita no CNPJ/MF sob nº neste ato representada pelo (condição jurídica do representante), Si (nome, nacionalidade, estado civil, profissão) ajustam o presente contrato de AQUISIÇÃO DI PRODUTOS ALIMENTICIOS PARA MERENDA ESCOLAR NO EXERCICIO DE 2017 DA SECRETARIA DI EDUCAÇÃO nos termos da <i>Lei nº 10.520/02 e Lei 8.666/93, e alterações posteriores</i> , de acordo com o que constar dos Processo de nº. 5102/2015. parte integrante deste instrumento independentemente de transcrição juntamente com Proposta apresentada pela Contratada datada de//, ficando, porém, ressalvadas como não transcritas a condições nela estipuladas que contrariem as disposições deste Contrato, que se regerá pelas cláusulas seguintes:				
CLÁUSULA PRIMEIRA - OBJETO:				
1.1 - O objeto do presente contrato é a AQUISIÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTICIOS PARA MERENDA ESCOLAR NO EXERCICIO DE 2017 DA SECRETARIA DE EDUCAÇÃO , em conformidade com as especificações constantes d Termo de Referência, Anexo I deste CONTRATO.				
1.2 - Dotação Orçamentária:				
1.2.1 - As despesas decorrentes da presente licitação correrão à conta da seguinte dotação orçamentária:				
Orçamento vigente do Município de Pedro Canário - Processo nº 005534/2016.				
ÓRGÃO: SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO PROJETO/ATIVIDADE: 72.242 MANUTENÇÃO DA MERENDA ESCOLAR MUNICIPAL FONTE DE RECURSO: 10000000 - Recursos Ordinários FICHA: 102 CÓDIGO: 33903000000 - MATERIAL DE CONSUMO				
ÓRGÃO: SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO PROJETO/ATIVIDADE: 72.242 MANUTENÇÃO DA MERENDA ESCOLAR MUNICIPAL FONTE DE RECURSO: 11070000 - Recursos do FNDE/PNAE (70%) FICHA: 102 CÓDIGO: 33903000000 - MATERIAL DE CONSUMO				
CLÁUSULA SEGUNDA - VALOR E FORMA DE PAGAMENTO				
2.1 - O valor do presente contrato é de R\$ () sendo que o pagamento será realizado, em até 1 (dez) dias após a apresentação da competente nota fiscal correspondente ao grupo, que deverá conte obrigatoriamente, o visto da Secretaria Municipal de				



EDITAL

- 2.1.1 A liquidação das despesas obedecerá rigorosamente o estabelecido na lei nº 4.320/64.
- 2.2 Ocorrendo erros na apresentação do(s) documento(s) fiscal(is), o(s) mesmo(s) será(ão) devolvido(s) à contratada para correção, ficando estabelecido que o prazo para pagamento será contado a partir da data de apresentação da nova fatura, devidamente corrigida.
- 2.3 A PMPC poderá deduzir do pagamento importâncias que a qualquer título lhe forem devidos pela contratada, em decorrência de inadimplemento contratual.
- 2.4 O pagamento da fatura somente será feito em carteira ou cobrança simples, sendo expressamente vedada à contratada a cobrança ou desconto de duplicatas por meio da rede bancária ou de terceiros.
- 2.5 Para a efetivação do pagamento o licitante deverá manter as mesmas condições previstas no edital no que concerne a **PROPOSTA** e a **HABILITAÇÃO**. *Art. 55, inciso XIII da Lei nº 8.666/93*.
- 2.6 O contratado fica obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem nos serviços ou compras, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, em conformidade com o *Art.* 65, § 1 º da Lei 8.666/1993
- 2.7 Será observado o prazo de até 10 (dez) dias para pagamento, contados a partir da apresentação da respectiva documentação fiscal, devidamente **atestada** pelo setor competente e, conforme dispõe o **art. 40, inciso XIV, alínea "a", da Lei nº 8.666/93**.
- 2.8 Transcorrido o prazo estabelecido no presente instrumento para o pagamento, o Município fica obrigado a atualizar os valores do débito, tendo por base a data do adimplemento das obrigações até a do efetivo pagamento, aplicando as atualizações com base nos índices estabelecidos pelo Governo Federal à época dos fatos, em conformidade com o disposto no *inciso XIV, alíneas "c" e "d" do Art. 40 da Lei 8.666/93*.

CLÁUSULATERCIRA - REAJUSTAMENTO DE PREÇOS

- 3.1 Os preços poderão se reajustados, mediante comprovação de variação de mercado.
- 3.2 O valor pactuado poderá sofrer reajuste de preços na sua periodicidade, podendo sofrer variações para manutenção do equilíbrio econômico financeiro do Contrato, baseando-se para tal procedimento na *alínea "d" do inciso "II" do artigo 65 da lei 8.666/93 e alterações*.

CLÁUSULA QUARTA - PRAZOS E CONDIÇÕES DE ENTREGA

- 4.1 O prazo para assinatura do Contrato é de até 03 (três) dias úteis, contados a partir da data da convocação para esse fim.
- 4.2 O início de vigência do Contrato será da data de sua assinatura, obedecidos aos prazos legais para sua publicação, na forma da Lei, sendo que fornecimento somente se dará após o recebimento da Ordem de Fornecimento emitida pela Secretaria Municipal de _______, podendo, a critério da Municipalidade, ser prorrogado, até o limite previsto no art. 57da Lei 8.666/93.
- 4.3 A fiscalização fornecerá, junto com a Autorização de Fornecimento, todos os elementos indispensáveis ao início do fornecimento.
- 4.4 Prazo de entrega: A entrega dos materiais dar-se-á no prazo máximo de **05 (Cinco) dias úteis** após o recebimento da Autorização de Fornecimento e solicitação do setor que será entregue juntamente com o cronograma de entrega por escola.
 - **4.4.1 -** Os objetos descritos no **Edital e seus anexos**, deverão ser entregues nas <u>unidades de ensino que compõem as regiões administrativas do município</u>, em horário comercial conforme estipulado na respectiva Ordem de Fornecimento.
 - **4.1.2** Os objetos deverão estar estritamente de acordo com as características e especificações constantes na Folha Adicional em anexo I.
 - **4.1.3** Decorridos 60 (sessenta) dias da data de entrega das propostas, sem convocação para a contratação, ficam os licitantes liberados dos compromissos assumidos. *(artigo 64, § 3º da Lei 8.666/93).*
- 4.5 Entende-se como prazo de entrega o tempo, em dias úteis, necessário para que os objetos sejam entregues nos locais determinados pelo órgão requisitante, aceitos, livres de quaisquer ônus.
- 4.6 O objeto em desacordo com as especificações, com faltas e avarias, de responsabilidade da empresa, deverá ser substituído. Nestes casos o prazo para reposição e/ou substituição será determinado pela Unidade responsável pelo seu recebimento, observado o item 5.3.
- 4.7 A eventual reprovação do objeto, em qualquer fase de sua entrega, não implicará em alteração dos demais prazos



EDITAL

contratuais, nem eximirá a Contratada da aplicação das multas contratuais a que está sujeita.

- 4.8 Os prazos de entrega admitem prorrogação, a critério do setor requisitante, devendo ser justificado por escrito e previamente autorizado pela responsável, desde que ocorra algum dos seguintes motivos:
 - a) Alteração das especificações pela Administração;
 - **b)**Superveniência de fato excepcional e imprevisível, estranho à vontade das partes, que altere fundamentalmente as condições de cumprimento do Edital e execução do Contrato;
 - c)Interrupção da execução da Autorização de Fornecimento ou diminuição do ritmo de trabalho por ordem e no interesse da Administração;
 - d) Aumento das quantidades inicialmente previstas no contrato;
 - **e)**Impedimento de cumprimento do Edital execução do Contrato por fato ou ato de terceiros, reconhecido pela Administração em documentos contemporâneos a sua ocorrência;
 - **f)**Omissão ou atraso de providências a cargo da Administração, sem prejuízo das sanções legais aplicáveis aos responsáveis.
- 4.9 Constatada a interrupção do fornecimento, por motivo de força maior, o prazo estipulado no edital deverá ser prorrogado pelo período razoavelmente necessário à sua retomada.

CLÁUSULA QUINTA - DA VALIDADE DOS PRODUTOS

5.1 Os produtos deverão estar dentro do prazo de validade estipulado e enconformidade do seguinte:

Os produtos serão entregues com prazo de validade igual ou superior a fração de 80% do prazo total de validade do produto dado pelo fabricante, <u>ou não serão quitados pela Administração.</u>

- <u>Ex1.</u> Produto com prazo de validade total de 24 meses deverá na data da entrega, possuir no mínimo 19,2 meses de validade.
- <u>Ex.2.</u> Produto com prazo total de validade de 12 meses deverá na data da entrega, possuir no mínimo 9,6 meses de validade.
- <u>Ex.3.</u> Produto com prazo total de validade de 06 meses deverá na data da entrega, possuir no mínimo 4,8 meses de validade.

Prevalecem sobre os materiais licitados as regulamentações do Código de Defesa do Consumidor, quanto a garantia, defeitos de fabricação e outros, conforme o caso, garantindo a esta Municipalidade os direitos de Consumidor final.

CLÁUSULA SEXTA - PENALIDADES

- 6.1 A recusa da contratada em entregar o objeto dentro do prazo estabelecido, caracteriza o descumprimento total das obrigações assumidas, sujeitando-se às penalidades legalmente previstas.
- 6.2 O atraso injustificado no cumprimento das cláusulas do contrato sujeitará a proponente vencedora à multa de mora, fixada neste Contrato. A multa poderá ser descontada dos pagamentos, ou cobrada judicialmente, quando for o caso.
- 6.3 Pela inexecução total ou parcial dos termos do contrato, inclusive por atraso injustificado, o município poderá aplicar as seguintes sanções, garantidoa prévia defesa:
 - a)Advertência por escrito;
 - **b)**10% (dez por cento) sobre o valor contratado, em caso de descumprimento total da obrigação, inclusive no caso de recusa do adjudicatório em firmar o contrato ou retirar a nota de empenho, dentro do prazo de 10 (dez) dias contados da data de sua convocação;
 - **c)**0,3% (três décimos por cento) ao dia, até o trigésimo dia de atraso, sobre o valor da parte do fornecimento não realizado:
 - **d)** 0,7% (sete décimos por cento) sobre o valor da parte do fornecimento não realizado, por cada dia subsequente ao trigésimo.
 - e) Suspensão temporária de participação em licitação, ou impedimento de contratar com a Administração por prazo não superior a 02 (dois) anos;
 - f) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração.



EDITAL

- 6.3.1 Antes da aplicação de qualquer penalidade será garantido à contratada o contraditório e a ampla defesa. A multa será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela **PMPC** ou ainda, quando for o caso, cobrada judicialmente.
- 6.4 As sanções previstas no subitem 6.3 poderão cumular-se e não excluem a possibilidade de rescisão administrativa do contrato, garantida a defesa prévia, no prazo de 05 (cinco) dias úteis nos casos das letras "a", "b", "c" "d" e "e" e 10 (dez) dias corridos para a letra "f", a partir do recebimento das mesmas.
- 6.5 As sanções estabelecidas no subitem 6.3 letra "e" e letra "f" são da competência do Prefeito Municipal.
- 6.6 As sanções previstas no subitem 6.3 letra "e" e letra "f", poderão também ser aplicadas às empresas ou profissionais que, em outras contratações com a Administração Pública de qualquer nível federativo, ou com autarquias, fundações, empresas públicas ou de sociedade de economia mista:

Tenham praticado atos ilícitos, visando frustrar os objetivos da licitação;

Tenham demonstrado não possuir idoneidade para contratar com a Administração, em virtude de outros atos ilícitos praticados.

- 6.7 As multas previstas nesta Cláusula deverão ser recolhidas ao Município, dentro do prazo de 48 (quarenta e oito) horas, contados da data da notificação para esse fim.
- 6.8 As multas aqui referidas serão aplicadas após regular processo administrativo e serão exigíveis desde a data do ato, fato ou omissão que lhes tiver dado causa, podendo ser descontadas de créditos relativos aos termos do edital ou cobradas judicialmente.

CLÁUSULA SETIMA - RESCISÃO

- 7.1 A rescisão do Contrato poderá ser determinada por ato unilateral e escrita da Administração, nos casos previstos no artigo 78 da Lei 8.666/93, dentre eles:
 - 1 Não cumprimento pela CONTRATADA de cláusulas contratuais, especificações, projetos ou prazos ou o seu cumprimento irregular;
 - 2 Descumprimento do Contrato, levando o Município a comprovar a impossibilidade dos serviços no prazo determinado;
 - 3 Atraso injustificado no início dos serviços;
 - 4 Paralisação dos serviços sem justa causa e prévia comunicação ao Município por prazo superior a 3 (três) dias;
 - 5 Subcontratação total ou parcial do objeto do Contrato, associação da CONTRATADA com outrem, cessão ou transferência, total ou parcial, bem como fusão, cisão ou incorporação, não admitidos no Contrato;
 - 6 Desatendimento das determinações regulares da autoridade designada pelo Município para a fiscalização da execução do Contrato, assim como as de seus superiores;
 - 7 Cometimento reiterado de faltas na sua execução;
 - 8 Decretação de falência da CONTRATADA;
 - 9 Dissolução da sociedade;
 - 10 Alteração social ou modificação da finalidade ou da estrutura da CONTRATADA, que prejudique a execução do Contrato;
 - 11 Razões de interesse público, de alta relevância e amplo conhecimento, justificados e determinados pelo Prefeito Municipal:
 - 12 Ocorrência de caso fortuito ou de força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução do Contrato.
- 7.2 Declarada a rescisão do Contrato, a CONTRATADA receberá do CONTRATANTE apenas o pagamento do material entregue, depois de conferidos e aprovados pela fiscalização.

CLÁUSULA OITAVA - REAJUSTAMENTO

8.1 - Independentemente do prazo contratual, quando a soma dos pagamentos dos valores básicos efetuados pelo município à contratado, em decorrência do presente contrato, atingir o valor total estimado previsto no item 2.1, tendo em vista ao aumento de serviço, o valor do contrato será acrescido através de Aditivo Contratual.



EDITAL

CLÁUSULA NONA - FISCALIZAÇÃO

9.1 - A fiscalização da entrega do objeto deste contrato será de competência e responsabilidade exclusiva do Município através de seu representante legal que será indicado pelo Secretário da pasta, através de portaria interna, a quem caberá verificar se, na sua execução, estão sendo cumpridos os termos do Contrato, o Termo de Referência, suas especificações e demais requisitos, bem como atestar as notas fiscais/faturas, com vistas a posterior autorização dos pagamentos, assim como participar de todos os atos que se fizerem necessários para a fiel execução dos serviços contratados.

CLÁUSULA DECIMA - CONDIÇÕES DA EXECUÇÃO

- 10.1 A entrega dos objetos deste Contrato dar-se-ão junto as unidades de ensino_Municipal da Prefeitura de Pedro Canário.
- 10.2 **A CONTRATADA** obrigar-se-á a fornecer informações, sempre em regime de entendimento com a fiscalização, dispondo esta de amplos poderes para atuar no sentido do fiel cumprimento do Contrato.
- 10.3 O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do Contrato, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados. As decisões e providências que ultrapassem o limite de competência da fiscalização deverão ser solicitadas aos seus superiores para a adocão das medidas cabíveis.
- 10.4 A CONTRATADA é responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais ou comerciais da execução do Contrato.
- 10.5 Cabe à **CONTRATADA**, permitir e facilitar à fiscalização dos serviços, em qualquer dia e hora devendo prestar todos os informes e esclarecimentos solicitados.
- 10.6 A CONTRATADA é responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do Contrato, não excluindo ou reduzindo esta responsabilidade à fiscalização.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - RESPONSABILIDADE DA CONTRATADA

- 11.1 A CONTRATADA será responsável pela qualidade do objeto, descritos no objeto deste instrumento.
- 11.2 A CONTRATADA compromete-se a entregar o objeto conforme descrito no anexo ao Edital, parte integrante deste Contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - ALTERAÇÕES CONTRATUAIS

12.1 - O Contrato poderá ser alterado, de acordo com o disposto no artigo 65 da Lei 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DISPOSIÇÕES GERAIS

13.1 - Para dirimir questões oriundas deste Edital e do futuro contrato, fica eleito o Foro de Pedro Canário - ES, Comarca de Pedro Canário.

Pedro Canário,	de de 2016.	
(Nome) Prefeito Municipal Contratante		
		Contratada