MINUTA DE EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 0007/2013.

Prefeitura Municipal de Pedro Canário - Estado do Espírito Santo, por determinação do Excelentíssimo Senhor **Gildene Pereira dos Santos**, Prefeito Municipal, por intermédio do seu Pregoeiro, que abaixo subscreve designado pela Portaria nº **158/2012** e no especial interesse da Secretaria Municipal de Educação, comunica aos interessados que realizará licitação na modalidade **Pregão do tipo "menor preço"**, às **10:00 horas do dia 21/02/2013**, no Setor de Licitações da Prefeitura Municipal de Pedro Canário - Estado do Espírito Santo, situada na Rua São Paulo, n.º 220, Bairro Boa Vista, Pedro Canário - Estado do Espírito Santo, cujo Objeto é a **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS, por estimativa, destinados às escolas deste município, para atendimento da merenda escolar dos Programas FNDE/PNAE – Creches e Pré-Escolas e FNDE/PNAE – Ensino Fundamental e EJA – Educação de Jovens e Adultos, para o ano letivo de 2013,** em conformidade com o Anexo I (Termo de Referência) que faz parte integrante deste Edital de Licitação, sob a supervisão da Secretaria Municipal de Administração, e será regido pela Lei Federal nº 10.520/02 e 8.666/93, que regulamenta o art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal de 1988, pela Lei Complementar Federal nº 123/2006, arts. 42 a 46, no que se refere aos benefícios aos micros e pequenos empresários, e mediante as seguintes condições:

1 – Termo de Referência
1,0 – Origem do pedido: Secretaria Municipal de Educação.

1.1 – Modalidade:	**PREGÃO PRESENCIAL**
1.2 – Processo Administrativo nº.:	**4920/2013, 4921/2013 e 4923/2012**
1.3 – Tipo de Licitação:	**MENOR PREÇO**
1.4 – Objeto:	**AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS.**

1.5 - **DAS AMOSTRAS:**

1.5.1- **No prazo máximo de 03 (três) dias úteis, contados a partir da data da lavratura da ata da classificação provisória das propostas, o(s) licitante(s) participante da licitação e provisoriamente classificados em primeiro lugar para fornecimento dos produtos de gêneros alimentícios destinados às escolas deste município, para atendimento da merenda escolar dos Programas FNDE/PNAE – Creches e Pré-Escolas e FNDE/PNAE – Ensino Fundamental e EJA – Educação de Jovens e Adultos desta Municipalidade deverá (ão) sob pena de desclassificação, entregar ao Coordenador de Merenda Escolar na Secretaria Municipal de Educação, situada na Rua São Paulo, n.º 220, Bairro Boa Vista, Pedro Canário - Estado do Espírito Santo, 02 (duas) amostras de no mínimo 500g de cada produto cotado, para análise e aprovação (CAE – Conselho de Alimentação Escolar). Nas *amostras* enviadas pelos licitantes deverão constar as marcas e os prazos de validade do produto a que se refere. Serão responsáveis pela análise das amostras, membros do CAE - Conselho de Alimentação Escolar, desta Municipalidade. Os Laudos definitivos serão entregues a Comissão de Licitação no segundo dia útil ao da entrega das amostras até às 18h00min pela Secretaria Municipal de Educação. Os produtos fornecidos deverão ser todos de origem nacional e estar em conformidade com as descrições contidas no Termo de Referência, anexo I deste Edital.**
1.5.2 **– Fica assegurado aos licitantes o direito de poderem acompanhar todos os procedimentos de análises das amostras de seus produtos apresentados, sem interferências nos resultados dos demais.**
1.5.3 **- Na hipótese do licitante provisoriamente classificado não apresentar as *amostras* no prazo acima estabelecido terá sua proposta desclassificada, e automaticamente será convocado o segundo colocado e assim sucessivamente.**
1.5.4 **– Caso não seja aceito os materiais entregues para análises, deverá ser convocado o segundo colocado na ordem de classificação e sucessivamente até ser classificada a empresa que atenda plenamente as exigências do ato convocatório.**

1.6 – Credenciamento: **de 09h00min às 09h40min. do dia 21/02/2013.**

2 – Data, local e hora para a entrega dos envelopes.
2.1 – **Até o dia 21 de fevereiro de 2013 às 09h00min** os envelopes (PROPOSTA e HABILITAÇÃO) referentes a este Pregão deverão ser entregues no Setor de Protocolo desta PMPC no endereço acima citado.

2.1.1 – **Em nenhuma hipótese será recebidos quaisquer documento para credenciamento, envelopes de propostas e habilitação fora dos prazos estabelecidos neste edital.**

2.1.2 – Os envelopes (PROPOSTA e HABILITAÇÃO) serão entregues separadamente no setor de protocolo, devendo estar lacrados, rubricados, contendo na parte externa, seguintes dizeres:

Envelope nº 001 – PROPOSTA
Prefeitura Municipal de Pedro Canário
Rua São Paulo, n.º 220, Bairro Boa Vista.
Pedro Canário/ES
Razão Social completa da Licitante c/ CNPJ
Pregão nº 0007/2013

Envelope nº 002 - HABILITAÇÃO
Prefeitura Municipal de Pedro Canário
Rua São Paulo, n.º 220, Bairro Boa Vista.
Pedro Canário/ES
Razão Social completa da Licitante c/ CNPJ
Pregão nº 0007/2013

2.1.3 – Caso o licitante não esteja presente deverá enviar declaração (ANEXO III) dando ciência de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação na forma estipulada pelo item 4.1.1.

3 – Credenciamento
3.1 – Para fins de credenciamento junto ao Pregoeiro, o proponente poderá enviar um representante munido de documento que o credencie à participação (ANEXO II), respondendo o mesmo pela representada.

3.2 – **O credenciamento ocorrerá na mesma data e local mencionados no item 2.1 a partir das 09h00min limitado até as 09h40min.**

3.2.1 – **O credenciamento é imprescindível para que o interessado possa realizar lances verbais e sucessivos, bem como possa manifestar interesse recursal**.

3.2.2 – Para a efetivação do credenciamento o representante do proponente exibirá ao Pregoeiro qualquer documento de identidade emitido por órgão público juntamente com um **original** de instrumento procuratório (ANEXO II) que o autorize a participar deste Pregão e a responder pelo proponente, inclusive para a oferta de lances verbais de preços, firmar declarações, desistir ou apresentar recurso, assinar a ata e praticar todos os demais atos pertinentes ao presente certame, em nome do proponente.

3.2.3 – Deverá ser juntada cópia autenticada de documento (apresentação do ato constitutivo, estatuto ou contrato social e seus termos aditivos ou consolidação, do documento de eleição de seus administradores, devidamente registrados na Junta Comercial ou no cartório de pessoas jurídicas, conforme o caso), a fim de comprovar se o outorgante do instrumento procuratório que trata o subitem anterior possui os devidos poderes da outorga supra.

3.2.4 – No caso de proprietário, diretor, sócio ou assemelhado da proponente que comparecer ao local, deverá comprovar a representatividade por meio da apresentação do ato constitutivo, estatuto ou contrato social e seus termos aditivos ou consolidação, do documento de eleição de seus administradores, devidamente registrados na Junta Comercial ou no cartório de pessoas jurídicas, conforme o caso.

3.2.5 – Os documentos poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por tabelião de nota ou por membro da CPL, Pregoeiro ou da Equipe de Apoio da Prefeitura Municipal de Pedro Canário, hipótese em que a autenticação deverá ocorrer **previamente** ao credenciamento **(até 24 horas da abertura)**, ou por publicação Oficial.

3.2.6 - Declaração de Enquadramento Como Beneficiária da Lei Complementar Nº 123 de 2006 (Anexo V).

3.2.7 – Declaração de que o licitante tem pleno conhecimento das exigências do edital e do objeto licitado, (Anexo VII);

3.2.8 – Declaração de que o licitante concorda com os critérios de julgamento e acatará quaisquer decisões que venham a ser tomadas pela Comissão de Licitação durante o procedimento licitatório, (Anexo VIII);

3.2.9 - Para fazer uso dos benefícios constantes na Lei 123/06 de 14 de Dezembro de 2006, a empresa deverá apresentar o comprovante de opção pelo Simples obtido através do Site da Secretaria da Receita Federal (SIMPLES NACIONAL):<http://www8.receita.fazenda.gov.br/SimplesNacional/>**.**

3.3 – Caso o proponente não compareça, mas envie toda a documentação necessária dentro do prazo estipulado, participará do Pregão com a primeira proposta apresentada quando do início dos trabalhos, renunciando a apresentação de novas propostas e a interposição de recurso.

4 – ABERTURA DOS ENVELOPES:
4.1 – **As 10h00min dia 21 de fevereiro de 2013** será aberta a sessão pelo Pregoeiro na sala de reuniões da CPL localizada no 1º andar do edifício sede desta PMPC, *sendo que nessa oportunidade os licitantes* ***deverão apresentar declaração*** *dando ciência de que cumprem plenamente os requisitos de habilitação (ANEXO III).*

4.1.1 – Em cumprimento ao disposto no art. 4º, VII da Lei nº 10.520/02 a declaração deverá ser entregue ***separadamente*** *dos envelopes nº 001 – PROPOSTA e nº 002 – HABILITAÇÃO.*

4.1.2 – Caso o licitante não se faça presente deverá remeter a DECLARAÇÃO de que trata o item 4.1 em envelope apartado que deverá trazer os seguintes dizeres "Prefeitura Municipal de Pedro Canário - PMPC – Pregão nº 0007/2013 Envelope DECLARAÇÃO".

4.1.3 – Na hipótese dos licitantes não apresentarem, no momento da entrega dos envelopes, a Declaração de caráter obrigatório prevista no item 4.1, o Pregoeiro disponibilizará a estes um modelo de declaração que poderá ser preenchido e assinado pelo representante credenciado.

5 – OBJETO E RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.
5.1 – O objeto do presente edital é a **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS, por estimativa, destinados às escolas deste município, para atendimento da merenda escolar dos Programas FNDE/PNAE – Creches e Pré-Escolas e FNDE/PNAE – Ensino Fundamental e EJA – Educação de Jovens e Adultos, para o ano letivo de 2013**, em conformidade com as especificações constantes do Termo de Referência, Anexo I deste Edital.

5.2 - **Dotação Orçamentária:**
5.2.1 – As despesas decorrentes da presente licitação correrão à conta da seguinte dotação orçamentária:

Orçamento vigente do Município de Pedro Canário – Processo nº 4920/2012.
Ficha: 0000098.
Órgão: 070000 - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO.
Unidade Orçamentária: 070100 – GABINETE DO SECRETÁRIO E VINCULADOS.
Função: 12 – EDUCAÇÃO.
Sub Função: 306 – ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO.
Programa: 0007 – EDUCAÇÃO PARA TODOS.
Projeto/Atividade: 2.242 – MANUTENÇÃO DA MERENDA ESCOLAR MUNICIPAL.
Elemento de Despesa: 333903000000 – MATERIAL DE CONSUMO.
Fonte do recurso: 11070000 – RECURSOS DO FNDE.

Orçamento vigente do Município de Pedro Canário – Processo nº 4921/2012.
Ficha: 0000098.
Órgão: 070000 - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO.
Unidade Orçamentária: 070100 – GABINETE DO SECRETÁRIO E VINCULADOS.
Função: 12 – EDUCAÇÃO.
Sub Função: 306 – ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO.
Programa: 0007 – EDUCAÇÃO PARA TODOS.
Projeto/Atividade: 2.242 – MANUTENÇÃO DA MERENDA ESCOLAR MUNICIPAL.
Elemento de Despesa: 333903000000 – MATERIAL DE CONSUMO.
Fonte do recurso: 11070000 – RECURSOS DO FNDE.

Orçamento vigente do Município de Pedro Canário – Processo nº 4923/2012.
Ficha: 0000098.
Órgão: 070000 - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO.

Unidade Orçamentária: 070100 – GABINETE DO SECRETÁRIO E VINCULADOS.
Função: 12 – EDUCAÇÃO.
Sub Função: 306 – ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO.
Programa: 0007 – EDUCAÇÃO PARA TODOS.
Projeto/Atividade: 2.242 – MANUTENÇÃO DA MERENDA ESCOLAR MUNICIPAL.
Elemento de Despesa: 333903000000 – MATERIAL DE CONSUMO.
Fonte do recurso: 10000000 – RECURSOS ORDINÁRIOS.

6 – Das condições gerais para a participação
6.1 – Somente poderão participar deste Pregão as empresas que atenderem todas as exigências contidas neste edital e seus anexos, além das disposições legais, independentemente de transcrição.

6.2 – Poderão participar deste Pregão somente pessoas jurídicas que desenvolvam as atividades objeto desta licitação e que atendam as exigências deste edital.

6.3 – Não serão admitidas a participação nesta Licitação de empresas que estejam cumprindo pena de suspensão temporária de participação em licitação e/ou impedimento de contratar com a Administração Pública; que tenham sido declaradas inidôneas para licitar ou contratar com qualquer órgão público; ou que se subsumem às disposições dos arts. 9º e inciso V do art. 27 da Lei nº 8.666/93.

7 – Da entrega dos envelopes proposta e habilitação
7.1 – Os licitantes deverão entregar no entre tempo definido neste edital sua proposta e sua documentação necessária para habilitação, em 02 (dois) envelopes distintos, lacrados e rubricados, contendo na parte externa, além da razão social completa da proponente **(com CNPJ)** os seguintes dizeres: "Prefeitura Municipal de Pedro Canário– Pregão nº 0007/2013 Envelope nº 011 – PROPOSTA; Envelope nº 002 – HABILITAÇÃO".

7.2 – O Envelope nº 001 – PROPOSTA deverá conter as informações/documentos exigidos no item 8.1 deste Edital, e o Envelope nº 002 – HABILITAÇÃO deverá conter os documentos/informações exigidos no item 9.1 deste Edital.

7.3 – Os documentos poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por tabelião de nota ou por membro da CPL, Pregoeiro ou da Equipe de Apoio da PMPC, hipótese em que a autenticação deverá ocorrer **previamente** à entrega dos envelopes lacrados, ou por publicação Oficial.

8 – Envelope nº 001 – PROPOSTA
8.1 – A proposta deverá ser formulada em 01 (uma) via, datilografada ou digitada, contendo a identificação da empresa licitante (no mínimo: nome e CNPJ), datada, assinada e carimbada por seu representante legal, sem emendas, rasuras ou entrelinhas, devendo conter as seguintes informações:

a) Discriminação completa do objeto ofertado com indicação da **marca** conforme especificações e condições previstas no Anexo I;

b) Validade da proposta a qual não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias contados da data de abertura da mesma;

c) A entrega será **PARCELADA**, e deverá ser realizada no **almoxarifado**, em até 05 (cinco) dias após o recebimento da "Ordem de Fornecimento" feita pela Secretaria e em conformidade com o cronograma de entrega.

d) O pagamento será realizado, em até 10 (dez) dias após a apresentação da competente nota fiscal correspondente ao grupo que deverá conter obrigatoriamente o visto da Secretaria.

e) Quantidade e **preço unitário** ofertado, devendo ser cotado em Real e com até duas casas decimais após a vírgula (R$ X,XX), incluindo-se todos os custos, dentre eles, os encargos sociais, impostos, taxas, seguros, transportes, licenças, manutenção, despesas de frete e todas as demais despesas necessárias para a entrega dos materiais, objeto deste Edital.

f) O preço unitário deverá ser apresentado em **algarismo**, e o preço total em algarismo e por extenso.

8.2 – Serão desclassificadas as propostas com preços manifestamente inexeqüíveis, assim considerados aqueles que não venham a ter demonstrada sua viabilidade através de documentação que comprove que os custos dos insumos são coerentes com os de mercado e que os coeficientes de produtividade são compatíveis com os materiais objeto deste edital.

8.2.1 – Em caso de divergência entre o preço expresso em algarismo e o por extenso, será levando em consideração o último.

8.3 – Nos preços propostos já serão considerados incluídos todos os encargos, tributos, transporte, seguros, contribuições e obrigações sociais, trabalhistas e previdenciárias, bem como todos os outros custos relacionados aos demais serviços de apoio, os quais não acrescentarão ônus para a PMPC.

8.4 – **A simples apresentação da proposta por si só implicará a plena aceitação por parte do licitante de todas as condições deste edital, independentemente de transcrição.**

8.5 – A proposta só será desclassificada se for de encontro, expressamente, as normas e exigências deste edital.

8.6 – Não será considerada nenhuma oferta ou vantagem baseada nas propostas dos demais licitantes, ou não prevista neste edital.

8.7 – As propostas deverão trazer as mesmas expressões contidas no Anexo 01, evitando sinônimos técnicos, omissões ou acréscimos referentes à especificação do objeto.

8.8 – Não serão aceitas propostas parciais (quantidade inferior) com relação a cada item.

9 – Envelope nº 002 – HABILITAÇÃO
9.1 – Os licitantes deverão apresentar no Envelope nº 002 – HABILITAÇÃO, os documentos abaixo enumerados:

9.1.1 – HABILITAÇÃO JURÍDICA:
a) Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, seus termos aditivos **ou consolidação**, devidamente registrado, em se tratando de sociedade comercial, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição dos seus administradores, ou Registro Comercial no caso de empresa individual.

b) 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.

c) Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedade civil, acompanhada de prova de diretoria em exercício.

d) - Declaração assinada pelo sócio gerente da empresa, ***com firma reconhecida***, sob as penas da lei, de não superveniência de fato impeditivo de habilitação, que por ventura ocorram com a empresa, especificamente, as do Art. 78,VI, IX, X, XI, da Lei nº 8.666/93, (Anexo IV).

9.1.1.1 – A Habilitação Jurídica presta-se para observar a atividade da empresa e a composição da sociedade.

9.1.1.2 – ***Caso os documentos referentes à Habilitação Jurídica tenham sido juntados no momento do credenciamento, e uma vez comprovada às informações mencionadas no subitem imediatamente anterior, fica o proponente dispensado de fazer nova apresentação de documentação no Envelope nº 01 – HABILITAÇÃO.***

9.1.2 – REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:
9.1.2.1 - A documentação relativa à regularidade fiscal e trabalhista, conforme o caso consistirá em:
a) Prova de regularidade com a Fazenda Federal (Certidão Negativa da SRF **e** Certidão Negativa da Dívida Ativa – Procuradoria da Fazenda);

b) Prova de regularidade (certidão) com a Seguridade Social – INSS;

c) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa;

d) Prova de regularidade (certidão) com o FGTS (Fundo de Garantia do Tempo de Serviço);

e) Prova de regularidade com a Fazenda Estadual;

f) Prova de regularidade com a Fazenda Municipal – Sede da empresa;

g) Comprovante de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);

h) Alvará de localização de funcionamento municipal.

i) Alvará de Vigilância Sanitária;

j) O licitante, ao participar do certame, afirma cumprir o disposto no inciso XXXIII do artigo 7.º da Constituição Federal, responsabilizando-se pela veracidade desta informação, firmado por **declaração**; *(Anexo VI)*.

***CONSTITUIÇÃO FEDERAL**. Art. 7.º. São direitos dos trabalhadores urbanos e rurais, além de outros que visem à melhoria de sua condição social: XXXIII - proibição de trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menores de 18 (dezoito) anos e de qualquer trabalho a menores de 16 (dezesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir dos 14 (quatorze) anos.*

k) Certidão negativa de falência ou concordata ou execução patrimonial, expedida há menos de 30 (trinta) dias, pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, para as empresas com sede em outros estados, deverá ser apresentada também uma Declaração do Poder Judiciário, indicando quem tem a competência para a emissão da certidão solicitada;

L) Balanço patrimonial e demonstrações de resultados contábeis do último exercício social exigível, ***acompanhado da certidão do CRC (Conselho Regional de Contabilidade)***, apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios;

L.1) Balanço Patrimonial registrado na Junta Comercial;

L.2) Cópia do Termo de Abertura e de Encerramento do Livro Diário, devidamente registrado na Junta Comercial.

DECRETO 6.204/07 que regulamenta a LC 123/2006:

a) Regulamenta o tratamento favorecido, diferenciado e simplificado para as microempresas e empresas de pequeno porte nas contratações públicas de bens, serviços e obras, no âmbito da administração pública federal.

b) Esse decreto vem liberar o Balanço Patrimonial para Microempresa (ME) e Empresa de Pequeno Porte (EPP) em alguns casos.

c) *Art. 3º Na habilitação em licitações para o **fornecimento de bens para pronta entrega ou para a locação de materiais**, não será exigido da microempresa ou da empresa de pequeno porte a apresentação de balanço patrimonial do último exercício social.*

9.1.2.2 – DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

a) ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA: Comprovação de que a licitante forneceu, sem restrição, material igual ou semelhante ao indicado no **Anexo I do edital**. A comprovação será feita por meio de apresentação de atestado(s), fornecido(s) por pessoa jurídica de direito publico ou privado, comprovando o fornecimento do objeto que seja compatível ao desta licitação, devidamente assinado(s), carimbado(s) e, preferencialmente, em papel timbrado da empresa ou órgão tomador do serviço.

9.2 – **O CERTIFICADO DE REGISTRO CADASTRAL – CRC** emitido pela PMPC em conformidade com a Lei nº 8.666/93 e suas alterações substituirá a documentação exigida no item **9.1.2, letras "a", "b", "c", "d", "e", "f", "g" "h" e "i"**.

9.2.1 – Caso algum documento esteja vencido ou tenha sofrido alteração, ou que não tenha sido apresentado para fins de cadastro, deverá ser inserido no Envelope 002 – Habilitação, juntamente com o CRC (Certificado de Registro Cadastral).

9.2.2 – O Pregoeiro, durante a análise do envelope de Habilitação, procederá à validação nos *sites* dos órgãos oficiais (Receita Federal, PGFN, Caixa Econômica Federal, Previdência Social, Secretarias da Fazenda Estadual e Municipal) emissores das certidões negativas apresentadas.

9.2.3 – ***OS DOCUMENTOS DEVERÃO SER APRESENTADOS NA MESMA ORDEM DISPOSTA PELO EDITAL***.

9.2.4 - Caso os comprovantes de regularidade expedidos pelas Fazendas Públicas Estaduais e Municipais não tragam consignados os respectivos prazos de validade, e estes não sejam do conhecimento da Comissão, considerar-se-ão como máximos, os prazos vigentes no Estado do Espírito Santo e no Município de Pedro Canário.

9.2.5 - **Não serão aceitos quaisquer protocolos em substituição aos documentos e certidões solicitados.**

9.2.6 - Sob pena de inabilitação, os documentos exigidos para habilitação deverão ser apresentados no original, cópia autenticada ou cópia não autenticada acompanhada dos respectivos originais, para autenticação pelo Presidente ou Membro da **CPL** da Prefeitura Municipal de Pedro Canário, ou por publicação em órgão da imprensa oficial, não se aceitando documentos em forma de **'FAX'** e nem a apresentação de protocolo em substituição a documento solicitado.

9.3 - As microempresas e empresas de pequeno porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeitos de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, Art. 43 da Lei Complementar nº 123/2006.

9.3.1 - Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 2 (dois) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa, & 1º do Art. 43 da Lei Complementar nº 123/2006.

9.3.2 - A não regularização da documentação, no prazo previsto no item anterior, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei no 8.666, de 21 de junho de 1993, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação, & 2º do Art. 43 da Lei Complementar nº 123/2006.

10 – PROCEDIMENTOS DA SESSÃO E JULGAMENTO

10.1 – Declarada aberta a sessão pelo Pregoeiro, não mais serão admitidos novos proponentes.

10.2 – Depois de aberta a sessão, os interessados ou seus representantes, deverão apresentar declaração (ANEXO III) dando ciência de que cumprem plenamente os requisitos de habilitação.

10.2.1 – Caso o licitante não esteja presente deverá enviar declaração (ANEXO III) na forma estipulada pelo item 4.1.1.

10.3 – **O Pregoeiro procederá à abertura do Envelope nº 001 – PROPOSTA, julgando-as e classificando-as, pelo MENOR PREÇO POR ITEM considerando para tanto as disposições da Lei nº 10.520/02, principalmente as previstas no art. 4º, VIII, IX e X**.

10.4 – Não serão admitidos lances ou propostas fracionados por item.

10.5 – Serão desclassificadas as propostas elaboradas em desacordo com os termos deste edital ou imponham condições, que se opuserem a quaisquer dispositivos legais vigentes, ou que consignarem preços excessivos ou manifestamente inexeqüíveis.

10.6 – Uma vez classificada as propostas o Pregoeiro convidará individualmente os licitantes classificados, de forma sequencial, a apresentar lances verbais, a partir do autor da proposta classificada de maior preço e os demais, em ordem decrescente de valor.

10.7 – Os valores dos lances deverão ser decrescentes e distintos.

10.8 – A desistência em apresentar lance verbal, quando convidado pelo Pregoeiro, implicará a exclusão do licitante da etapa de lances verbais e na manutenção do último preço apresentado pelo licitante, para efeito de ordenação das propostas.

10.9 – O Pregoeiro durante a sessão poderá estipular normas, procedimentos, prazos e demais condições que julgar necessárias a fim de por ordem ao certame.

10.10 – **Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se o proponente desistente às penalidades previstas em lei e neste edital**. Dos lances ofertados não caberá retratação.

10.11. Encerrada a etapa competitiva e ordenadas as ofertas, será considerada melhor classificada a licitante que oferecer o lance de menor preço, assegurados os benefícios da Lei Complementar 123/2006 para as microempresas e empresas de pequeno porte, inclusive quanto ao critério de desempate.

10.12. Considera-se empate aquela situação em que o lance final apresentado pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou superiores em até 5% (cinco por cento) ao melhor preço final, sendo assegurado a estas o direito de apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame,
situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado.

10.13. Não ocorrendo à contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma do item 10.12, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem no citado empate, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.

10.14. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem no intervalo estabelecido no item 10.12 (cinco por cento - 5%), será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar uma melhor oferta.

10.15. Na hipótese de não contratação nos termos disciplinados para o empate, o objeto será adjudicado a favor da proposta originalmente vencedora do certame.

10.16 A regra do empate somente se aplicará quando a melhor oferta não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.

10.17 A microempresa ou a empresa de pequeno porte mais bem classificada será convocada para apresentar nova proposta no prazo máximo de 05 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão.

10.18 Sendo aceitável o preço ofertado, o Pregoeiro assim o declarará, procedendo-se em seguida a abertura do envelope de "HABILITAÇÃO" da licitante que apresentou a melhor proposta, para verificação do atendimento das condições de habilitação fixadas neste Edital.

10.19 Serão inabilitadas as licitantes que não apresentarem a documentação em situação regular, salvo as exceções previstas neste Edital.

10.20 **Verificado o atendimento das exigências do Edital, será declarada vencedora a licitante que oferecer o MENOR PREÇO POR ITEM, na forma acima, sendo-lhe adjudicado o objeto da licitação pelo Pregoeiro.**

10.21 – Ficará o licitante vencedor obrigado a apresentar ao Pregoeiro, **no prazo de 24 (vinte e quatro) horas** contadas a partir da assinatura da ata, nova planilha de custos, salvo se mantidos os preços constantes de sua proposta escrita.

10.22 O Pregoeiro manterá em seu poder os documentos das demais licitantes, pelo prazo de 15 (quinze) dias, contados após a homologação da licitação, devendo as empresas retirá-los após este período, sob pena de inutilização dos mesmos.

10.23 Da Sessão Pública será lavrada ata circunstanciada, que será assinada pelo Pregoeiro, e posteriormente publicada no Quadro de Avisos da PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO CANÁRIO.

10.24 – O proponente é responsável pelas informações e documentações apresentadas, sendo motivo de desclassificação ou inabilitação a prestação de quaisquer dados ou documentos falsos. A desclassificação ou inabilitação poderá ocorrer em qualquer fase, se porventura o Pregoeiro vier a tomar conhecimento de fatos que contrariem as disposições contidas neste edital ou que desabonem a idoneidade do proponente.

10.25 – O Pregoeiro ou a autoridade superior poderá solicitar esclarecimentos e promover diligências, em qualquer momento e sempre que julgar necessário, fixando prazo para atendimento, destinados a elucidar ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originariamente em qualquer dos envelopes.

11 – Prazo de Entrega

11.1 - Prazo de entrega: A entrega será **PARCELADA**, e deverá ser realizada no **almoxarifado**, em até 05 (cinco) dias após o recebimento da "Ordem de Fornecimento" feita pela Secretaria e em conformidade com o cronograma de entrega.

11.1.1 - 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.

11.2 – Os objetos descritos no Anexo deverão ser entregue no **almoxarifado** localizado à Rua São Paulo, n.º 220, Bairro Boa Vista Centro Pedro Canário/ES, em horário comercial conforme estipulado na respectiva Ordem de Fornecimento.

11.3 – Os objetos deverão estar estritamente de acordo com as especificações constantes na Folha Adicional em anexo I.

11.4 - A fiscalização da entrega do objeto deste edital será feita pelo CONTRATANTE no local determinado, através de seu representante legal: **Srº(ª). Maria José Diirr Campostrini, Secretária Municipal de Educação,** de forma a fazer cumprir, rigorosamente, as entregas, os prazos, as propostas e condições do presente edital.

12– Recursos

12.1 – 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.

12.1.1 - 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 contra-razões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos;

2.1.2 - o acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento;

2.1.3 - 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;

2.1.4 - decididos os recursos, a autoridade competente fará a adjudicação do objeto da licitação ao licitante vencedor;

12.2 – 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.

13 – Homologação e Adjudicação

13.1 – A classificação das propostas, o julgamento da proposta e da habilitação será submetido à autoridade superior para deliberação quanto à sua homologação e a adjudicação do objeto da licitação caso ocorra recurso.
13.2 – Caso não haja interesse recursal manifestado na sessão o Pregoeiro é quem adjudicará o objeto, sendo que esta adjudicação não produzirá efeitos até a homologação pela autoridade superior.

14 – Retirada da Ordem de Fornecimento

14.1 – A PMPC, por intermédio do Pregoeiro convocará a(s) licitante(s) para retirar(em) a(s) respectiva(s) Ordem(ns) de Fornecimento relativa ao presente pregão.

14. 2 – O prazo para a retirada da Ordem de Fornecimento após a convocação é de 3 (três) dias úteis.

15 – Aceitação e Pagamento

15.1 – O(s) pagamento(s) será(ão) efetuado(s) mediante a apresentação à Prefeitura Municipal de Pedro Canário de documento(s) fiscal(is) hábil(eis), sem emendas ou rasuras e ter ocorrido o recebimento na forma prevista no art. 73 da Lei nº 8.666/93 e suas alterações, no prazo de até 10 (dez) dias úteis, após a entrega dos objetos.

15.1.1 – O pagamento somente será efetuado após o recebimento definitivo do objeto, que deverá estar em conformidade com as exigências do ANEXO I.

15.2 – 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.

15.3 – A PMPC poderá deduzir do pagamento importâncias que a qualquer título lhe forem devidos pela contratada, em decorrência de inadimplemento contratual.

15.4 – 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.

15.5 – Para a efetivação do pagamento o licitante deverá manter as mesmas condições previstas neste edital no que concerne a PROPOSTA e a HABILITAÇÃO.

16 – Penalidades e Sanções

16.1 – A empresa adjudicatária deverá observar rigorosamente as condições estabelecidas para o fornecimento do objeto licitado, sujeitando-se às penalidades constantes no art. 7º da Lei nº 10.520/02 e nos arts. 86 e 87 da Lei 8.666/93 e suas alterações, a saber:

16.1.1 – Impedimento do direito de licitar com a Administração Pública por um período de até 5 (cinco) anos.

16.1.2 – Multa pelo atraso no prazo da data para entrega do objeto após a adjudicação ou pela não retirada da ordem de compra, calculada pela fórmula:

M = 0,005 x C x D
onde:
M = valor da multa
C = valor da obrigação
D = número de dias em atraso

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.
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 a este pregão poderão ser obtidas pelos interessados pelo tel.: (27) 3764-3609, em dias úteis no horário de 12:00 as 18:00 hs.
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 – Fazem parte do presente Edital integrando-o de forma plena, independentemente de transcrição:
17.10.1 – *Anexo I - Especificação do objeto e demais condições;*
17.10.2 – Anexo II- Modelo de Credenciamento;
17.10.3 – Anexo III - Modelo de Declaração, *que satisfaz plenamente todas as exigências habilitatórias previstas no certame epigrafado, em obediência ao disposto no art. 4º, VII da Lei nº 10.520/02.*
17.10.4 - Anexo IV - Modelo de Declaração de Fato Superveniência de Fatos Impeditivos.
17.10.5 - Anexo V -Modelo de Declaração de Microempresas de Empresa de Pequeno Porte.
17.10.6 – Anexo VI – Modelo de Declaração de cumprimento ao disposto no inciso XXXIII do artigo 7.º da Constituição Federal
17.10.7 – Anexo VII – Modelo de Declaração de que o licitante tem pleno conhecimento das exigências do edital e do objeto licitado.
17.10.8 – Anexo VIII – Modelo de Declaração de que o licitante concorda com os critérios de julgamento e acatará quaisquer decisões que venham a ser tomadas pela Comissão de Licitação durante o procedimento licitatório.
17.10.9 – Anexo IX – Minuta de Contrato

Pedro Canário/ES, 06 de fevereiro de 2013

Almir Vasconcelos Neves
Pregoeiro Oficial

PREGAO PRESENCIAL 0007/2013
ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA

Em observância ao disposto na Lei Municipal nº 964, de 30/12/2010 elaboramos o presente Termo de Referência para que, através do procedimento legal pertinente, seja efetuada a **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS, por estimativa, destinados às escolas deste município, para atendimento da merenda escolar dos Programas FNDE/PNAE – Creches e Pré-Escolas e FNDE/PNAE – Ensino Fundamental e EJA – Educação de Jovens e Adultos, para o ano letivo de 2013**, em conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência, Anexo I deste Edital.

ITEM	UNID	QTDE	DESCRIÇÃO DO OBJETO	MARCA	PREÇO UNIT.	VALOR TOTAL
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO – PROC. Nº 4920/2012.						
	Fonte do recurso: 11070000 – Programa: FNDE/PNAE - CRECHES E PRÉ-ESCOLAS					
1	Kg	800	**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.			
2	Kg	3000	**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.			
3	Kg	250	**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.			
4	Kg	3500	**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.			
5	Lt	3000	**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.			
6	Kg	1500	**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.			
7	Kg	700	**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.			
8	Kg	100	**CANELA EM PAU** - 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 saco plástico transparente, vedado, resistente, apropriado, contendo 30 g, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.			
9	Kg	450	**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.			
10	Kg	900	**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.			
11	Kg	3000	**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.			
12	Kg	300	**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.			
13	Kg	700	**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.			
14	Kg	200	**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.			
15	Und de 900ml	1050	**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 de 06 meses a partir da data de entrega.			
16	Kg	700	**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.			
17	Kg	1050	**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.			
18	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.			
19	Und de 750ml	100	**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.			
20	Kg	175	**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.			
21	Kg	300	**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.			
22	Kg	175	**BANANA**, *tipo nanica*. Qualidade Exigida: 1ª, Tamanho e Coloração: Uniformes, Tamanho: 150g, 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.			
23	Kg	175	**GOIABA**, *tipo vermelha*. 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, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte			
24	Kg	175	**LARANJA**, *tipo pera*. 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.			
25	Kg	100	**LIMÃO**, *tipo taiti*. Qualidade Exigida: 1ª, 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 com polpa firme e intacta, devendo ser maduro e entre maduro, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, e sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte.			
26	Kg	150	**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.			
27	Kg	175	**MELANCIA**, *tipo redonda graúda*. 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, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte.			
28	Kg	500	**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.			

29	Kg	150	**ABOBRINHA**, *tipo italiana ou menina*, Qualidade Exigida: 1ª, Peso Aproximado [UN]: 150g, 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.			
30	Kg	950	**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.			
31	Kg	600	**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.			
32	Kg	255	**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.			
33	Kg	750	**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.			
34	Kg	100	**BERINJELA**, 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 com polpa firme e intacta, sem lesões físicas ou mecânicas (rachaduras, perfurações, cortes), sem sujidades, parasitas e larvas que possam alterar sua aparência ou qualidade sem danos físicos e oriundos do manuseio e transporte.			
35	Kg	150	**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.			
36	Kg	100	**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.			
37	Mç	3000	**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.			
38	Kg	250	**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.			
39	Kg	200	**COCO**, *tipo seco in natura*, sem casca, de primeira qualidade; O produto não deve apresentar presença de impurezas, cheiro forte e intenso ou azedo, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado e peso insatisfatório, inicio de germinação ou deterioração. Deve estar em embalagem plástica transparente, intacta, vedada, com data de produção e prazo de validade			
40	Mç	750	**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.			
41	Kg	100	**MILHO VERDE**, *tipo espiga in natura*. Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado com grãos inteiros, íntegros, bem desenvolvido, com grau de maturidade adequado, , sem podridão e sem fungos, cheiro característico do produto isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos.			
42	Kg	100	**PEPINO**, *tipo comum*, classificação extra A, 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 intacta e limpa, consistente ao toque sem, manchas bolores, sujidades, ferrugem sem e isento de partes amassadas e lesões de origem física ou mecânica.			
43	Dz	700	**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.			
44	Kg	100	**PIMENTÃO**, *tipo verde*, de 1ª qualidade, hortaliças de boa qualidade, bem desenvolvidas, compactas e firmes. Deverá apresentar tamanho e coloração uniforme, típica da variedade. Isenta de rachaduras, sem lesões de origem física ou mecânica, cortes e perfurações oriundos do manuseio e/ ou transporte. Subgrupo verde.			
45	Kg	455	**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.			
46	Kg	150	**QUIABO:** O produto não deverá apresentar problemas com coloração não característica, estar 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.			
47	Kg	150	**FEIJÃO**, *tipo de corda.* 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.			
48	Kg	250	**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.			
49	Kg	225	**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.			
50	Kg	200	**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.			
51	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 validade.			
52	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.			
53	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.			
54	Kg	500	**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.			
55	Kg	12.500	**LEITE,** *tipo de vaca, pasteurizado no 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. Não pode conter GLÚTEN e nem MALTODEXTRINA. A embalagem deve ser plástica contendo 1 Litro e estar intacta, limpa, resfriada, com data de fabricação e prazo de validade mínimo de 5 dias.			
56	Kg	400	**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.			
57	Kg	550	**PEIXE,** tipo inteiro. O produto não deverá apresentar misturas inadequadas, presença de impurezas, cheiro forte e intenso ou azedo, coloração escura ou clara não característica, manchas, sabor alterado e peso insatisfatório. Deve estar fresco, limpo, eviscerado, descamado e livre de nadadeiras.			
SOMA I.....						
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO – PROC. Nº 4921/2012.						
	Fonte do recurso: 11070000 – Programa: FNDE/PNAE – Ensino Fundamental e EJA – Educação de Jovens e Adultos.					
58	Kg	1200	**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.			
59	Kg	750	**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.			
60	Kg	250	**BANANA**, *tipo nanica*. Qualidade Exigida: 1ª, Tamanho e Coloração: Uniformes, Tamanho: 150g, 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.			
61	Kg	1180	**GOIABA**, *tipo vermelha*. 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, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte			
62	Kg	1190	**LARANJA**, *tipo pera*. 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.			
63	Kg	100	**LIMÃO**, *tipo taiti*. Qualidade Exigida: 1ª, 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 com polpa firme e intacta, devendo ser maduro e entre maduro, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, e sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte.			
64	Kg	250	**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.			
65	Kg	1180	**MELANCIA**, *tipo redonda graúda*. 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, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte.			
66	Kg	250	**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.			
67	Kg	75	**ABOBRINHA**, *tipo italiana ou menina*, Qualidade Exigida: 1ª, Peso Aproximado [UN]: 150g, 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.			
68	Kg	1000	**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.			
69	Kg	750	**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.			
70	Kg	375	**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.			
71	Kg	250	**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.			
72	Kg	30	**BERINJELA**, 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 com polpa firme e intacta, sem lesões físicas ou mecânicas (rachaduras, perfurações, cortes), sem sujidades, parasitas e larvas que possam alterar sua aparência ou qualidade sem danos físicos e oriundos do manuseio e transporte.			
73	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.			

74	Kg	250	**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.			
75	Mç	150	**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.			
76	Kg	125	**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.			
77	Kg	400	**COCO**, *tipo seco in natura*, sem casca, de primeira qualidade; O produto não deve apresentar presença de impurezas, cheiro forte e intenso ou azedo, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado e peso insatisfatório, inicio de germinação ou deterioração. Deve estar em embalagem plástica transparente, intacta, vedada, com data de produção e prazo de validade			
78	Mç	500	**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.			
79	Kg	40	**MILHO VERDE**, *tipo espiga in natura.* Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado com grãos inteiros, íntegros, bem desenvolvido, com grau de maturidade adequado, , sem podridão e sem fungos, cheiro característico do produto isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações			

			externas ou internas nos produtos.			
80	Kg	30	**PEPINO**, *tipo comum*, classificação extra A, 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 intacta e limpa, consistente ao toque sem, manchas bolores, sujidades, ferrugem sem e isento de partes amassadas e lesões de origem física ou mecânica.			
81	Dz	600	**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.			
82	Kg	100	**PIMENTÃO**, *tipo verde*, de 1ª qualidade, hortaliças de boa qualidade, bem desenvolvidas, compactas e firmes. Deverá apresentar tamanho e coloração uniforme, típica da variedade. Isenta de rachaduras, sem lesões de origem física ou mecânica, cortes e perfurações oriundos do manuseio e/ ou transporte. Subgrupo verde.			
83	Kg	775	**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.			
84	Kg	75	**QUIABO:** O produto não deverá apresentar problemas com coloração não característica, estar 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.			
85	Kg	0	**FEIJÃO**, *tipo de corda.* 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.			
86	Kg	775	**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.			
87	Kg	550	**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.			
88	Kg	250	**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.			
89	Kg	200	**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.			
90	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.			
91	Kg	600	**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.			
92	Kg	1100	**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.			
93	Kg	14500	**LEITE,** *tipo de vaca, pasteurizado no 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. Não pode conter GLÚTEN e nem MALTODEXTRINA. A embalagem deve ser plástica contendo 1 Litro e estar intacta, limpa, resfriada, com data de fabricação e prazo de validade mínimo de 5 dias.			
94	Kg	1200	**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.			
95	Kg	900	**PEIXE,** tipo inteiro. O produto não deverá apresentar misturas inadequadas, presença de impurezas, cheiro forte e intenso ou azedo, coloração escura ou clara não característica, manchas, sabor alterado e peso insatisfatório. Deve estar fresco, limpo, eviscerado, descamado e livre de nadadeiras.			
COMA II.....						
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO – PROC. Nº 4923/2012.						
	Fonte de Recursos: 10000000 - RECURSOS ORDINÁRIOS – Ensino Fundamental e EJA – Educação de Jovens e Adultos.					
96	Kg	500	**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.			
97	Kg	3500	**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.			
98	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 contendo 500g, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.			
99	Kg	4500	**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 contendo 05 kg, prazo de validade mínimo de 10 meses a partir da data de entrega.			
100	Lt	5000	**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.			
101	Kg	1000	**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.			
102	Kg	1000	**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.			
103	Kg	200	**CANELA EM PAU** - 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 saco plástico transparente, vedado, resistente, apropriado, contendo 30 g, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.			
104	Kg	100	**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.			
105	Kg	2000	**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.			
106	Kg	4000	**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.			
107	Kg	150	**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.			
108	Kg	2500	**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.			
109	Kg	1000	**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 contendo 500g, prazo de validade mínimo de 04 meses a partir			

			da data de entrega.			
110	Und de 900ml	3000	**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 de 06 meses a partir da data de entrega.			
111	Kg	1500	**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.			
112	Kg	2000	**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.			
113	Kg	150	**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.			
114	Und de 750ml	300	**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.			
SOMA III.....						
TOTAL DA SOMA I, II e II.....						

DEMAIS CONDIÇÕES:
- Os licitantes deverão, obrigatoriamente, entregar as ***amostras*****,** em conformidade com o item 1.5 do edital.
- Todos os produtos deverão ser de origem nacional.
- Os objetos deverão estar estritamente de acordo com as especificações constantes neste Termo de Referência.
– **Considerando que vários itens repetem os mesmos objetos, diferentes apenas nos quantitativos, sendo assim, informamos que os valores das propostas de preços unitários apresentadas para os objetos repetidos deverão ser iguais para todos os programas.**

DA ENTREGA E DOS PRAZOS:

a) - Prazo de entrega: A entrega será **PARCELADA**, e deverá ser realizada no **almoxarifado**, em até 05 (cinco) dias após o recebimento da "Ordem de Fornecimento" feita pela Secretaria e em conformidade com o cronograma de entrega.
b) - 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.
c) – Os objetos descritos no Anexo deverão ser entregue no **almoxarifado** localizado à Rua São Paulo, n.º 220, Bairro Boa Vista Centro Pedro Canário/ES, em horário comercial conforme estipulado na respectiva Ordem de Fornecimento.
d) O pagamento será realizado, em até 10 (dez) dias após a apresentação da competente nota fiscal correspondente ao grupo que deverá conter obrigatoriamente o visto da Secretaria.
e) A Prefeitura Municipal de Pedro Canário não efetua pagamento antecipado, não sendo considerados os itens das propostas que assim se apresentarem.

Secretario Municipal.

PREGÃO PRESENCIAL 0007/2013
ANEXO II
MODELO DE CREDENCIAMENTO

XXXXXXXXXXXXXXXXX, de de 2013.

Ao
Pregoeiro da Prefeitura Municipal de Pedro Canário

Assunto: Credenciamento para a participação no Pregão nº 0007/2013.

O(s) abaixo assinado(s), na qualidade de responsável(is) legal(is) pela Empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____ vem pela presente, informar a V.Sªs, que o(a) Srº.(ª) _____, Carteira(s) de identidade nº(s) _____ (apresentar o original) é pessoa autorizada a representar, em todos os atos, a pessoa jurídica acima citada durante a realização do Pregão em epígrafe, podendo para tanto, oferecer novos lances verbais, transigir, renunciar a recursos, requerer, assinar, enfim, praticar todos os atos referentes ao certame.

Assinatura Identificável
(nome do representante da empresa)

Obs.: Deverá ser apresentado documento que comprove que o subscritor tem poderes para a outorga (item 3.2.3).

PREGÃO PRESENCIAL 0007/2013

ANEXO III

MODELO DE DECLARAÇÃO

XXXXXXXXXXXXXXXXX/XX , de de 2013.

Ao
Pregoeiro da Prefeitura Municipal de Pedro Canário

Assunto: Declaração de atendimento de exigências habilitatórias para participação no Pregão nº 0007/2013.

O(s) abaixo assinado(s), na qualidade de responsável(is) legal(is) pela Empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____ DECLARA, **sob as penas da lei**, principalmente a disposta no art. 7º da Lei nº 10.520/02, que satisfaz plenamente todas as exigências habilitatórias previstas no certame epigrafado, em obediência ao disposto no art. 4º, VII da Lei nº 10.520/02.

Assinatura Identificável
(nome do representante da empresa)

PREGÃO PRESENCIAL 0007/2013

ANEXO IV

MODELO DE DECLARAÇÃO DE FATO SUPERVENIÊNCIA DE FATOS IMPEDITIVOS, QUE PORVENTURA OCORRAM COM A EMPRESA, ESPECIFICAMENTE, AS DO ART. 78, VI, IX, X, XI, DA LEI Nº 8.666/93

Processo Administrativo n.º 4920/2013, 4921/2013 e 4923/2012.
Pregão Presencial n.º 0007/2013

A empresa _____ (Razão Social), inscrita no CNPJ/MF sob o nº _____, sediada no _____ (endereço completo), DECLARA, sob as penalidades cabíveis, que comunicará previamente a Prefeitura Municipal de Pedro Canário – ES, sobre a superveniência de fatos impeditivos, que porventura ocorram com a empresa, especificamente, as do art. 78, VI, IX, X, XI, da Lei nº 8.666/93.

Local e data.....

.....
Assinatura, qualificação e carimbo
(com firma reconhecida em cartório)

PREGÃO PRESENCIAL Nº 0007/2013

ANEXO V

MODELO DE DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESAS E EMPRESA DE PEQUENO PORTE

DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO BENEFICIÁRIA DA LEI COMPLEMENTAR Nº123 DE 2006

A empresa: _____, inscrita no CNPJ no ____, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr. (a.) _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____ e do CPF nº _____, e do seu contador, o (a) Sr. (a)_____, portador do CRC nº _____, DECLARA, para fins de participação no **Pregão Presencial nº 0007/2013**, sob as sanções administrativas cabíveis e sob as penas da lei, que esta Empresa, na presente data, é **beneficiária** e está excluído das vedações constantes do parágrafo 4º do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

Declara ainda, sob as penas da lei, ter receita bruta anual de R$ _____ (_____), conforme recibo de entrega de Declaração de IRPJ nº. _____, do último ano-calendário, é legalmente considerada (MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE) e atende integralmente as exigências e disposições do art. 11 do Decreto nº 6.204, de 05/09/2007.

_____
(data)

_____
(representante legal)

_____
(contador)

Obs: Esta declaração deverá ser entregue, junto ao credenciamento, antes e separadamente dos envelopes (Documentação e Proposta) exigidos nesta licitação, pelas empresas que pretenderem se beneficiar nesta licitação do regime diferenciado e favorecido previsto na Lei Complementar nº 123 de 2006.

PREGÃO PRESENCIA Nº 0007/2013

ANEXO VI

MODELO DE DECLARAÇÃO DO LICITANTE DE QUE CUMPRE COM O DISPOSTO NO INCISO XXXIII DO ART. 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL

Processo Administrativo n.º4920/2013, 4921/2013 e 4923/2012
Pregão Presencial n.º 0007/2013

DECLARAÇÃO

....., inscrito no CNPJ n.º ....., por intermédio de seu representante legal o (a) Sr (a) ..... portador da Carteira de Identidade n.º ..... e do CPF n.º ....., DECLARA, **sob as penas da Lei em cumprimento ao disposto no inciso XXXIII, do art. 7º da Constituição da República**, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

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

Local e data.....
.....
Assinatura, qualificação e carimbo
(Representante legal)

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

PREGÃO PRESENCIAL Nº 0007/2013

ANEXO VII

MODELO DE DECLARAÇÃO DE QUE O LICITANTE TEM PLENO CONHECIMENTO DAS EXIGÊNCIAS DO EDITAL E DO OBJETO DA LICITAÇÃO

Processo Administrativo n.º 4920/2013, 4921/2013 e 4923/2012.
Pregão Presencial n.º 0007/2013

A empresa _____ (Razão Social), inscrita no CNPJ/MF sob o nº _____, sediada no _____ (endereço completo), DECLARA, que tem conhecimento das exigências do Edital acima descrito e do objeto licitado.

Local e data.....
.....
Assinatura, qualificação e carimbo
(Representante legal)

PREGÃO PRESENCIAL 0007/2013

ANEXO VIII

MODELO DE DECLARAÇÃO DE QUE O LICITANTE CONCORDA COM OS CRITÉRIOS DE JULGAMENTO E ACATARÁ QUAISQUER DECISÕES QUE VENHAM A SER TOMADAS PELA COMISSÃO DE LICITAÇÃO DURANTE O PROCEDIMENTO LICITATÓRIO

Processo Administrativo n.º 4920/2013, 4921/2013 e 4923/2012.
Pregão Presencial n.º 0007/2013

A empresa _____ (Razão Social), inscrita no CNPJ/MF sob o nº _____, sediada no _____ (endereço completo), DECLARA, que concorda com os critérios de julgamento e a acatará quaisquer decisões que venham a ser tomadas pela Comissão de Licitação durante o procedimento licitatório, desde que subordinadas às normas legais e regulamentares; e de que os trabalhos, objeto do presente Edital, serão integralmente desenvolvidos em pleno acordo com o edital

Local e data.....
.....
Assinatura e carimbo
(Representante legal)

PREGÃO PRESENCIAL 0007/2013
ANEXO IX

Processo nº 4920/2013, 4921/2013 e 4923/2012.
Pregão nº 0007/2013
Contrato nº ____/2013

MINUTA DO TERMO DE CONTRATO

CONTRATO DE _____, QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE PEDRO CANÁRIO E A EMPRESA _____, NA FORMA ABAIXO.

O **Município de Pedro Canário**, 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 CI (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 o nº _____ neste ato representada pelo _____(condição jurídica do representante)_____, Sr. _____(nome, nacionalidade, estado civil, profissão)_____ ajustam o presente contrato de **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS, por estimativa, destinados às escolas deste município, para atendimento da merenda escolar dos Programas FNDE/PNAE – Creches e Pré-Escolas e FNDE/PNAE – Ensino Fundamental e EJA – Educação de Jovens e Adultos, para o ano letivo de 2013,** nos termos da Lei nº 10.520/02 e Lei 8.666/93, e alterações posteriores, de acordo com o que constam dos Processo de nº. **4920/2013, 4921/2013 e 4923/2012** parte integrante deste instrumento independentemente de transcrição juntamente com a Proposta apresentada pela Contratada datada de ____/____/____, ficando, porém, ressalvadas como não transcritas as 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 GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS, por estimativa, destinados às escolas deste município, para atendimento da merenda escolar dos Programas FNDE/PNAE – Creches e Pré-Escolas e FNDE/PNAE – Ensino Fundamental e EJA – Educação de Jovens e Adultos, para o ano letivo de 2013**, em conformidade com as especificações constantes do 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 4920/2012.
Ficha: 0000098.
Órgão: 070000 - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO.
Unidade Orçamentária: 070100 – GABINETE DO SECRETÁRIO E VINCULADOS.
Função: 12 – EDUCAÇÃO.
Sub Função: 306 – ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO.
Programa: 0007 – EDUCAÇÃO PARA TODOS.
Projeto/Atividade: 2.242 – MANUTENÇÃO DA MERENDA ESCOLAR MUNICIPAL.
Elemento de Despesa: 333903000000 – MATERIAL DE CONSUMO.
Fonte do recurso: 11070000 – RECURSOS DO FNDE.

Orçamento vigente do Município de Pedro Canário – Processo nº 4921/2012.
Ficha: 0000098.
Órgão: 070000 - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO.
Unidade Orçamentária: 070100 – GABINETE DO SECRETÁRIO E VINCULADOS.
Função: 12 – EDUCAÇÃO.
Sub Função: 306 – ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO.
Programa: 0007 – EDUCAÇÃO PARA TODOS.
Projeto/Atividade: 2.242 – MANUTENÇÃO DA MERENDA ESCOLAR MUNICIPAL.

Elemento de Despesa: 333903000000 – MATERIAL DE CONSUMO.
Fonte do recurso: 11070000 – RECURSOS DO FNDE.

Orçamento vigente do Município de Pedro Canário – Processo nº 4923/2012.
Ficha: 0000098.
Órgão: 070000 - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO.
Unidade Orçamentária: 070100 – GABINETE DO SECRETÁRIO E VINCULADOS.
Função: 12 – EDUCAÇÃO.
Sub Função: 306 – ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO.
Programa: 0007 – EDUCAÇÃO PARA TODOS.
Projeto/Atividade: 2.242 – MANUTENÇÃO DA MERENDA ESCOLAR MUNICIPAL.
Elemento de Despesa: 333903000000 – MATERIAL DE CONSUMO.
Fonte do recurso: 10000000 – RECURSOS ORDINÁRIOS.

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 10 (dez) dias após a apresentação da competente nota fiscal correspondente ao grupo, que deverá conter obrigatoriamente, o visto da Secretaria Municipal de _____.

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.

CLÁUSULATERCIRA – REAJUSTAMENTO DE PREÇOS
3.1 – Os preços poderão se reajustados, mediante comprovação de variação de mercado.

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 prazo de vigência do Contrato será da data de sua assinatura até 31/12/2013, 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. 57, II, da 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 será **PARCELADA**, e deverá ser realizada no **almoxarifado**, em até 05 (cinco) dias após o recebimento da "Ordem de Fornecimento" emitida pela Secretaria e em conformidade com o cronograma de entrega.

4.4.1 – Os objetos descritos no Anexo deverão ser entregue no **almoxarifado** localizado à Rua São Paulo, n.º 220, Bairro Boa Vista Centro Pedro Canário/ES, em horário comercial conforme estipulado na respectiva Ordem de Fornecimento.

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 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.

4.10 - Os materiais deverão ser entregue na Secretaria Municipal de _____, sede deste Município de Pedro Canário - ES.

CLÁUSULA QUINTA - GARANTIAS

5.1 - A licitante deverá oferecer garantia por quaisquer defeitos constatados nos objetos entregues, sem quaisquer ônus para este Município, sendo responsável pela retirada e entrega dos objetos no setor de origem. Durante este período o fornecedor ficará obrigado a efetuar, as suas expensas, as alterações e/ou substituições que se fizerem necessárias, em decorrência de anomalias, vícios ou defeitos de fabricação, bem como falhas ou imperfeições constatadas nas características a que se destina.

5.2 - A fiscalização e inspeção dos objetos ficarão a cargo de servidores especialmente designados para isto, em conformidade com a cláusula 9ª deste contrato.

5.3 - A licitante assumirá integral e exclusivamente todas as responsabilidades no que diz respeito às obrigações fiscais, e todos os demais encargos que porventura venham incidir sobre o objeto deste Edital.

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 o município poderá aplicar as seguintes sanções, garantida prévia defesa:

a) Advertência por escrito;

b) Multa de 0,3% (zero vírgula três por cento) por dia útil de atraso sobre o valor total do contrato, se as entregas dos objetos não forem na data prevista até o período máximo de 30 (trinta) dias.

c) Multa cominatória de até 2% (dois por cento) sobre o valor total do contrato, após esgotado o prazo fixado no subitem anterior;

d) Suspensão temporária de participação em licitação, ou impedimento de contratar com a Administração por prazo não superior a 02 (dois) anos;

e) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração.

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" e "d" e 10 (dez) dias corridos para a letra "e", a partir do recebimento das mesmas.

6.5 - As sanções estabelecidas no subitem 6.3 letra "d" e letra "e" são da competência do Prefeito Municipal.

6.6 - As sanções previstas no subitem 6.3 letra "d" e letra "e", 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.

CLÁUSULA NONA - FISCALIZAÇÃO
9.1 - **A fiscalização** da entrega do objeto deste contrato será feita pelo CONTRATANTE no local determinado, através de seu representante legal **Srº(ª). Maria José Diirr Campostrini, Secretária Municipal de Educação**, de forma a fazer cumprir, rigorosamente, as entregas, os prazos, as propostas e condições do presente contrato.

CLÁUSULA DECIMA - CONDIÇÕES DA EXECUÇÃO
10.1 - A entrega dos objetos deste Contrato dar-se-ão junto ao **almoxarifado** 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 adoção 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 2013.

_____
(Nome)
Prefeito Municipal
Contratante

_____
Contratada

COMPROVANTE DE ENTREGA DE EDITAL

Recebi da Comissão Permanente de Licitação da Prefeitura Municipal de Pedro Canário uma cópia do edital de Pregão Presencial nº 0007/2013 cujo objeto é a **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS, por estimativa, destinados às escolas deste município, para atendimento da merenda escolar dos Programas FNDE/PNAE – Creches e Pré-Escolas e FNDE/PNAE – Ensino Fundamental e EJA – Educação de Jovens e Adultos, para o ano letivo de 2013,** em conformidade com as especificações constantes do Termo de Referência, Anexo I do Edital**.**

Pedro Canário/ES, __ de _____ de 2013

_____
Assinatura

_____
Nome legível

DADOS DA EMPRESA ADQUIRENTE

Razão Social: _____

Nº CNPJ: _____

Endereço: _____
(Rua/Av.)

Bairro: _____

Cidade – (UF): _____

CEP: _____ Tel: _____

Pessoa de contato: _____