

PREGÃO PRESENCIAL Nº. 01/2018

Edital destinado **EXCLUSIVIDADE** à participação de **Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e Microempreendedor Individual - MEI**, em atendimento ao disposto no artigo 48, incisos I e III, da Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006 alterada pela Lei Complementar nº 147 de 07 de agosto de 2014.

DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

O MUNICÍPIO DE NOSSA SENHORA DE LOURDES, ESTADO DE SERGIPE, neste ato representado por sua Prefeitura, localizada à Av. Senador Leite Neto, nº. 80, Centro, Nossa Senhora de Lourdes/Se, inscrita no CNPJ sob o nº. 13.113.766/0001-24, através de seu Pregoeiro designado pela Portaria nº 01/2018, de 02 de Janeiro de 2018, torna público para conhecimento dos interessados Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, que realizará licitação na modalidade de **PREGÃO PRESENCIAL**, do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM**, conforme descrito neste Edital e seus Anexos. O procedimento licitatório que dele resultar obedecerá integralmente a Lei nº 10.520/2002 e o Decreto Federal nº 3.555/2000, Decreto Municipal nº 32/2010, que regulamenta a licitação na modalidade de Pregão no município, bem como, aplicar-se-ão subsidiariamente as normas constantes das Leis 8.666/93, 9.784/99 e suas alterações e Lei Complementar nº 123/2006 alterada pela Lei Complementar nº 147/2014.

1. DO OBJETO

1.1. Constitui objeto da presente licitação a Aquisição parcelada de gêneros alimentícios para compor a merenda escolar dos alunos da rede municipal deste município, conforme itens constantes do **Anexo I** deste Edital.

DA SESSÃO PÚBLICA DO PREGÃO PRESENCIAL

DATA: 06 DE FEVEREIRO DE 2018

HORÁRIO LOCAL: 09h:30min

LOCAL DA SESSÃO: Sala da Comissão Permanente de Licitação, situada a Av. Senador Leite Neto, nº. 80, Centro, Nossa Senhora de Lourdes/Se.

Formalização de Consultas e Edital: Setor de Licitação - Endereço na Av. Senador Leite Neto, nº. 80, Centro, Nossa Senhora de Lourdes/Se - Sergipe, no horário das 8 horas às 12 horas;

Se no dia supracitado não houver expediente, o recebimento e o início da abertura dos envelopes referentes a este Pregão serão realizados no primeiro dia útil de funcionamento da Prefeitura Municipal de Nossa Senhora de Lourdes – Sergipe, que se seguir, se outra data não tiver sido definida pelo Pregoeiro.

No local acima indicado, serão realizados os procedimentos pertinentes a este Pregão, com respeito ao:

1. Credenciamento dos representantes legais das licitantes interessadas em participar deste Pregão;

2. Recebimento da declaração de habilitação e dos envelopes “Proposta de Preços” e “Documentação de Habilitação”;
3. Abertura dos envelopes “Proposta de Preços” e exame da conformidade das propostas;
4. Divulgação das licitantes classificadas e das desclassificadas;
5. Condução dos trabalhos relativos aos lances verbais;
6. Abertura do envelope “Documentação de Habilitação” da licitante detentora do menor preço e exame da habilitação e verificação da situação das licitantes perante as exigências contidas neste Edital;
7. Outros que se fizerem necessários à realização deste Pregão.

2. DA CONDIÇÃO DE PARTICIPAÇÃO

2.1. PODERÁ PARTICIPAR desta licitação as Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e Microempreendedor Individual - MEI, regularmente estabelecida no País, cujo ramo de atividade constante de seus atos constitutivos seja compatível com o objeto do presente Certame, e que satisfaça todas as exigências, condições e normas contidas neste Edital e seus Anexos;

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

2.3 - Por determinação do inciso I do artigo 48 da Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações, os que correspondem aos itens de contratação dos quais os valores totais estimados são inferiores ou até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais), serão destinados exclusivamente a participação das Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e Microempreendedor Individual - MEI.

2.4 - A condição de Microempresa, Empresa de Pequeno Porte e Microempreendedor Individual será comprovada mediante apresentação da seguinte documentação:

2.4.1 - A Comprovação da condição de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte pelo licitante, empresário ou sociedade será efetuada exclusivamente mediante Certidão expedida pela Junta Comercial de seu domicílio, emitida no corrente ano, conforme Art. 8º, da Instrução Normativa nº 103, do Departamento Nacional de Registro do Comércio, de 30 de abril de 2007, vedada a aceitação de qualquer outra forma de apresentação e deverá ser entregue na fase de credenciamento.

2.4.2. O Microempreendedor Individual (MEI) deverá comprovar sua condição mediante a apresentação do Certificado de Condição de Microempreendedor Individual (CCMEI), que poderá ser obtido no endereço: <http://www.portaldoempreendedor.gov.br/Certificado>, juntamente com o certificado deverá ser apresentar cópia do RG e CPF; (art. 18-E § 3º da Lei Complementar nº 123/2006).

2.4.3 - A licitante que declarar ser Microempresa, Empresa de Pequeno Porte e Microempreendedor Individual (MEI) e não comprovar tal condição na fase de credenciamento em conformidade com os subitens 2.4.1 e 2.4.2, conforme o caso, não se beneficiará do tratamento diferenciado previsto na Lei Complementar nº 123/2006 alterada pela Lei Complementar nº 147/2014, portanto não poderá participar desta licitação.

2.4.4 – A empresa que declarar falsamente enquadrada como Microempresa (ME) e Empresa de Pequeno Porte (EPP), para beneficiar-se do tratamento diferenciado, incorrerá em infração penal e estará sujeita às

penas previstas no artigo 93 da Lei nº 8.666/93, sem prejuízo das demais penalidades cíveis, criminais e administrativa cabíveis;

2.5. NÃO SERÁ ADMITIDA, nesta licitação, a participação de Empresas, Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e Microempreendedor Individual - MEI enquadradas em qualquer das hipóteses a seguir elencadas:

I – Que, em regime de consórcio, qualquer que seja sua forma de constituição, sejam controladoras, coligadas ou subsidiárias entre si;

II – Encontrarem-se sob falência, concordata, recuperação judicial ou extrajudicial, concurso de credores, dissolução ou liquidação;

III - Tenham sido suspensas temporariamente de participar de licitações e contratar com o Município de Nossa Senhora de Lourdes e/ou declaradas inidôneas para licitar e/ou contratar com a Administração Pública, direta ou indireta, Federal, Estadual ou Municipal, salvo as reabilitadas;

IV - Que tenha como sócios servidores ou dirigentes de órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação;

V - Estejam inadimplentes com obrigações assumidas perante o Município de Nossa Senhora de Lourdes - Sergipe;

VI – Que não comprovem ser Microempresa, Empresa de Pequeno Porte e Microempreendedor Individual (MEI) da forma estabelecida neste Edital.

2.6. A licitante deverá ter ciência de que seu representante legal não poderá, em hipótese alguma, representar mais de uma empresa, sob pena de verificando-se tal situação, ser, as empresas assim representadas, *prontamente* afastadas desta licitação, sem que lhes caiba nenhum recurso ou indenização;

2.7. Não será permitida a participação, na licitação, de mais de uma Empresa, Microempresa, Empresa de Pequeno Porte e Microempreendedor Individual - MEI sob o controle de um mesmo grupo de pessoas físicas ou jurídicas;

2.8. A participação neste certame implica na aceitação de todas as condições estabelecidas neste instrumento convocatório.

3. DO CREDENCIAMENTO DOS REPRESENTANTES

3.1. O licitante poderá vir representado por seu administrador/proprietário ou por mandatário.

3.2. Somente será admitido o credenciamento de um único representante para cada licitante.

3.3. O representante deverá ter poderes para, em nome do licitante, praticar todos os atos relativos às etapas do pregão, **principalmente para formular propostas, ofertar lances, apresentar recursos e impugnações.**

3.4. Os poderes de representação deverão ser demonstrados junto ao Pregoeiro por meio de instrumentos públicos ou particulares, observado o seguinte:

I – No caso de pessoa que exerce a função de órgão da empresa (proprietário, dirigente, sócio-gerente, etc.), deverão ser apresentados: **a carteira de identidade do representante e o instrumento de constituição da sociedade empresária (contrato social ou estatuto), o qual deverá constar os poderes necessários a assunção de obrigações em nome da pessoa jurídica. Se o representante for sócio não detentor de poderes para isoladamente formular propostas ou praticar atos de administração, os demais sócios participantes da administração, conforme dispuser o instrumento de constituição da empresa, deverão outorgar-lhe os poderes necessários.**

II – Os mandatários por meio de instrumento público ou particular de procuração, este último, com firma reconhecida em cartório, juntamente com cópia do ato constitutivo da empresa e documento com foto do representante legal da empresa e de seu credenciado, com poderes expressos para formular ofertas e lances de preços e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, em nome da proponente;

3.5. A falta de clareza quanto aos poderes necessários à oferta de lances implicará a impossibilidade de o licitante formulá-los, aplicando-se o que dispõe o item nº 3.6. Recomenda-se, assim, a adoção do modelo de procuração posto no Anexo V deste edital.

3.6. O licitante que não cumprir as exigências de representação não poderá formular as ofertas verbais da etapa de lances do pregão, valendo, contudo, para todos os efeitos, os termos de sua proposta escrita. Outrossim, o licitante não poderá praticar qualquer ato na sessão de realização do certame, como a interposição de recursos.

3.7. Os documentos necessários ao credenciamento de representante poderão ser apresentados em **original, por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou pelo pregoeiro (ou servidor da equipe de apoio).**

3.8. Todos os documentos relativos ao credenciamento de representantes devem estar fora dos envelopes de proposta ou documentos de habilitação.

4. DOS ENVELOPES DE PROPOSTAS E DE DOCUMENTAÇÃO

4.1. A proposta de preço e os documentos de habilitação deverão ser entregues no dia, hora e local fixado no preâmbulo deste instrumento, em envelopes distintos, opacos, lacrados (com cola ou lacre) e identificados em seu frontispício com o nome da licitante e com os seguintes dizeres:

ENVELOPE nº 01 – PROPOSTA DE PREÇOS

PREFEITURA MUNICIPAL DE NOSSA SENHORA DE LOURDES

PREGÃO PRESENCIAL Nº. 01/2018

RAZÃO SOCIAL

CNPJ:

ENVELOPE nº 02 – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

PREFEITURA MUNICIPAL DE NOSSA SENHORA DE LOURDES

PREGÃO PRESENCIAL Nº. 01/2018

RAZÃO SOCIAL

CNPJ:

4.2. Não havendo expediente na data marcada ou outro fato superveniente que impeça a realização do certame, fica a reunião adiada para o primeiro dia útil subsequente, conservando à mesma hora e local, se outra data ou horário não forem estabelecidos pelo Setor de Licitações e Contratos ou pela Pregoeira.

5. DA PROPOSTA DE PREÇOS

5.1. A Proposta de Preços deverá ser impressa em papel personalizado da licitante, em uma via, redigida em língua portuguesa (salvo quanto a expressões técnicas de uso corrente), sem cotações alternativas, ressalvas, rasuras, emendas ou entrelinhas, datada, rubricada em todas as páginas e assinada na última pelo representante legal ou procurador da empresa licitante, além de conter o seguinte:

5.1.1. Identificação social, n.º. do CNPJ, endereço completo, CEP, e-mail, fax e telefone da licitante, bem como, conta corrente, nome e número da agência bancária pela qual ocorrerá o crédito dos pagamentos a serem efetuados pela Prefeitura, na hipótese de sagra-se vencedora desta licitação;

5.1.1.1. O nome, estado civil, profissão, número do CPF e da Cédula de Identidade, domicílio e cargo na empresa, da pessoa que ficará encarregada da assinatura do contrato decorrente desta licitação.

5.1.2. Descrição clara e detalhada do objeto, com indicação da **MARCA OU FABRICANTE** dos produtos e com indicação das especificações, em conformidade com o constante do Anexo I – Termo de Referência, deste Edital. O proponente não deve se limitar a simplesmente copiar o termo de referência, quando da descrição das características dos Produtos, devendo especificar de forma completa, visando a identificar o produto cotado;

5.1.3. Indicação do preço unitário e total dos itens, em moeda corrente nacional, expresso em algarismo e por extenso. Havendo divergência entre o preço em algarismo e por extenso, prevalecerá este último;

5.1.4. Prazo de validade da proposta, que não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias corridos, contados a partir do dia subsequente ao da data de entrega das propostas.

5.2. Nos preços propostos e nos lances que vier a oferecer já deverão estar inclusos todos os custos e despesas decorrentes de transporte, seguros, tributos, taxas, encargos sociais, trabalhistas e previdenciários e quaisquer outros que, direta ou indiretamente, incidam ou venham a incidir no fiel cumprimento do fornecimento do objeto. Não será permitido, portanto, que tais encargos sejam discriminados em separado;

5.3. As propostas comerciais que atenderem aos requisitos deste Edital serão verificadas pelo pregoeiro quanto a erros aritméticos, que, caso seja necessário, serão corrigidos da seguinte forma:

5.3.1. se for constatada discrepância entre valores grafados em algarismos e por extenso, prevalecerá o valor por extenso;

5.3.2. se for constatada discrepância entre o produto da multiplicação do preço unitário pela quantidade correspondente, prevalecerá o preço unitário;

5.3.3. se for constatado erro de adição, subtração, multiplicação ou divisão será considerado o resultado corrigido;

5.3.4. caso a licitante não aceite as correções realizadas, sua proposta comercial será desclassificada.

- 5.4. Não serão consideradas vantagens não previstas no Edital ou ainda baseadas em ofertas das demais licitantes;
- 5.5. As despesas decorrentes do transporte e da refrigeração dos produtos serão por conta da licitante vencedora;
- 5.6. Em nenhuma hipótese poderá ser alterada a proposta apresentada, seja quanto ao preço, às condições de pagamento, aos prazos ou a outra condição que importe modificação dos termos originais;
- 5.7. Não caberá desistência da proposta após a fase de habilitação, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pela Pregoeira;
- 5.8. A simples apresentação das propostas implica submissão a todas as condições estipuladas neste Edital e seus Anexos, sem prejuízo da estrita observância das normas contidas na legislação mencionada no preâmbulo deste Edital;
- 5.9. A Proposta de Preço será considerada completa, abrangendo todos os custos necessários ao fornecimento dos produtos, objeto da presente licitação;
- 5.10. Os preços propostos serão de exclusiva responsabilidade da licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração dos mesmos, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.
- 5.11. Será(ao) exigida(s), da(s) licitante(s) classificada(s) provisoriamente em 1º (primeiro) lugar, amostras de todos os itens nos quais foi vencedora nos lances, para avaliação e seleção do produto a ser adquirido, conforme o art. 33, §5º, da Resolução FNDE Nº. 26/2013.
- 5.12. As amostras deverão ser entregues no mesmo dia da sessão, depois de declarada(s) classificada(s), em um único pacote, com o carimbo da firma proponente, para efeito de identificação, e, identificadas individualmente. As amostras não serão devolvidas.
- 5.13. Caso seja necessário, poderá ser suspensa a sessão para avaliação e seleção dos produtos, sendo marcada nova data para dar continuidade;
- 5.14 Serão consideradas inaceitáveis as propostas que:
- a) Ofereçam preços ou vantagens baseadas nas ofertas das demais Licitantes;
 - b) Contiverem cotação de objeto diverso daquele requerido nesta licitação; e
 - c) Serão inaceitáveis, ainda, após prévia análise da Nutricionista (Secretaria de Educação) deste Município, as propostas (itens)/amostras que não apresentem rotulagem, inclusive a nutricional, em conformidade com a legislação em vigor, bem como aquelas não aprovadas após avaliação e seleção do produto a ser realizado pela Secretaria de Educação, através da nutricionista, mediante relatório fundamentado.
- 5.15. Sendo aceitável(is) a(s) proposta(s) final(is) classificada(s) em primeiro lugar, inclusive quanto às amostras, após negociação com a Pregoeira, será(ão) aberto(s) o(s) envelope(s) contendo a documentação de habilitação da(s) licitante(s) que a(s) tiver(em) formulado, para confirmação das suas condições de habilitação, descritas no item 6 deste edital;

6. DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

6.1. DA HABILITAÇÃO JURÍDICA

- a) Registro comercial, no caso de empresa individual;
- b) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
- c) Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada da prova da diretoria em exercício;
- d) Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;

6.2. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

- a) Comprovação de aptidão para desempenho do fornecimento, compatível em características, quantidades e prazos com o objeto deste certame, através de 1 (um) ou mais ATESTADOS DE CAPACIDADE TÉCNICA, fornecidos por pessoa jurídica de direito público ou privado, devidamente assinado, carimbado em papel timbrado do órgão tomador;
- b) Certificado ou Alvará de Funcionamento expedido pela Vigilância Sanitária (RESOLUÇÃO/FNDE/CD/Nº 26, DE 17 DE JUNHO DE 2013);
- c) Caso a licitante esteja sediada fora do Estado de Sergipe, deverá apresentar Certificado ou Alvará de Funcionamento da Vigilância Sanitária da sede ou domicílio da sua localidade.

6.3. DA QUALIFICAÇÃO ECONÔMICA-FINANCEIRA

- a) Certidões Negativas de Falência e Concordata, expedidas pelo Cartório da Distribuição Judicial da localidade onde a empresa tem sua sede ou através da Internet, expedidas até 30 (trinta) dias, antes da data de entrega dos envelopes;
- b) Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis do ultimo exercício social (2016) apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, devidamente registrado ou autenticado na Junta Comercial do seu domicílio. O balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis deverão estar assinados por contabilista registrado no Conselho Regional de Contabilidade.

6.3.1 - A boa situação financeira da empresa Licitante será comprovada mediante a análise das demonstrações financeiras do item anterior em função do Índice de Liquidez Geral – ILG igual ou maior que 1,00, conforme formula abaixo:

$$\text{ILG} = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{-----}}$$

Passivo Circulante + Exigível a Longo Prazo

6.3.1.1 – Deverá estar expresso no balanço da licitante o cálculo do ILG conforme fórmula acima ou em folha à parte, carimbada e assinada por contabilista da empresa;

6.3.1.2 - Em se tratando de empresas constituídas no mesmo exercício em que se dará o recebimento e abertura dos envelopes atinentes ao certame em tela, deverão estas empresas, para fins de comprovação da sua situação econômico-financeira a que alude o subitem 6.3 letra “b”, apresentar o seu balanço de abertura devidamente registrado na Junta Comercial e assinado por contabilista registrado, não lhes cabendo apresentar o cálculo dos índices a que se refere o subitem 6.3.1.

6.4. DA REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

a) Prova de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ), através do respectivo Comprovante de Inscrição e de Situação Cadastral, emitido pela Receita Federal;

b) Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual ou Municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

c) Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional mediante apresentação de certidão unificada expedida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive os relativos a Seguridade Social - INSS (PORTARIA PGFN/RFB N° 1.751, DE 02 DE OUTUBRO DE 2014);

d) Prova de regularidade fiscal para com a Fazenda Estadual, com a apresentação da Certidão Negativa ou Certidão Positiva, com efeitos de negativa emitida pelo Estado, relativo ao domicílio ou sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual, ou seja, atinente aos débitos estaduais;

e) Prova de regularidade fiscal para com a Fazenda Municipal, com a apresentação da Certidão Negativa de Tributos Municipais, do domicílio ou sede da licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;

f) Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviços – FGTS, através da apresentação do CRF – Certificado de Regularidade do FGTS, emitido pela Caixa Econômica Federal, demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por Lei.

g) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943 (NR).

6.4.1. As microempresas e empresas de pequeno porte participantes desta licitação deverão apresentar no dia e hora indicados no preâmbulo, toda documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.

6.4.2. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, será assegurado, às microempresas e empresas de pequeno porte, o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou

[Handwritten signature]

parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas, com efeito, de certidão negativa, conforme disposto no Art. 43, § 1º, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

6.4.3. A não regularização da documentação, dentro do prazo previsto, implicará na decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no Art. 81, da Lei Federal nº 8.666/93 e alterações posteriores, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

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

6.5. OUTROS ELEMENTOS:

a) Declaração de que cumpre o disposto no art. 27, inciso V da Lei 8.666/93, conforme modelo constante do anexo IV deste edital;

6.5.1 Os documentos acima poderão ser apresentados **em original, por qualquer processo de cópia (legível) autenticada por cartório competente ou pelo pregoeiro e sua equipe, neste último caso os originais deverão ser apresentados quando da abertura do envelope de habilitação a fim de comprovar sua autenticidade.**

6.5.2. A validade dos documentos será aquela expressa nos mesmos ou estabelecida em lei.

6.5.3. Em caso de omissão, o Pregoeiro admitirá o prazo de 30 (trinta) dias contados da data de sua emissão, não se enquadrando no prazo de que trata este item os documentos cujo pela sua própria natureza não contemplem o prazo de validade.

6.5.4. Os licitantes que apresentarem documentos em desacordo com as estipulações deste edital ou não provar sua regularidade serão inabilitados, salvo o disposto no art. 43, § 1º da Lei Complementar nº 123/2006.

7. DO PROCEDIMENTO

7.1. No dia, hora e local mencionados neste ato convocatório, o pregoeiro instaurará a sessão pública destinada ao credenciamento dos representantes, ao recebimento dos envelopes de propostas de preços e de documentação e, ainda, à realização do procedimento licitatório.

7.2. Inicialmente será verificado o credenciamento dos representantes, devendo o pregoeiro motivar suas decisões quanto a esta fase, consignando-as em ata, principalmente nos casos em que se decidir pela irregularidade da representação.

7.3. Após o credenciamento, a empresas licitantes através de seus representantes deverão **OBRIGATORIAMENTE** apresentar **uma declaração** (modelo no Anexo III), **fora dos envelopes, dando ciência de que cumprem plenamente os requisitos de habilitação.** O cumprimento dessa exigência é **pré-requisito para participação no certame.**

7.3.1. Os interessados que enviarem os envelopes de proposta comercial e documentação sem representante credenciado deverão remeter, fora dos envelopes, à declaração acima.

7.3.2. Se a licitante não apresentar a declaração citada no item 7.3, a Pregoeira autorizará o representante legal da empresa com poderes para assinar documentos, que a mesma seja feita na própria sessão, ou se ainda, a referida declaração estiver dentro de um dos envelopes da proposta de preços e/ou dos documentos de habilitação, poderá, o Pregoeiro, na presença de todas as licitantes, solicitar que a mesma abra os respectivos, retire-a e o lacre novamente.

7.4. Analisadas as propostas apresentadas, serão consideradas aptas para a fase de lances, as empresas que, atenderem a todas as exigências e condições deste Edital e seus Anexos;

7.5. Após apresentação da proposta escrita, não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pela Pregoeira;

7.6. A Pregoeira, com auxílio da equipe de apoio, examinará a aceitabilidade do **MENOR PREÇO POR ITEM** e a compatibilidade do objeto proposto com as condições especificadas neste Edital e seus anexos, decidindo motivadamente a respeito.

7.7. Serão DESCLASSIFICADAS as propostas escritas que:

7.7.1. Forem elaboradas em desacordo com os termos deste Edital e de seus Anexos, ou que forem omissas, vagas ou apresentem irregularidades ou defeitos capazes de dificultar o seu julgamento, bem como, as que apresentarem preços ou vantagens baseadas nas ofertas de outras licitantes;

7.7.2. Opuserem-se a qualquer dispositivo legal vigente, mormente no que tange aos aspectos tributários;

7.7.3. Ofertarem preços manifestamente inexequíveis, assim considerados aqueles que não venham a ter demonstrado 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 a execução do objeto desta licitação;

7.7.4. Consignarem preços simbólicos, irrisórios ou cotação de valor zero;

7.7.5. Contiverem preços condicionados a prazos, vantagens de qualquer natureza ou descontos não previstos neste Pregão, inclusive financiamentos subsidiados ou a fundo perdido;

7.8. Abertos os envelopes contendo as propostas de preços escritas e não tendo sido nenhuma destas desclassificadas por quaisquer dos motivos elencados nos incisos do subitem anterior, será qualificado pela Pregoeira, para ingresso na fase de lances, o autor da oferta de valor do item mais baixo e os das ofertas com preço até 10% (dez por cento) superiores àquela poderão fazer novos lances verbais e sucessivos, até a proclamação do vencedor;

7.9. Em não havendo, pelo menos, 03 (três) ofertas nas condições definidas no subitem anterior, ou seja, compreendida no percentual de 10% (dez por cento) em relação ao menor preço por item, deverão, os autores das melhores propostas escritas em ordem crescente de valores, até o máximo de 03 (três), excetuada a melhor proposta, integrar a relação de empresas classificadas a participar da disputa de lances verbais.

7.10. A Pregoeira convidará individualmente as licitantes classificadas, de forma seqüencial, a apresentar lances verbais, a partir do autor da proposta classificada de maior preço por item e os demais, em ordem

decrecente de valor, concedendo, a cada uma delas, o prazo de no máximo dois (2) minutos para oferta de seus lances.

7.11. A desistência em apresentar lance verbal, quando convocado pela Pregoeira, implicará a exclusão da licitante da etapa de lances verbais e na manutenção do último preço apresentado pela licitante, para efeito de ordenação das propostas.

7.12. A Pregoeira poderá motivadamente estabelecer valor ou percentual mínimo para redução dos lances, neste caso, a redução mínima entre os lances será estabelecido na sessão, mediante prévia comunicação às Licitantes e expressa menção na Ata da Sessão.

7.12.1. A Pregoeira poderá ao longo da sessão de disputa de lances, alterar o valor acima estipulado, conforme o caso para mais ou para menos, ou mesmo dispensá-lo;

7.13. Havendo apenas uma proposta e desde que atenda a todas as condições do Edital e estando o seu preço compatível com os praticados no mercado, esta poderá ser aceita, devendo a Pregoeira negociar, visando obter preço melhor;

7.14. Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se o proponente desistente às penalidades constantes neste Edital e na legislação aplicável ao presente certame;

7.15. Caso não se realizem lances verbais, será verificada a conformidade entre a proposta escrita de menor preço e o valor estimado para a contratação;

7.16. Declarada encerrada a etapa competitiva e ordenadas as propostas, a Pregoeira examinará a aceitabilidade da primeira classificada, quanto ao objeto e valor, decidindo motivadamente a respeito.

7.17. Sendo aceitável a proposta de menor preço, será aberto o envelope contendo a documentação de habilitação da licitante que a tiver formulado, para confirmação das suas condições habilitatórias;

7.18. Constatado o atendimento das exigências fixadas no Edital, a licitante será declarada vencedora;

7.19. Se a oferta não for aceitável ou se a licitante desatender às exigências habilitatórias, a Pregoeira examinará a oferta subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procedendo à habilitação da proponente, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda ao Edital, sendo a respectiva licitante declarada vencedora;

7.20. Por se tratar de licitação destinada **exclusivamente a Microempresa, Empresa de Pequeno Porte e MEI**, não serão aplicadas as disposições dos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006, porém ocorrendo igualdade de preços entre 02 (duas) ou mais propostas, cumprido o disposto no Art. 3º, §2º, incisos I, II e III da Lei Federal nº 8.666/93, será promovido sorteio, mediante convocação de todos os licitantes participantes do certame, nos termos do Art. 45, §2º do mesmo Diploma Legal.

7.21. Proclamado o resultado do julgamento da licitação, a Pregoeira franqueará a palavra aos representantes das empresas presentes para que, querendo, possam manifestar a intenção de interpor recurso contra as decisões adotadas;

7.22. Não havendo quem pretenda recorrer, a Pregoeira adjudicará o objeto do Certame em favor da(s) licitante(s) vencedora(s) do item(ns) licitado(s);

7.23. Adjudicado o objeto, a(s) licitante(s) vencedora(s) terá(ão) o prazo de 02 (dois) dias úteis, contado da data de adjudicação, para entregar(em), no Setor de Licitação desta Prefeitura, a via escrita de suas respectivas propostas definitivas de preços, devidamente assinada pelo representante legal. É facultado à licitante vencedora entregar a Pregoeira, na reunião, disquete ou pen-drive ou outro dispositivo eletrônico contendo sua proposta inicial, para fins de atualização, impressão e aposição da assinatura do representante legal;

7.24. Atendida a exigência estabelecida no subitem anterior, a Pregoeira, encaminhará os autos ao Prefeito deste Município, para fins de homologação do resultado da licitação;

7.25. Manifestando qualquer das licitantes a intenção de recorrer, o processo somente será encaminhado para fins de adjudicação e homologação do resultado após o transcurso da fase recursal;

7.26. Caso entenda necessário proceder a exame mais detalhado de lances verbais ou da documentação poderá a Pregoeira, a seu exclusivo critério, suspender a sessão respectiva, hipótese em que comunicará às licitantes, desde logo, a data, o horário e o local em que será divulgado o resultado do julgamento;

7.27. Das reuniões relacionadas com o presente certame serão lavradas atas circunstanciadas, as quais serão assinadas pela Pregoeira, pelos membros da equipe de apoio e também pelos representantes das empresas presentes à sessão;

7.28. Nas atas a que se refere o subitem anterior serão consignados o nome de todas as licitantes, as reclamações e requerimentos apresentados, bem como as demais ocorrências que interessem ao procedimento;

7.29. Caso todas as propostas escritas sejam desclassificadas quando do confronto com os requisitos estabelecidos neste Edital, poderá a Pregoeira, a seu exclusivo critério, fixar às licitantes o prazo de 8 (oito) dias úteis para a apresentação de novas ofertas escoimadas das causas que motivaram a desclassificação, admitindo-se, nesta hipótese, a cotação de preços distintos dos inicialmente ofertados;

7.30. O procedimento do subitem anterior poderá ser adotado também no caso de inabilitação de todas as licitantes, hipótese em que a nova documentação deverá ser apresentada a Pregoeira no prazo 8 (oito) dias úteis, contado da data da lavratura da respectiva Ata;

7.31. A Pregoeira e/ou o Prefeito deste Município de poderão solicitar esclarecimentos, pareceres e promover diligências destinadas a elucidar ou a complementar a instrução do processo, sempre que julgarem necessário, fixando prazo aos setores competentes ou às licitantes para o atendimento, vedada, por parte destas, a inclusão posterior de informação que deveria constar originariamente da proposta/documentação;

7.32. Se não houver tempo suficiente para a abertura dos envelopes “Proposta de Preços” e “Documentação de Habilitação” em um único momento, ou, ainda, se os trabalhos não puderem ser concluídos e/ou surgirem dúvidas que não possam ser dirimidas de imediato, os motivos serão consignados em ata e a continuação dar-se-á em sessão a ser convocada posteriormente;

7.33. Havendo interrupção dos trabalhos os envelopes contendo os documentos de habilitação não abertos, serão devolvidos aos licitantes, ficando os mesmos obrigados a apresentarem devidamente atualizados na data em que será designada uma nova reunião oportunamente marcada para prosseguimento dos trabalhos;

7.34. Concluída todas as etapas da licitação, as propostas de preços escritas e os documentos de habilitação serão rubricados, obrigatoriamente, pela Pregoeira, pela equipe de apoio e pelos representantes legais das licitantes presentes à sessão deste Pregão;

7.35. Após a adjudicação pela pregoeira do(s) vencedor (es) na sessão, a licitante cuja documentação não tiver sido examinada será devolvida ao(s) seu(s) representantes. Acaso a adjudicação ocorra em momento posterior a sessão de julgamento das propostas e documentos de habilitação, ou não tenha a licitante representante na sessão para que se faça a devolução, o envelope com a documentação ficará sob a guarda a pregoeira devidamente lacrado e rubricado em seu fecho, do qual o licitante terá o prazo de 30 (trinta) dias para recolher o respectivo envelope junto ao Setor de Licitação da Prefeitura Municipal de Nossa Senhora de Lourdes - Sergipe, findo o qual o envelope e seu conteúdo serão fragmentados.

8. DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO E DOS RECURSOS

8.1. Qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório do Pregão até 02 (dois) dias úteis anteriores ao dia do certame:

8.1.1. A apresentação de impugnação contra o presente edital será processada e julgada na forma e no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, devendo ser entregue diretamente ao pregoeiro;

8.1.2. Acolhida a petição contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame.

8.2. Os recursos deverão ser interpostos, verbalmente, no final da sessão, devendo o licitante interessado indicar o(s) ato(s) atacado(s) e a síntese das suas razões (motivação), que serão registrados em ata.

8.3. A pregoeira indeferirá liminarmente recursos intempestivos, imotivados ou propostos por quem não tem poderes, negando-lhes, deste modo, processamento, devendo tal decisão, com seu fundamento, ser consignada em ata.

8.4. Interposto o recurso e apresentada sua motivação sucinta na reunião, o licitante poderá juntar, no prazo de 03 (três) dias, memoriais contendo razões que reforcem os fundamentos iniciais. Não será permitida a extensão do recurso, nos memoriais mencionados, a atos não impugnados na sessão.

8.5. Os demais licitantes, ficando intimados desde logo na própria sessão, poderão apresentar suas contra-razões no mesmo lapso do item anterior, contado do encerramento do prazo do recorrente para a apresentação das razões.

8.6. O recurso contra ato da pregoeira não terá efeito suspensivo.

8.7. A falta de manifestação recursal imediata e motivada do licitante importará a decadência do direito de recurso.

8.8. Preenchidas as condições de admissibilidade, o recurso será processado da seguinte forma:

I – A pregoeira aguardará os prazos destinados à apresentação dos memoriais de razões e contra-razões;

II – Encerrados os prazos acima, a pregoeira irá analisar o recurso, suas razões e contra-razões, podendo reconsiderar sua decisão, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, fazê-lo subir para a

autoridade superior devidamente informado, devendo, neste caso, a decisão ser proferida dentro do prazo de 5 (cinco) dias úteis, contado do recebimento do recurso.

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

8.10. Os memoriais dos recursos e contra-razões deverão ser protocolados na Prefeitura Municipal de Nossa Senhora de Lourdes, localizada no endereço constante nas disposições preliminares deste edital, observando-se os procedimentos do item 8.4;

8.11. Os autos permanecerão com vista franqueada aos interessados no Setor de Licitações da Prefeitura Municipal de Nossa Senhora de Lourdes.

8.12. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos procedimentais, a autoridade superior adjudicará e homologará o presente certame.

9. DO PREGOEIRO

9.1. Compete ao pregoeiro a condução do certame, em todas as suas etapas, incumbindo-lhe os atos decisórios de cada fase, observado o disposto na Lei 10.520/2002 e Decreto Municipal nº 32/2010.

9.2. A pregoeira exercerá a condução dos trabalhos, podendo determinar a abstenção de qualquer ato que embarace o procedimento, pedir o silêncio e determinar a saída de pessoas (licitantes, representantes ou interessados) que se conduzam de forma inadequada e abusiva.

9.3. A pregoeira será auxiliado pela equipe de apoio em todas as etapas do procedimento licitatório.

10. DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

10.1. A adjudicação, em favor da licitante vencedora, será feita pela pregoeira no final da sessão e registrada em ata.

10.2. Em havendo recurso submetido à autoridade superior competente, na forma do sub-item 8.8 deste edital, a adjudicação será feita pelo mesmo.

10.3. A homologação em favor da licitante adjudicada nesta licitação será feita pelo Exmº. Sr. Prefeito do Município de Nossa Senhora de Lourdes, após recebimento do processo concluído pela Pregoeira e sua equipe de apoio.

11. DO REAJUSTE

11.1 Os preços serão fixos e irrevogáveis.

12. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

12.1. As despesas decorrentes desta licitação correrão à conta dos recursos orçamentários consignados no orçamento da Prefeitura Municipal de Nossa Senhora de Lourdes, para o exercício de 2018, conforme segue:
UO: 00401 Secretaria Munic. De Educação, Cultura, Esporte, Lazer e Turismo;
Ação: 12.361.0004.2014 Manutenção do Ensino Fundamental;

Elemento de Despesa: Material de Consumo;
Fonte de Recurso: 1001/1119.

UO: 00401 Secretaria Munic. De Educação, Cultura, Esporte, Lazer e Turismo;
Ação: 12.361.0004.2085 Alimentação Escolar – EJA;
Elemento de Despesa: Material de Consumo;
Fonte de Recurso: 1001/1119.

UO: 00401 Secretaria Munic. De Educação, Cultura, Esporte, Lazer e Turismo;
Ação: 12.361.0004.2091 Alimentação Escolar – Pré Escolar;
Elemento de Despesa: Material de Consumo;
Fonte de Recurso: 1001/1119.

13. DO PAGAMENTO

13.1 - Os pagamentos serão efetuados de acordo com a quantidade fornecida mediante a apresentação dos seguintes documentos:

13.1.1 – Ordem(ns) de Serviço expedida pela Autoridade Competente;

13.1.2 – Nota(s) Fiscal(is) correspondente à(s) Ordem(ns) de Fornecimento atestada(s) e liquidada(s);

13.1.3 – Prova de regularidade junto as Fazendas Federal, Estadual, Municipal, FGTS e CNDT;

13.2 - Os documentos de cobrança relacionados acima, deverão ser apresentados no endereço na Av. Senador Leite Neto, n.º 80, Centro, Nossa Senhora de Lourdes/Se, dos quais após atestados pela autoridade competente e aprovados pelo Fiscal do Contrato serão encaminhados ao Setor Financeiro para fins de liquidação da despesa e inclusão na lista classificatória de credores;

13.3 - O pagamento das obrigações relativas ao contrato deve obedecer e cumprir a ordem cronológica das datas das respectivas exigências, a teor do que dispõe o art. 7º § 2º, inciso III, da Lei nº 4.320/1964, art. 5º e 7º, § 2º, inciso III, da Lei nº 8.666/93 e artigos 5º a 8º da Resolução nº 296/2016 emanada do TCE/SE.

14. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

14.1 - As sanções contratuais serão: advertência; multa; suspensão temporária para participação em licitação e impedimento de contratar e declaração de inidoneidade, observando-se:

a) **ADVERTÊNCIA** – sempre que forem observadas irregularidades de pequena monta para os quais tenha concorrido;

b) **MULTA** – a empresa contratada ficará sujeita a multa diária de 0,3% (três décimos por cento) sobre o valor total da contratação, até o máximo de 10% (dez por cento) pelo atraso injustificado na execução de qualquer obrigação contratual ou legal, podendo esse valor ser abatido no pagamento a que fizer jus a contratada, ou ainda, recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, após comunicação formal. Não havendo o recolhimento no prazo estabelecido o valor da multa será cobrado judicialmente;

c) **SUSPENSÃO** – suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração Pública, pelo prazo de até 02 (dois) anos;

d) **DECLARAÇÃO DE INIDONEIDADE** - para licitar ou contratar com a Administração Pública.

14.2. Poderá a Administração considerar inexecução total ou parcial do contrato, para imposição da penalidade pertinente, o atraso superior a 05 (cinco) dias do indicado para entrega do objeto.

14.3. A sanção prevista na alínea “d”, do subitem 14.1, poderá ser imposta cumulativamente com as demais.

14.4. A Administração, para imposição das sanções, analisará as circunstâncias do caso e as justificativas apresentadas pela contratada, sendo-lhe assegurada a ampla defesa e o contraditório.

15.DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

- 15.1. O licitante vencedor, após homologação, será convocado para receber a Nota de Empenho no prazo de 03 (três) dias úteis, a contar da notificação da Prefeitura Municipal de Nossa Senhora de Lourdes ou a contar da ciência pessoal dos autos, e/ou ser-lhe-á enviada por fax, na forma do art. 64 da Lei nº 8.666/93;
- 15.2. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, a critério da Prefeitura Municipal de Nossa Senhora de Lourdes, mediante pedido devidamente justificado, protocolizado no Setor de Licitação até o seu termo final;
- 15.3. Caso a notificação não seja atendida pela adjudicada, sem prejuízo de enquadramento do respectivo licitante as penalidades legalmente cabíveis, a Prefeitura Municipal de Nossa Senhora de Lourdes poderá optar pela convocação das demais proponentes, obedecida a ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e examinará as propostas subseqüentes e a qualificação dos licitantes, na ordem de classificação, e assim sucessivamente até apuração de uma que atenda o edital, sendo o respectivo licitante declarado vencedor;
- 15.4. É facultado ao Pregoeiro ou à Autoridade Superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar no ato da sessão pública;
- 15.5. Fica assegurado a Prefeitura Municipal de Nossa Senhora de Lourdes o direito de no interesse da Administração, anular ou revogar, a qualquer tempo, no todo ou em parte, esta licitação, dando ciência aos participantes, na forma da legislação vigente;
- 15.6. As proponentes assumirão todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Prefeitura Municipal de Nossa Senhora de Lourdes não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório;
- 15.7. As proponentes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação;
- 15.8. Conforme preceitua o § 4º do Artigo 62 da Lei 8.666/93, o documento hábil para formalização será a Nota de Empenho em substituição ao Termo de Contrato;
- 15.9. A proponente que vier a ser contratada ficará obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até 25% do valor inicial atualizado;
- 15.10. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Prefeitura Municipal de Nossa Senhora de Lourdes;
- 15.11. O desatendimento de exigências formais não essenciais, não importará no afastamento do licitante, desde que seja possível aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta, durante a realização da sessão pública de pregão;
- 15.12. As normas que disciplinam este pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, sem comprometimento da segurança do futuro contrato;

15.13. Qualquer pedido de esclarecimento em relação a eventuais dúvidas na interpretação deste Edital e seus Anexos, serão atendidos pelo Pregoeiro no horário de 08h às 12h, no Setor de Licitação da Prefeitura Municipal de Nossa Senhora de Lourdes ou através do tele/fax (79) 3316-1195/1234;

15.14. Este Edital se completa com as regras e princípios da Lei n.º 10.520, de 17/07/2002, pelo Decreto Federal n.º 3.555/2000, bem como, o Decreto Municipal n.º 32/2010, que regulamentam a licitação na modalidade de Pregão, e subsidiariamente, da Lei n.º 8.666/93;

15.15. Este edital contém os seguintes anexos: Anexo I – Termo de Referência e Calendário Escolar; Anexo II - Modelo de Proposta; Anexo III – Declaração de Cumprimento das Condições de Habilitação; Anexo IV - Declaração de que cumpre o disposto no art. 27, inciso V da Lei 8.666/93; Anexo V – Modelo de Procuração e Anexo VI – Minuta do Contrato.

15.16. É competente o foro da Cidade de Nossa Senhora de Lourdes da Comarca de Gararu, para dirimir quaisquer litígios oriundos da presente licitação.

Nossa Senhora de Lourdes/SE, 24 de Janeiro de 2018


Katia Cilene Menezes Silva
Pregoeira

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETIVO

1.1. O Objeto desta licitação é a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração Municipal, visando a Aquisição parcelada de gêneros alimentícios para compor a merenda escolar dos alunos da rede municipal deste município, observadas as especificações e condições deste ANEXO I, parte integrante e indissolúvel do Edital, independentemente de qualquer reprodução.

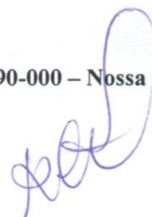
2. JUSTIFICATIVA

Pensando na saúde dos alunos, a Secretaria Municipal de Educação, por meio da Nutricionista do município elaborou o cardápio alimentar de forma saudável e balanceada.

Seguindo a Resolução 26/2013, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), o cardápio a ser seguido atende às necessidades nutricionais dos alunos.

2. ESPECIFICAÇÃO BÁSICA, QUANTITATIVOS E VALORES MÁXIMO ACEITÁVEIS

ITEM	ESPECIFICAÇÃO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	UNIDADE DE MEDIDA	QUANT.	V. UNIT.	V. TOTAL
1	Abóbora de Leite de 1ª Qualidade	Kg	360	2,99	1.076,40
2	Achocolatado em Pó	Pcts de 400g	700	3,82	2.674,00
3	Açúcar Cristal	Kg	2.000	2,20	4.400,00
4	Amido de Milho (Tipo Maisena)	Pcts de 500g	700	5,11	3.577,00
5	Arroz Parboilizado Tipo 01	Kg	1.700	2,75	4.675,00
6	Arroz Tipo 02	Kg	800	2,70	2.160,00
7	Batata Inglesa de 1ª Qualidade	Kg	800	3,54	2.832,00
8	Bebida Láctea Iogurte de Fruta (Morango ou Ameixa)	L	3.800	3,75	14.250,00
9	Biscoito Doce Tipo Maria	Pcts de 400g	800	3,38	2.704,00
10	Biscoito Doce Tipo Rosquinha	Pcts de 400g	800	3,09	2.472,00
11	Biscoito Salgado Tipo Cream Cracker	Pcts de 400g	1.600	2,70	4.320,00
12	Café em Pó Torrado e Moído	Pcts de 250g	300	4,49	1.347,00
13	Carne Bovina de 1ª Qualidade Congelada - Tipo Moída (C/ teor de gordura reduzido)	Pcts de 500g	2.600	3,48	9.048,00
14	Carne Bovina de 1ª Qualidade Congelada - Tipo Patinho	Kg	2.400	20,72	49.728,00
15	Carne Bovina Tipo Lagartinho	Kg	2.400	18,73	44.952,00
16	Cebola Branca de 1ª Qualidade	Kg	320	3,33	1.065,60
17	Cenoura de 1ª Qualidade	Kg	600	3,40	2.040,00
18	Charque Bovino Dianteiro	Kg	700	22,85	15.995,00
19	Colorau / Colorífico	Pcts de 100g	700	0,58	406,00
20	Extrato de Tomate (Embalagem Tipo Sachet)	Unds de 340g	900	1,74	1.566,00



21	Farinha de Mandioca Torrada	Kg	600	4,00	2.400,00
22	Farinha de Milho Flocada	Pcts de 500g	1.600	1,33	2.128,00
23	Farinha de Trigo c/ Fermento	Kg	800	3,36	2.688,00
24	Feijão Cariquinha Tipo 01	Kg	1.400	4,09	5.726,00
25	Frango Congelado Tipo Coxa e Sobrecoxa	Kg	3.000	6,72	20.160,00
26	Frango Congelado Tipo Peito	Kg	3.000	9,32	27.960,00
27	Leite em Pó Integral Instantâneo / Enriquecido c/ Vitaminas A e D	Pcts de 200g	4.000	3,59	14.360,00
28	Maçã Vermelha Nacional	Kg	2.600	6,75	17.550,00
29	Macarrão Tipo Espaguete Comum	Pcts de 500g	1.600	1,82	2.912,00
30	Margarina Vegetal c/ Sal	Unds de 500g	520	4,10	2.132,00
31	Massa p/ Sopa	Pcts de 500g	800	2,87	2.296,00
32	Melancia de 1ª Qualidade	Kg	3.000	1,83	5.490,00
33	Milho de Mungunzá	Pcts de 500g	900	1,85	1.665,00
34	Milho de Pipoca	Pcts de 500g	600	2,50	1.500,00
35	Óleo Vegetal	Unds de 900ml	700	3,76	2.632,00
36	Ovo de Galinha Branco Médio	Dz	1.600	3,75	6.000,00
37	Pão Doce c/ Coco Ralado ou Goiabada	Unds de 50g	18.400	0,35	6.440,00
38	Pão Tipo Hot Dog	Unds de 50g	18.400	0,25	4.600,00
39	Repolho Branco de 1ª Qualidade	Kg	400	2,67	1.068,00
40	Sal Refinado Iodado	Kg	260	0,79	205,40
41	Tempero Moído Tipo Cominho	Pcts de 100g	440	0,75	330,00
42	Vinagre de Álcool	Unds de 500ml	320	1,17	374,40
	VALOR TOTAL				301.904,80

(1º) Os produtos ofertados deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde e do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento.

(2º) Os valores orçados de cada item da planilha acima será o preço máximo admissível pelo município.

4. PRAZO, LOCAL E CONDIÇÕES DE ENTREGA.

4.1 – A entrega será feita da seguinte forma:

4.1.1 – Os gêneros alimentícios perecíveis serão entregues quinzenalmente;

4.1.2 – Os gêneros alimentícios não perecíveis serão entregues mensalmente.

4.2 - A Autoridade Competente expedirá Ordem de Fornecimento e encaminhará a Contratada.

4.3 – Recebidas as Ordens, a Contratada deverá entregar os alimentos dentro do prazo de 03(três) dias, acompanhados das respectivas Notas Fiscais.

4.4 – A entrega será feita no Almoxarifado Municipal. A mercadoria deve atender as especificações deste Edital e Anexos e estar em condições próprias para o consumo humano.

4.5 – Todo produto entregue deve apresentar embalagem contendo impressas as seguintes informações:

4.5.1 – peso líquido;

4.5.2 – identificação do produto e do estabelecimento de origem;

4.5.3 – data de industrialização;

4.5.4 – data de validade do produto.

4.6 - Os produtos de origem animal deverão apresentar o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIE), de acordo com a proposta.

4.7 – Não serão aceitos produtos com mais de 20%(vinte por cento) do seu prazo de validade decorrido.

4.8 – Os alimentos serão recebidos e conferidos por Servidores designados pela Autoridade Competente que atestarão o recebimento através de aposição de carimbo na Nota Fiscal.

4.9 – Depois de atestadas, as Notas Fiscais serão encaminhadas à Tesouraria Municipal para liquidação e pagamento.

4.10– O descumprimento de qualquer das regras aqui estabelecidas será motivo para reprovação e devolução do(s) produto(s) no momento do recebimento. Neste caso, a Contratada fica obrigada a substituí-los em até 03 (três) dias contados do recebimento da notificação da Autoridade Competente, sob pena de aplicação das penalidades estabelecidas na Minuta do Contrato.

4.11 – Cumpridas as formalidades a Autoridade Competente atestará as Notas Fiscais através de aposição de carimbo com assinatura e as encaminhará a Prefeitura para pagamento.

4.12 - Os pagamentos serão efetuados a cada entrega, no valor correspondente as Ordens de Fornecimento comprovadamente atendidas, mediante apresentação dos seguintes documentos:

4.12.1 – Nota(s) Fiscal(is) atestada(s) e liquidada(s);

4.12.2 - Prova de regularidade Fiscal e Trabalhista.

4.13 – Havendo disponibilidade financeira e cumpridas as formalidades, o Município de Itabaianinha efetuará o pagamento das faturas até o décimo dia útil da apresentação das mesmas na Tesouraria Municipal.

4.14 – Os pagamentos serão efetuados com recursos financeiros: PNAE e RP.

5. FISCALIZAÇÃO

5.1. Nos termos do artigo 67, § 1º, da Lei nº 8.666/1993, a Administração designará Comissão para acompanhar e fiscalizar a execução do Contrato, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados.

5.2. As decisões e providências que ultrapassarem a competência do representante deverão ser solicitadas ao seu gestor, em tempo hábil para adoção das medidas convenientes.

5.3. Da mesma forma, a adjudicatária, querendo, poderá indicar um preposto para, se aceito pela Prefeitura de Nossa Senhora de Lourdes, representá-la na execução do Contrato.

5.4. Nos termos da Lei nº 8.666/1993, o Contrato assinado constituirá documento de autorização para entrega dos produtos objeto desta licitação, acompanhado da Nota de Empenho.

5.5. Quaisquer exigências da fiscalização, inerentes ao objeto do Contrato, deverão ser prontamente atendidas pela adjudicatária, sem ônus para a Administração.

6. ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

ACHOCOLATADO EM PÓ

CARACTERÍSTICAS GERAIS

É a porção em pó proveniente da mistura de cacau em pó, açúcar, maltodextrina, sal, aromatizante e estabilizante lecitina de soja. Sua fórmula deve apresentar a informação nutricional em sua embalagem contendo informações quanto ao valor calórico, carboidrato e sódio. Aparência: pó fino, homogêneo, Cor: marrom, Odor: característico, Sabor: próprio. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Pacote plástico lacrado, com peso líquido que pode variar de 200 a 1.000g hermeticamente fechado por termossoldagem na vertical e na horizontal. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixas de papelão com até 50 pacotes de 200g a 1.000g, fechadas com fita adesiva de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento. Sua validade deve ser entre 6 e 12 meses contados a partir da data de sua fabricação. Quanto a Rotulagem seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados). Caso apresente Glúten em sua composição deverá apresentar descrito no rótulo. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.

AÇÚCAR CRISTAL

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Sacarose obtida da cana-de-açúcar por processo industrial adequado. O produto deve apresentar-se sob a forma de cristais irregulares, de coloração uniforme. Aspecto - próprio do tipo de açúcar, Cor - própria do tipo de açúcar, Cheiro - próprio, Sabor - doce. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termossoldagem na vertical e na horizontal, com peso líquido de 01Kg. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Fardo de polietileno transparente reforçado, bem fechado, com peso líquido de 20 a 30 Kg, de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento. Sua validade deve ser no mínimo de 12 meses a partir da data de empacotamento. Quanto a rotulagem seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados). O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.

ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Alimento obtido de grãos sadios de arroz, que foram submetidos ao polimento adequado. A classe pode ser longo fino, médio e curto. Não é permitida a mistura de classes. Produto classificado conforme os padrões do Ministério da Agricultura. Aspecto - próprio, Cor - própria, Cheiro - próprio, Sabor - próprio. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termossoldagem na vertical e na horizontal com peso líquido de 01 kg. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Fardo de polietileno transparente reforçado bem fechado com peso líquido de 30 Kg, de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento. O prazo de validade deverá ser no mínimo de 12 meses, a partir da data de empacotamento. Quanto a Rotulagem seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados). O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.

BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Biscoito é o alimento obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa de farinha de trigo (a farinha de trigo a ser utilizada como matéria-prima na fabricação do biscoito deverá atender ao estabelecido na legislação Resolução RDC 344/02) preparada com farinhas, amidos, féculas, fermentadas ou não e outras substâncias permitidas na legislação. O produto deve conter farinha de trigo enriquecida c/ ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, margarina, extrato de malte, soro de leite em pó, amido, sal refinado, fermento biológico, bicarbonato de sódio, estabilizante lecitina de soja, aromatizante. O produto contém glúten. Aspecto: Massa Torrada, Cor – própria, Cheiro – próprio, Sabor – próprio. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Pacote com peso líquido de 400 a 500g, com embalagem duplamente protetora, hermeticamente fechada por termossoldagem na vertical e na horizontal. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixas de papelão com até 20 pacotes de 400 a 500g, fechadas com fita adesiva de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento. O prazo de validade deverá ser no mínimo de 06 meses a partir da data de fabricação. Quanto a rotulagem seguir a Resolução n° 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados), devendo conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente a expressão: “contém glúten”. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.

BISCOITO DOCE TIPO MARIA

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Biscoito é o alimento obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa de farinha de trigo preparada com farinhas, amidos, féculas, fermentadas ou não e outras substâncias permitidas na legislação. O produto deverá conter na sua composição: farinha de trigo enriquecida c/ ferro e ácido fólico (a farinha de trigo a ser utilizada como matéria-prima na fabricação do biscoito deverá atender ao estabelecido na legislação Resolução RDC 344/02), açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho, açúcar invertido, sal refinado, soro de leite em pó, estabilizante lecitina de soja e aromatizante. O produto contém glúten. Aspecto - Massa Torrada, Cor – própria, Cheiro – próprio, Sabor – próprio. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Pacote com peso líquido de 400 gramas, com embalagem 3X1 duplamente protetora, hermeticamente fechada por termossoldagem na vertical e na horizontal. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixas de papelão com 20 pacotes de 400 gramas, fechadas com fita adesiva de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento. O prazo de validade deverá ser de no mínimo 06 meses a partir da data de fabricação. Quanto a Rotulagem seguir a Resolução n° 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados), devendo conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente a expressão: “contém glúten”. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.

BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Biscoito é o alimento obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa de farinha de trigo enriquecida c/ ferro e ácido fólico (a farinha de trigo a ser utilizada como matéria-prima na fabricação do biscoito deverá atender ao estabelecido na legislação Resolução RDC 344/02) preparada com farinhas, amidos, féculas, fermentadas ou não e outras substâncias permitidas na legislação. O produto deve conter farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, sal refinado, fermento químico (bicarbonato de sódio), estabilizante lecitina de soja. Deverá ser entregue nos sabores Coco, Chocolate, Leite, Banana c/ Canela e Morango. O produto contém glúten. Aspecto - Massa Torrada, Cor – própria, Cheiro – próprio, Sabor – próprio. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Pacote com peso líquido de 400 a 500 gramas, hermeticamente fechado por

termossoldagem na vertical e na horizontal. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixas de papelão com 20 pacotes de 400 a 500 gramas, fechadas com fita adesiva de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento. O Prazo de validade deverá ser no mínimo de 06 meses a partir da data de fabricação. Quanto a Rotulagem seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados), devendo conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente a expressão: “contém glúten”. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.

TEMPERO MOÍDO TIPO COMINHO

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Alimento preparado com matéria prima de boa qualidade e não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso. Não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal. Deve ser constituído pela mistura de fubá de milho, sal, cominho, pimenta do reino e corante de caramelo. Não contém glúten. Aspecto - Pó fino, Cor – Verde Pardacento, Cheiro – Próprio, Sabor – Próprio. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado na horizontal e na vertical com peso líquido de 100g. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixas de papelão ondulado com peso líquido máximo de 01 a 10 Kg ou fardo de polietileno reforçado e bem fechado com peso líquido de 01 a 10 Kg. O produto deverá ter prazo de validade não inferior a 06 meses a partir da data de fabricação. Quanto a Rotulagem seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados). O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.

CARNE BOVINA DE 1ª CONGELADA – TIPO MOÍDA (C/ TEOR REDUZIDO DE GORDURA)

CARACTERÍSTICAS GERAIS

É a porção comestível proveniente do corte apropriado de carcaças bovinas, oriundas de estabelecimento sob inspeção oficial. Cor – vermelha característica, Odor – próprio, Sabor – próprio, Aspecto – próprio c/ teor de gordura reduzido. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Pacotes de 500g a 01 kg embalado a vácuo, fechados em filme de polietileno de alta densidade. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão reforçada de 10 a 20 kg. O produto deverá ter prazo de validade de aproximadamente 12 meses a partir da data de fabricação. Quanto a Rotulagem seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados), devendo conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente o carimbo do SIF ou SIE. O produto deverá ser transportado em veículos isotérmicos, de acordo com as normas técnicas da ANVISA.

FARINHA DE MILHO FLOCADA

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Alimento obtido a partir de grãos de milho, desgerminados e submetidos aos processos de maceração, secagem, moagem, peneiração e laminação adequadas, obedecidas às boas práticas de manufatura. Deverá ser enriquecida com ferro e ácido fólico. O produto não contém glúten. Aspecto – próprio, Cor – própria, Odor – próprio, Sabor – próprio. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termossoldagem na vertical e na horizontal, com peso líquido de 500 gramas. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Fardo de polietileno transparente fechado com fita adesiva plastificada de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento com peso líquido de 10 kg a 15 kg. O prazo de validade deverá ser no mínimo de 06 meses, a partir da data de fabricação. Quanto a Rotulagem seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados). O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.

FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Alimento obtido de grãos sadios de feijão de cores, cariquinho ou mulatinho, tipo 1 e classificado conforme os padrões do Ministério da Agricultura. Aspecto – grãos, Cor - característica da espécie, Odor – próprio. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado, com peso líquido de 01 kg. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Fardo de polietileno transparente reforçado de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento com peso líquido de 30 Kg. O prazo de validade deverá ser no mínimo de 06 meses, a partir da data de empacotamento. Quanto a Rotulagem, seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados). O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.

LEITE EM PÓ INTEGRAL INSTANTÂNEO (ENRIQUECIDO C/ VITAMINA A E D)

CARACTERÍSTICAS GERAIS

É o alimento obtido pela desidratação do leite fluido, por processos tecnológicos adequados e provenientes de estabelecimento sob inspeção oficial. O produto deverá ser de fácil dissolução (instantâneo), não conter glúten e ser enriquecido c/ Vitaminas A e D. Aspecto: Pó uniforme sem grumos. Não conter substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis. Cor: branco amarelado. Odor e sabor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluido. EMBALAGEM PRIMÁRIA: O produto deverá ser embalado em saco poliéster metalizado atóxico resistente hermeticamente vedado (Tipo Sachet) ou latas contendo de 200g. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão, com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, contendo de 10 a 30 Kg de peso líquido. O prazo de validade deverá ser no mínimo de 12 meses, a partir da data de fabricação. Quanto a Rotulagem seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados), devendo conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente o carimbo do SIF ou SIE. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.

MACARRÃO TIPO ESPAGUETE COMUM

CARACTERÍSTICAS GERAIS

O produto deverá ser constituído de farinha de trigo especial (a farinha de trigo a ser utilizada como matéria-prima na fabricação do gênero deverá atender ao estabelecido na legislação Resolução RDC 344/02), água e lactato de ferro, adicionado ou não de outras substâncias permitidas pela legislação e submetidas a processos tecnológicos adequados. Aspecto – próprio (liso brilhante), Cor – própria, Cheiro – próprio, Sabor – próprio. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termossoldagem na vertical e na horizontal com peso líquido de 500 gramas a 01 kg. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Fardo de polietileno transparente hermeticamente fechado ou fechado com fita adesiva plastificada ou caixa de papelão ondulada reforçada, de modo a garantir resistências a danos durante o transporte e armazenamento, com peso líquido de 10 a 20 kg. O prazo de validade deverá ser no mínimo de 08 meses, a partir da data de fabricação. Quanto a Rotulagem seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados), devendo conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente a expressão: "contém glúten". O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.

MASSA PARA SOPA

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Consiste em macarrão curto c/ ovos tipo ave-maria, conchinha ou padre-nosso p/ sopa submetido a processo de secagem. O produto deverá ser constituído de sêmola de trigo (a farinha de trigo a ser utilizada como matéria-prima na fabricação do gênero deverá atender ao estabelecido na legislação Resolução RDC 344/02), corantes naturais de Urucum e Cúrcuma. Contém glúten. A embalagem deverá conter externamente os dados de

identificação do produto, procedência, informação nutricional, número do lote, data de fabricação, data de validade, quantidade e condições de armazenamento. Aspecto – próprio (liso brilhante), Cor – própria, Cheiro – próprio, Sabor – próprio. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termosoldagem na vertical e na horizontal com peso líquido de 500 gramas a 01 kg. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Fardo de polietileno transparente hermeticamente fechado ou fechado com fita adesiva plastificada ou caixa de papelão ondulada reforçada, de modo a garantir resistências a danos durante o transporte e armazenamento, com peso líquido de 10 a 20 kg. O prazo de validade deverá ser no mínimo de 01 ano, a partir da data de fabricação. Quanto a Rotulagem seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados). Devendo conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente a expressão: "contém glúten". O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.

EXTRATO DE TOMATE

CARACTERÍSTICAS GERAIS

O extrato de tomate é o produto resultante da concentração da polpa de frutos maduros e sãos do tomateiro por processo tecnológico adequado. Deve ser preparado c/ frutos escolhidos, s/ pele e s/ sementes. Não contém glúten.

É tolerada a adição de até 1% de açúcar e 5% de Cloreto de Sódio. O produto deve estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Aspecto - massa mole, Cor – vermelha, Odor – próprio, Sabor – próprio. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Tetra pak, Lata ou Sachet com peso líquido de 340 a 1,1g. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão ondulada contendo até 24 embalagens, fechada com fita adesiva plastificada de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento. O prazo de validade deverá ser de no mínimo 12 meses, a partir da data de fabricação. Quanto a Rotulagem seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados). O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.

ÓLEO VEGETAL

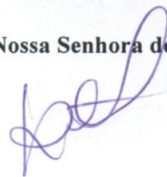
CARACTERÍSTICAS GERAIS

É o óleo comestível obtido através de processos de extração e refino, isento de misturas de outros óleos ou outras matérias estranhas ao produto. O óleo vegetal poderá ser de soja, girassol ou canola. Não deverá conter glúten. Aspecto: límpido e isento de impurezas a 25 °C, Cor: característica, Odor: característico, Sabor: característico. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Garrafa plástica (PET) com volume líquido de 900 ml. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão ondulada, contendo 20 garrafas de 900 ml, fechada com fita adesiva de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento. O prazo de validade deverá ser no mínimo de 9 meses, a partir da data de fabricação. Quanto a Rotulagem seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados). O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.

OVO DE GALINHA BRANCO MÉDIO

CARACTERÍSTICAS GERAIS

É o produto formado no ovário da fêmea de galináceos sadios e obtido após a postura. Deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial. A Embalagem deverá ser em caixa de papelão ondulada com até 30 dúzias separadas por placas com 30 unidades, fechada com fita adesiva de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento. Quanto a Rotulagem seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados), devendo conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente o carimbo do SIF ou SIE. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.



PÃO MASSA FINA – TIPO HOT DOG

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Pão é o alimento obtido por processamento tecnológico adequado, da massa preparada com farinha de trigo (a farinha de trigo a ser utilizada como matéria-prima na fabricação do gênero deverá atender ao estabelecido na legislação Resolução RDC 344/02), fermento biológico, água, sal, gordura e pode conter outras substâncias alimentícias permitidas na legislação. Deve apresentar formato e tamanho característico ao tipo de pão. As superfícies não devem apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares variando do pardo ou amarelo pardacento, nas regiões mais expostas ao calor, ao amarelo dourado nas regiões menos expostas. O miolo deve ser leve, elástico, com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não deve apresentar odores de fermentação e de fumaça. ODOR: De fumaça, carvão, óleo ou qualquer odor estranho: ausência. SABOR: Ácido, alcoólico, rançoso, mofado, envelhecido ou sabor acentuado de sal: ausência. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos, contendo 10 unidades com peso de 50 gramas. Deverá conter na embalagem a devida identificação do produto c/ a composição nutricional, assim como data de fabricação e validade. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Acondicionados em caixas de papelão, contendo 100 unidades, devidamente rotulada e lacrada de modo a garantir a qualidade do produto. O prazo de validade deverá ser no mínimo de 10 dias, a partir da data de fabricação. Quanto a Rotulagem seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados). Nos rótulos da embalagem deverá conter obrigatoriamente a expressão: "contém glúten". O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.

COLORAU / COLORÍFICO

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Alimento preparado com matéria prima de boa qualidade e não devendo apresentar cheiro acre ou rançoso. Não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal. Deve ser constituído pela mistura de fubá ou farinha de mandioca, com urucum em pó ou extrato oleoso de urucum adicionado ou não de sal e óleo vegetal. Aspecto - Pó fino, Cor -Vermelho Alaranjada, Cheiro – Próprio, Sabor – Próprio. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado na horizontal e na vertical com peso líquido de 100g. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixas de papelão ondulado com peso líquido máximo de 01 a 10 Kg ou fardo de polietileno reforçado e bem fechado com peso líquido e 01 a 10 Kg. O produto deverá ter prazo de validade não inferior a 06 meses a partir da data de fabricação. Quanto a Rotulagem seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados). O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.

VINAGRE DE ÁLCOOL

CARACTERÍSTICAS GERAIS

O produto deverá ter sido preparado de mosto limpo, isento de matéria terrosa e de detritos animais e vegetais. Não deverá conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas na regulamentação do Ministério da Agricultura. Não será permitida a presença de corantes e conservadores. Aspecto - líquido, límpido e sem depósito, Aroma - característico, acético, Cheiro – próprio, Sabor – ácido. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Garrafas plásticas, fechadas hermeticamente por tampa plástica, contendo de 500 ml a 1L. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão ondulada contendo de 12 a 24 unidades de 500 ml a 1L, fechada com fita adesiva de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento. O produto deverá ter prazo de validade de 12 meses a partir da data de fabricação. Quanto a Rotulagem seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados). O produto deverá ser transportado, de acordo com as normas técnicas da ANVISA.

ARROZ TIPO 02

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Alimento obtido de grãos sadios de arroz. A classe pode ser longo fino, médio e curto. Não é permitida a mistura de classes. Produto classificado conforme os padrões do Ministério da Agricultura. Aspecto – próprio, Cor – própria, Cheiro – próprio, Sabor – próprio. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termossoldagem na vertical e na horizontal com peso líquido de 01kg. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Fardo de polietileno transparente, reforçado, bem fechado com peso líquido de 30 Kg, de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento. O produto deverá ter prazo de validade de no mínimo de 12 meses, a partir da data de empacotamento. Quanto a Rotulagem, seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados). O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.

FRUTA IN NATURA (MAÇÃ VERMELHA NACIONAL DE 1ª QUALIDADE)

CARACTERÍSTICAS GERAIS

As frutas próprias para o consumo devem ser de vegetais genuínos são. As frutas deverão ser apresentadas dentro dos padrões de exigências da ANVISA. Aspecto: ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresca, apresentar grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, não conter sujidades ou corpos estranhos, não estar danificada por qualquer lesão física ou química, estar isenta de umidade e insetos.

Cor: própria, conforme espécie e variedade. Odor: aroma próprio, conforme espécie e variedade. Sabor: sabor próprio, conforme espécie e variedade. Quando embaladas o rótulo deverá trazer a denominação da fruta, sua classificação e o peso do produto. O produto deverá ser transportado em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.

MARGARINA VEGETAL C/ SAL

CARACTERÍSTICAS GERAIS:

Os principais ingredientes são: óleos vegetais líquidos e hidrogenados, água, sal, leite em pó desnatado reconstituído, soro de leite em pó reconstituído, 15.000 U. I de Vitamina A / Kg, estabilizantes, lecitina de soja, conservantes, aroma idêntico ao natural da manteiga, antioxidantes, acidulantes, corantes naturais : urucum e cúrcuma e corante beta caroteno sintético idêntico ao natural. Não contém glúten. Deverá conter quantidade de lipídio em torno de 60 a 75% e apresentar consistência cremosa. Aspecto – Emulsão plástica ou fluída, homogênea, uniforme, Cor – Amarela, homogênea normal, Sabor - Característico, Odor – Característico.

EMBALAGEM PRIMÁRIA: O produto encontra-se disposto em embalagens plásticas com peso líquido de aproximadamente de 500 g.

EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão ondulada reforçada, de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento, fechada c/ fita adesiva plastificada, com peso líquido de aproximadamente 6 kg. O produto deverá ter prazo de validade de no mínimo 6 meses, a partir da data de fabricação. Quanto a Rotulagem seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados).

SAL REFINADO IODADO

CARACTERÍSTICAS GERAIS

O produto deverá apresentar-se sob a forma de cristais brancos com granulação uniforme, própria, devendo ter sabor salino - salgado próprio, ser constituído de cloreto de sódio e adicionado iodato de potássio, conforme legislação vigente. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termossoldagem na vertical e horizontal com peso líquido de 01 kg. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Fardo de polietileno transparente reforçado com peso líquido de 20 a 30 Kg. O produto deverá ter prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data de fabricação. Quanto a Rotulagem seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados). O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.

CORTES DE FRANGO CONGELADO TIPO COXA E SOBRECOXA

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Parte da ave abatida (coxa e sobrecoxa) em estabelecimento sob inspeção oficial, com idade aproximada de oito semanas, apresentando pele completa e ausência de: penas, penugens, perfurações, coágulos, ossos quebrados, partes faltosas, queimaduras por congelamento, bolores e limo na superfície. Deve apresentar coloração normal e uniforme, evisceração completa, escaldamento normal e gordura não rançosa. O Produto não deverá conter presença de cristais de gelo. O produto deverá apresentar Aspecto – próprio, Cor – própria Odor - próprio e Sabor – próprio. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalados em saco de polietileno leitoso, com peso líquido de 01 a 05 Kg. Não deverá conter na embalagem a presença de ar e cristais de gelo. A embalagem deverá estar uniforme ao produto. SECUNDÁRIA: Caixa de papelão reforçada, com peso líquido de 10 a 30 Kg. O produto deverá ter prazo de validade de aproximadamente 12 meses a partir da data de fabricação. Quanto a Rotulagem, seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados), devendo conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente o carimbo do SIF ou SIE. O produto deverá ser transportado em veículos isotérmicos, conforme legislação vigente da ANVISA.

BEBIDA LÁCTEA TIPO IOGURTE DE FRUTA (MORANGO OU AMEIXA)

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Bebida derivada do leite, constituída basicamente por leite pasteurizado, soro de leite em pó reconstituído, açúcar, pó p/ o preparo de mistura láctea, preparado de fruta com sabor característico de morango ou ameixa. Não contém glúten. Aspecto – líquido leitoso e concentrado, Cor – rosa claro ou amarelo claro, Cheiro – característico e Sabor – característico. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem em sacos plásticos do tipo sachet “barriga mole” de no mínimo 01 litro, devidamente lacrado na vertical e horizontal. Deverá conter na embalagem a devida identificação do produto c/ a composição nutricional, assim como data de fabricação e validade. O produto deverá ter prazo de validade de no mínimo 20 dias a partir da data de fabricação. Quanto a Rotulagem seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados), devendo conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente o carimbo do SIF, SIE ou SIM. O produto deverá ser transportado em veículos isotérmicos, de acordo com as normas técnicas da ANVISA.

CORTES DE FRANGO CONGELADO TIPO PEITO

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Parte da ave abatida (peito) em estabelecimento sob inspeção oficial, com idade aproximada de oito semanas, apresentando pele completa e ausência de: penas, penugens, perfurações, coágulos, ossos quebrados, partes faltosas, queimaduras por congelamento, bolores e limo na superfície. Deve apresentar coloração normal e uniforme, evisceração completa, escaldamento normal e gordura não rançosa. O Produto não deverá conter presença de cristais de gelo. O produto deverá apresentar Aspecto – próprio, Cor – própria Odor - próprio e

Sabor – próprio. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalados em saco de polietileno leitoso, com peso líquido de 01 a 05 Kg. Não deverá conter na embalagem a presença de ar e cristais de gelo. A embalagem deverá estar uniforme ao produto. SECUNDÁRIA: Caixa de papelão reforçada, com peso líquido de 10 a 30 Kg. O produto deverá ter prazo de validade de aproximadamente 12 meses a partir da data de fabricação. Quanto a Rotulagem, seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados), devendo conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente o carimbo do SIF ou SIE. O produto deverá ser transportado em veículos isotérmicos, conforme legislação vigente da ANVISA.

CARNE BOVINA DE 1ª CONGELADA – TIPO PATINHO

CARACTERÍSTICAS GERAIS

É a porção comestível proveniente do corte apropriado de carcaça bovina, oriunda de estabelecimento sob inspeção oficial. Cor – vermelha característica, Odor – próprio, Aspecto – próprio, Sabor – próprio. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embaladas a vácuo em filme de polietileno de alta densidade com peso de 01 Kg a 05 Kg, constando o SIF ou SIE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão reforçada de 10 a 30 Kg. O produto deverá ter prazo de validade não inferior a 05 meses a contar da data do empacotamento. Quanto a Rotulagem seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados), devendo conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente o carimbo do SIF ou SIE. O produto deverá ser transportado em veículos isotérmicos, de acordo com as normas técnicas da ANVISA.

CHARQUE BOVINO DIANTEIRO

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Alimento obtido pela salga das porções musculares comestíveis da carne bovina embaladas a vácuo com ausência de tecidos inferiores (aponevroses, cartilagens), e produzido em estabelecimento sob inspeção federal. Odor: Característico, Sabor Característico, Aspecto: Característico, Coloração: Homogênea e característica, Tecidos inferiores: Ausência, Peso líquido inferior ao declarado: Ausência. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Peças embaladas a vácuo com peso líquido de 01 a 05 kg. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão reforçada com peso líquido de 10 a 30 kg. O prazo de validade deverá ser no mínimo de 06 meses, a partir da data de fabricação. Quanto a Rotulagem seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados), devendo conter nos rótulos da embalagem obrigatoriamente o carimbo do SIF ou SIE. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.

CORTE DE CARNE BOVINA DE 1ª CONGELADA – TIPO LAGARTINHO

CARACTERÍSTICAS GERAIS

É a porção comestível proveniente do corte apropriado de carcaça traseira bovina, oriunda de estabelecimento sob inspeção oficial. Deverá apresentar cor: vermelha, odor: próprio, sabor: próprio, aspecto: próprio. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embaladas a vácuo em filme de polietileno de alta densidade com peso de 01 a 05 Kg, constando o SIF ou SIE. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixa de papelão reforçada de 10 a 30 Kg. O produto deverá ter prazo de validade não inferior a 05 meses a contar da data do empacotamento. Quanto a Rotulagem seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados). Apresentando no rótulo o registro do SIF ou SIE. O produto deverá ser transportado em veículos isotérmicos, de acordo com as normas técnicas da ANVISA.

PÃO DOCE C/ COCO RALADO OU GOIABADA

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Alimento obtido por processamento tecnológico adequado, da massa preparada com farinha de trigo (a farinha de trigo a ser utilizada como matéria-prima na fabricação do gênero deverá atender ao estabelecido na legislação Resolução RDC 344/02), fermento biológico, água, gordura e pode conter outras substâncias alimentícias permitidas na legislação. Deve apresentar formato e tamanho característico ao tipo de pão. As superfícies não devem apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares variando do pardo ou amarelo pardacento, nas regiões mais expostas ao calor, ao amarelo dourado nas regiões menos expostas. O miolo deve ser leve, elástico, com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não deve apresentar odores de fermentação e de fumaça. O Pão Doce c/ Coco Ralado ou Goiabada, consiste no produto de sabor doce, preparado c/ adição de açúcar e/ou mel, manteiga ou gordura, farinha de trigo enriquecida c/ vitaminas e sais minerais, fermento biológico, água, não deverá apresentar recheio e deverá apresentar cobertura de coco ou goiabada. ASPECTO: Massa cozida, o miolo deve ser poroso, leve, homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados, ODOR: De fumaça, carvão, óleo ou qualquer odor estranho: ausência, SABOR: Ácido, alcoólico, rançoso, mofado: ausência. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Os pães deverão estar acondicionados em caixas de papelão, forradas c/ papel manteiga na parte inferior do interior da caixa, abrangendo as suas laterais, servindo ainda de divisória entre as camadas de pães quando arrumados nesta embalagem, contendo 50 unidades. A caixa deverá estar devidamente rotulada identificando o produto em questão e convenientemente lacrada de modo a garantir a qualidade do produto. Deverá ter prazo de validade de no máximo 10 dias, a partir da data de fabricação. Quanto a Rotulagem seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados). Nos rótulos da embalagem deverá conter obrigatoriamente a expressão: "contém glúten". O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.

MILHO PARA MUNGUNZÁ

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Produto também caracterizado como canjica de milho amarelo, de subgrupo despêliculado, tipo 1. Não deverá conter *glúten*, nem gordura trans em sua composição. Aspecto – Próprio, Cor – Amarela, Cheiro – Próprio, Sabor – Próprio. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Sacos de plástico com peso líquido de 500g. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Fardos de plástico ou papelão com peso líquido entre 10 a 20 Kg. O produto deverá ter prazo de validade de 12 meses a partir da data de empacotamento. Quanto a Rotulagem seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados). O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.

FRUTA IN NATURA (MELANCIA DE 1ª QUALIDADE)

CARACTERÍSTICAS GERAIS

As frutas próprias para o consumo devem ser de vegetais genuínos sãos. As frutas deverão ser apresentadas dentro dos padrões de exigências da ANVISA. Aspecto: ter atingido o grau máximo de tamanho, ser fresca, apresentar grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, não conter sujidades ou corpos estranhos, não estar danificada por qualquer lesão física ou química, estar isenta de umidade e insetos. Cor: própria, conforme espécie e variedade. Odor: aroma próprio, conforme espécie e variedade. Sabor: sabor próprio, conforme espécie e variedade. Quando embaladas o rótulo deverá trazer a denominação da fruta, sua classificação e o peso do produto. O produto deverá ser transportado em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.

CAFÉ EM PÓ TORRADO MOÍDO

CARACTERÍSTICAS GERAIS

É o café torrado submetido ao processo de moagem adequado. O produto deverá ser de fácil dissolução. De acordo com as normativas do Ministério da Saúde e da ANVISA, estabelecidos nas legislações vigentes, Portaria MS/SVS nº 377, de 26/04/1999; Resolução MS/CNNPA nº 12 de 24/07/1978; Resolução ANVISA/RDC nº 175 de 08/07/2003. Aspecto: Pó homogêneo fino ou grosso. Cor: castanho claro a castanho escuro. Odor e sabor: característico. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalagem plástica aluminizada, hermeticamente fechada por termossoldagem na vertical e na horizontal com peso líquido de 250g. SECUNDÁRIA: Fardo de polietileno transparente ou caixa de papelão ondulada, contendo 05 a 10 Kg de peso líquido, fechado com fita adesiva de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento. Deverá ter prazo de validade de no mínimo 12 meses, a partir da data de fabricação. Quanto a Rotulagem seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados). O produto deverá ser transportado, de acordo com as normas técnicas da ANVISA.

AMIDO DE MILHO (TIPO MAISENA)

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Apresenta como principal ingrediente o amido, não contém glúten e poderá ser utilizado no preparo de mingaus, papas, bolos, molhos, cremes, massas doces e salgados. Não contém quantidade significativa de proteína, gorduras totais, gorduras saturadas, gordura trans, fibra alimentar e sódio. Aspecto: pó fino, homogêneo, Cor: branca, Cheiro: característico, Sabor: característico. Sujidades, parasitos e larvas: Ausência. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Embalados em caixas de 500g., SECUNDÁRIA: Caixa de papelão reforçada, com peso líquido de 10 a 15 Kg. O produto deverá ter prazo de validade de 24 meses a partir da data de fabricação. Quanto a Rotulagem seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados). O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.



MILHO PARA PIPOCA

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Milho que apresenta característica própria p/ estourar quando imerso em meio à gordura e calor, formando assim a pipoca. A classe é do tipo amarelo, grupo duro, tipo 1 e não deverá conter glúten. Cor – amarela, Cheiro – próprio, Sabor – próprio. EMBALAGEM PRIMÁRIA: Deverão se apresentar em embalagens plásticas, tipo sachets c/ peso líquido de 500g. O produto deverá ter prazo de validade de aproximadamente 6 meses apartir da data de fabricação. Quanto a Rotulagem seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados). O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.

FARINHA DE TRIGO COM FERMENTO

CARACTERÍSTICAS GERAIS

É o produto obtido pela moagem, exclusivamente do grão de trigo *Triticum vulgares*, beneficiado. Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não pode estar úmida, fermentada, nem rançosa. Deverá ser do Tipo I, enriquecida c/ Ferro e Ácido Fólico de acordo c/ o estabelecido pela Legislação e conter fermento químico. O produto contém glúten. Aspecto - Pó fino branco, Cor – Clara, característica, Cheiro – Próprio. EMBALAGEM PRIMÁRIA: O produto deverá se apresentar acondicionado em sacos plásticos com peso líquido de 1 Kg. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Fardo de polietileno transparente reforçado, bem fechado com peso líquido de 10 Kg, de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento. O prazo de validade do produto deverá ser no máximo de 6 meses, a partir da data de fabricação. Quanto a Rotulagem seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados). O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.

FARINHA DE MANDIOCA TORRADA

Produto obtido pela desidratação e moagem de raízes de mandioca, tratadas por processos tecnológicos adequados e isentas do radical cianeto, submetido ao processo de torrefação. O produto deverá ser da classe branca, seca, do tipo 1 e classificado conforme os padrões do Ministério da Agricultura. Aspecto – próprio, Cor – própria, Cheiro – próprio e Sabor – próprio. Sujidades, larvas e parasitos: ausência. Prazo de Validade de no mínimo 06 meses, à partir da data de fabricação. Quanto a Rotulagem seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados). O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.

LEGUMES IN NATURA (REPOLHO BRANCO, ABÓBORA DE LEITE E CEBOLA BRANCA DE 1ª QUALIDADE)

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Legume é o fruto ou a semente de diferentes espécies de plantas, principalmente das leguminosas que devem ser procedentes de vegetais genuínos sãos. Aspecto – apresentar o grau normal de tamanho, não estar danificada por qualquer lesão física ou mecânica, não conter corpos estranhos, estar isenta de umidade e insetos. Cor – própria. Odor – aroma próprio, conforme espécie e variedade. Sabor – próprio, conforme espécie e variedade. Quando embalados o rótulo deverá trazer a denominação do legume, sua classificação e o peso do produto. O produto deverá ser transportado em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto e de acordo com as normas técnicas da ANVISA.

RAÍZES E TUBÉRCULOS IN NATURA

(BATATA INGLESA E CENOURA DE 1ª QUALIDADE)

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Raízes e Tubérculos são partes subterrâneas desenvolvidas de determinadas plantas e devem proceder de vegetais genuínos sãos. Aspecto – ser desenvolvida com o tamanho próprio da espécie, não estar danificada por qualquer lesão física ou mecânica, estar livre da maior parte de terra aderente à casca, não apresentar rachaduras na casca e estar isenta de insetos. Cor – própria, conforme espécie e variedade. Odor – aroma próprio, conforme espécie e variedade. Sabor – sabor próprio, conforme espécie e variedade. Quando embalada o rótulo deverá trazer a denominação da raiz ou tubérculo, sua classificação e o peso do produto. O produto deverá ser transportado em caixas de polipropileno de alta densidade para garantir a qualidade do produto. O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.

7. DISPOSIÇÕES FINAIS

7.1. À Prefeitura reserva-se o direito de impugnar os gêneros entregues, mesmo que por algum motivo tenha sido adjudicado equivocadamente, se esse não estiver de acordo com as especificações técnicas deste Termo de Referência.

7.2. A licitante fica obrigada a entregar os gêneros alimentícios objeto deste Termo de Referência de acordo com as especificações solicitadas, não se admitindo quaisquer modificações sem a prévia autorização da Prefeitura Municipal de Nossa Senhora de Lourdes/Se.



ANEXO II

PREGÃO PRESENCIAL N° ____/2018
(papel timbrado da proponente)

MODELO DE PROPOSTA

PROPOSTA DE PREÇOS PARA O PREGÃO PRESENCIAL N° ____/2018 DA PREFEITURA DE
_____/SE.

O(A) _____, CNPJ n° _____, com domicilio na
_____, vem apresentar proposta de preços para os fins de participação do Pregão n°
_____/2018, que tem por objeto a **fornecimento parcelado de gêneros alimentícios para compor a
merenda escolar dos alunos da rede municipal deste Município**, observada as especificações e condições
do ANEXO I, e conforme especificações abaixo:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QTDE	MARCA	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01						
02						

Entregaremos os gêneros alimentícios no Município de _____, no Almoxarifado Municipal, dentro do
prazo de 00 (-----) dias contados do recebimento da Ordem de Fornecimento expedida pela Autoridade
Competente.

A nossa proposta totalizou em R\$ _____.

Os pagamentos serão efetuados parceladamente, no valor correspondente as notas fiscais emitidas no período
originárias das Ordens de Fornecimento atendidas.

Manteremos nossa proposta válida até 60 (dias) dias de sua abertura.

Declaramos que nos preços ofertados então inclusas todas as despesas com transporte, taxas, tributos,
impostos, encargos etc.

Dados pessoais do Representante Legal:

Nome:

RG n°:

CPF n°:

Estado Civil:

Endereço:

Dados Bancários:

Banco:

Agência:

Conta Corrente:

Sem mais,

Carimbo e assinatura do Representante Legal





ANEXO III

PREGÃO PRESENCIAL Nº. ____/2018

(papel timbrado da proponente)

DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DAS CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO

O(A) _____, CNPJ Nº _____ com domicilio a _____ (endereço completo), DECLARA, para fins do disposto no **inc. VII do art. 4º da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, que está ciente e cumpre plenamente os requisitos da habilitação pertinentes ao Pregão Presencial nº. ____/2018.**

_____, _____ de _____ de 2018.

(assinatura do representante legal da proponente)

ANEXO IV

PREGÃO PRESENCIAL N° ____/2018.
(papel timbrado da empresa)

DECLARAÇÃO

_____, CNPJ n° _____
(nome da empresa)

sediada _____
(endereço completo)

por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr(a). _____, portador da Carteira de Identidade n° _____ e do CPF n° _____, DECLARA, para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei n° 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei n° 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

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

_____, _____ de _____ de 20__.

(Assinatura do representante legal da empresa)

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



ANEXO V

PREGÃO PRESENCIAL Nº ____/2018

PROCURAÇÃO

Por este instrumento, a empresa ou o(a) _____, com endereço a _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, outorga poderes a _____, portador do documento de identidade nº _____, inscrito no CPF/MF sob o nº _____, para representá-la no Pregão Presencial nº. ____/2018 da Prefeitura Municipal de _____, podendo o mandatário praticar todos os atos relativos ao certame, notadamente: formular ofertas, inclusive verbais; assinar os documentos da licitação; negociar preços; e interpor recursos ou renunciar ao direito de propô-los.

(assinatura, nome e CPF do mandante)

- A firma do mandante deve ser reconhecida.



ANEXO VI

MINUTA DE CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE NOSSA SENHORA DE LOURDES, ESTADO DE SERGIPE E A EMPRESA _____, CONFORME ADIANTE.

O MUNICÍPIO DE NOSSA SENHORA DE LOURDES, ESTADO DE SERGIPE, neste ato representado por sua Prefeitura, localizada à Av. Senador Leite Neto, nº. 80, Centro, Nossa Senhora de Lourdes/Se, inscrita no CNPJ sob o nº. 13.113.766/0001-24, doravante denominada simplesmente **PREFEITURA**, aqui representada pelo Senhor o Sr. **FÁBIO SILVA ANDRADE**, brasileiro, maior, capaz, Prefeito Municipal, doravante denominado simplesmente **CONTRATANTE**, e do outro lado a empresa _____, sediada à rua _____, Estado de _____, inscrita no CNPJ nº _____, aqui representada pelo seu _____, Sr(a)º. _____, brasileiro(a), _____, profissão _____, residente e domiciliado(a) na cidade de _____ / _____, doravante denominada simplesmente **CONTRATADA**, têm justo e contratado o integral cumprimento das cláusulas e condições a seguir:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DA FUNDAMENTAÇÃO

1.1 - O presente contrato vincula-se às determinações da Lei nº 10.520/2002 subsidiada pela Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações e pelo Decreto Municipal nº 32/2010, as exigências e condições gerais do Edital da Licitação modalidade Pregão Presencial nº. ____/2018 e a proposta elaborada pela **CONTRATADA**, passando tais documentos, a fazerem parte integrante do presente instrumento para todos os fins de direito.

CLÁUSULA SEGUNDA - OBJETO

2.1 - Constitui objeto do presente contrato a Aquisição parcelada de gêneros alimentícios para compor a merenda escolar dos alunos da rede municipal deste município.

CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO

3.1 - Pelo fornecimento, a **CONTRATANTE** pagará a **CONTRATADA** a importância total de R\$ _____ (_____), de acordo com as especificações, quantidades e valores abaixo:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	QTDE	MARCA	Valor Unit.	Valor Total
01						
02						
03						
04						
05						

CLÁUSULA QUARTA – CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

4.1 – Os pagamentos serão efetuados a cada entrega, no valor correspondente a(s) Ordem(ns) de Fornecimento comprovadamente atendidas, mediante apresentação dos seguintes documentos:

4.1.1 – Ordem(ns) de fornecimento;

4.1.2 – Nota(s) Fiscal(is) correspondente(s) à(s) ordem(ns) de fornecimento, atestada e liquidada pela Prefeitura;

4.1.3 – Prova de regularidade junto as Fazendas Federal, Estadual, Municipal, FGTS e CNDT;

4.2 – Os documentos de cobrança relacionados acima, deverão ser apresentados no endereço na Av. Senador Leite Neto, 80, Centro, Nossa Senhora de Lourdes/SE, dos quais após atestados pela autoridade competente e aprovados pelo Fiscal do Contrato serão encaminhados ao Setor Financeiro para fins de liquidação da despesa e inclusão na lista classificatória de credores;

4.3 - O pagamento das obrigações relativas ao contrato deve obedecer e cumprir a ordem cronológica das datas das respectivas exigências, a teor do que dispõe o art. 7º § 2º, inciso III, da Lei nº 4.320/1964, art. 5º e 7º, § 2º, inciso III, da Lei nº 8.666/93 e artigos 5º a 8º da Resolução nº 296/2016 emanada do TCE/SE.

CLÁUSULA QUINTA – FONTE DE RECURSO

5.1 – Os pagamentos serão efetuados com recursos financeiros pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE e Recursos Próprios;

CLAUSULA SEXTA – DO REAJUSTE

6.1 - O preço proposto é fixo e irrevogável.

CLÁUSULA SÉTIMA – DA VIGÊNCIA

7.1 - O presente contrato iniciará sua vigência na data de sua assinatura e encerrará no dia 31 de Dezembro de 2018, como também todas as obrigações e responsabilidades aqui estabelecidas.

CLÁUSULA OITAVA – DO PRAZO/CONDIÇÕES/LOCAL DE ENTREGA/RECEBIMENTO

8.1 - A entrega será feita da seguinte forma:

8.1.1 – Os gêneros perecíveis serão entregues quinzenalmente;

8.1.2 – Os gêneros não perecíveis serão entregues mensalmente;

8.2 – A Autoridade Competente expedirá Ordem de Fornecimento e encaminhará a **CONTRATADA**.

8.3 – Recebidas as Ordens, a **CONTRATADA** entregará os produtos dentro do prazo máximo de 03 (três) dias, acompanhados dos seguintes documentos:

8.3.1 – Ordem de fornecimento;

8.3.2 – Nota fiscal;

8.3.3 – Comprovante de regularidade junto às fazendas Federal, Estadual e Municipal;

8.3.4 – Comprovante de regularidade junto a Previdência Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço.

8.4 – A entrega se dará no Almoarifado Municipal, sito à _____, _____, Centro, _____/SE.

8.5 - Os produtos de origem animal deverão apresentar o carimbo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou Estadual (SIE), quando da entrega dos mesmos no Almoarifado Municipal;

8.6 - O recebimento dar-se-á de acordo com o disposto no art.73, II, *a e b*, da Lei Federal nº 8.666/93.

8.7 – Os funcionários do Almoxarifado Municipal atestarão o recebimento dos alimentos através de aposição de carimbo na Nota Fiscal;

8.8 – Depois de atestada(s), a(s) Nota(s) Fiscal(is) mas mesmas serão encaminhadas à Prefeitura Municipal juntamente com os documentos que a(s) acompanham para liquidação e pagamento.

8.9 - No caso de produto reprovado no momento do recebimento, o fornecedor substituirá o produto em até 03 (três) dias corridos.

8.10 - Na data de entrega, os produtos não poderão estar com mais de 20% (vinte por cento) do seu prazo de validade decorrido, o prazo será verificado por ocasião da entrega, e deverá estar de acordo com o estabelecido no Edital e seus Anexos.

CLAUSULA NONA – DAS PENALIDADES

9.1 - As sanções contratuais serão: advertência; multa; suspensão temporária para participação em licitação e impedimento de contratar e declaração de inidoneidade, observando-se:

a) **ADVERTÊNCIA** – sempre que forem observadas irregularidades de pequena monta para os quais tenha concorrido;

b) **MULTA** – a empresa contratada ficará sujeita a multa diária de 0,3% (três décimos por cento) sobre o valor total da contratação, até o máximo de 10% (dez por cento) pelo atraso injustificado na execução de qualquer obrigação contratual ou legal, podendo esse valor ser abatido no pagamento a que fizer jus a contratada, ou ainda, recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, após comunicação formal. Não havendo o recolhimento no prazo estabelecido o valor da multa será cobrado judicialmente;

c) **SUSPENSÃO** – suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração Pública, pelo prazo de até 02 (dois) anos;

d) **DECLARAÇÃO DE INIDONEIDADE** - para licitar ou contratar com a Administração Pública.

9.2. Poderá a Administração considerar inexecução total ou parcial do contrato, para imposição da penalidade pertinente, o atraso superior a 05 (cinco) dias do indicado para entrega do objeto.

9.3. A sanção prevista na alínea “d”, do subitem 9.1, poderá ser imposta cumulativamente com as demais.

9.4. A Administração, para imposição das sanções, analisará as circunstâncias do caso e as justificativas apresentadas pela contratada, sendo-lhe assegurada a ampla defesa e o contraditório.

CLÁUSULA DÉCIMA - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1 - As despesas deste Contrato correrão por conta de dotações orçamentárias, constantes do orçamento para o exercício financeiro de 2018, conforme abaixo:

UO: 00401 Secretaria Munic. De Educação, Cultura, Esporte, Lazer e Turismo;

Ação: 12.361.0004.2014 Manutenção do Ensino Fundamental;

Elemento de Despesa: Material de Consumo;

Fonte de Recurso: 1001/1119.

UO: 00401 Secretaria Munic. De Educação, Cultura, Esporte, Lazer e Turismo;

Ação: 12.361.0004.2085 Alimentação Escolar – EJA;

Elemento de Despesa: Material de Consumo;

Fonte de Recurso: 1001/1119.

UO: 00401 Secretaria Munic. De Educação, Cultura, Esporte, Lazer e Turismo;

Ação: 12.361.0004.2091 Alimentação Escolar – Pré Escolar;

Elemento de Despesa: Material de Consumo;
Fonte de Recurso: 1001/1119.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

11.1 - A execução deste contrato, bem como os casos nele omissos, regular-se-ão pelas cláusulas contratuais e pelos preceitos de direito público, aplicando-se-lhes, supletivamente, os princípios da Teoria Geral dos Contratos e as disposições de direito privado, na forma do artigo 54, da Lei Federal nº 8.666/93, c/c o inciso XII, do artigo 55, do mesmo Diploma Legal.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES

12.1 – Dos encargos da CONTRATANTE:

12.1.1 - permitir o acesso de funcionários da **CONTRATADA** nas dependências da **CONTRATANTE**, para a entrega das notas fiscais/faturas e outros documentos;

12.1.2 - prestar as informações e os esclarecimentos atinentes ao fornecimento que venham a ser solicitados pela **CONTRATADA**;

12.1.3 - impedir que terceiros executem o fornecimento objeto deste contrato;

12.1.4 - efetuar os pagamentos devidos pelo fornecimento dos alimentos, desde que cumpridas todas as exigências do contrato;

12.1.5 - comunicar, oficialmente, à **CONTRATADA** quaisquer falhas ocorridas;

12.1.6 – expedir as ordens de fornecimento e encaminhar a **CONTRATADA** em tempo hábil ao seu perfeito atendimento.

12.1.7 – fiscalizar a execução e aplicar as penalidades estabelecidas neste contrato.

12.2 - Dos Encargos da CONTRATADA:

12.2.1 – Fornecer o objeto abaixo na forma e condições estabelecidas no Edital e seus Anexos, observada sua proposta.

12.2.2 - ser responsável, em relação aos seus empregados, por todas as despesas decorrentes da execução deste contrato, tais como:

12.2.1.1 - salários;

12.2.1.2 - seguros de acidentes;

12.2.1.3 - taxas, impostos e contribuições;

12.2.1.4 - indenizações;

12.2.1.5 - vale-refeição;

12.2.1.6 - vale-transporte; e

12.2.1.7 - outras que porventura venham a ser criadas e exigidas pelo Governo.

12.2.2 - executar diretamente este contrato, sem transferência de responsabilidades ou subcontratações não autorizadas pela **CONTRATANTE**;

12.2.3 - ser responsável pelos danos causados diretamente à **CONTRATANTE** ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, quando da execução deste Contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pela **CONTRATANTE**;

12.2.4 - ser responsável por quaisquer danos causados diretamente aos bens de propriedade da **CONTRATANTE**, ou bens de terceiros, quando estes tenham sido ocasionados por seus empregados durante a execução deste Contrato;

12.2.5 - prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados pela **CONTRATANTE**, obrigando-se a atender, de imediato, todas as reclamações a respeito da qualidade dos produtos entregues;

12.2.6 - comunicar por escrito a **CONTRATANTE** qualquer anormalidade de caráter urgente e prestar os esclarecimentos que julgar necessário;

12.2.7 – manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste contrato.

12.3 - Das Obrigações Sociais, Comerciais e Fiscais:

12.3.1 - assumir a responsabilidade por todos os encargos previdenciários e obrigações sociais previstos na legislação social e trabalhista em vigor, obrigando-se a saldá-los na época própria, vez que os seus empregados não manterão nenhum vínculo empregatício com a **CONTRATANTE**;

12.3.2 - assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes de trabalho, quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas os seus empregados quando da execução objeto deste contrato ou em conexão com ele, ainda que acontecido em dependência da **CONTRATANTE**;

12.3.3 - assumir todos os encargos de possível demanda trabalhista, civil ou penal, relacionadas à execução deste contrato, originariamente ou vinculada por prevenção, conexão ou continência;

12.3.4 - assumir a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultantes deste contrato.

12.3.5 - A inadimplência da **CONTRATADA**, com referência aos encargos estabelecidos na condição anterior, não transfere a responsabilidade por seu pagamento à **CONTRATANTE**, nem poderá onerar o objeto deste contrato, razão pela qual a **CONTRATADA** renuncia expressamente a qualquer vínculo de solidariedade, ativa ou passiva, com a **CONTRATANTE**.

12.4 – Das Obrigações Gerais:

12.4.1 - é expressamente proibida a contratação de servidor pertencente ao quadro de pessoal da **CONTRATANTE** para prestar quaisquer serviços relativos ao atendimento do objeto deste contrato;

12.4.2 - é expressamente proibida, também, a veiculação de publicidade acerca deste contrato, salvo se houver prévia autorização da **CONTRATANTE**;

12.4.3 - é vedada a subcontratação de outra empresa para a execução da totalidade do objeto deste contrato.

12.4.4 - A **CONTRATADA** assume exclusivamente como seus, os riscos e as despesas decorrentes do fornecimento do material, incluindo o transporte e tudo que se fizer necessário à boa e perfeita entrega do material, incluindo também, quaisquer prejuízos que sejam causados a **CONTRATANTE** ou a terceiros.

12.4.5 – A **CONTRATANTE** não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela **CONTRATADA** com terceiros, ainda que vinculados à execução deste contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da **CONTRATADA**.

12.4.6 - O Cronograma de entrega deverá ser cumprido, rigorosamente, de acordo com as solicitações da Prefeitura.

12.4.7 - É vedado acumular duas ou mais entregas de produtos perecíveis no mesmo período, caso ocorra à empresa será notificada.

12.4.8 - À **CONTRATANTE** caberá o direito de recusar a mercadoria caso a mesma não atenda as exigências do padrão de qualidade ou quando houver divergência de peso, marcas, quantidades e embalagens.

12.4.9 - Não será permitida substituição de produtos ou marcas sem autorização prévia do Departamento de Alimentação Escolar. Caso ocorra a empresa será multada e poderá até ter seu contrato cancelado.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO

13.1 - Durante a vigência deste contrato, na forma do que dispõe o artigo 67 da Lei nº. 8.666/93 fica designado o servidor _____ - CPF nº. _____, lotado na _____ da Secretaria municipal _____ de _____/SE, para acompanhar e fiscalizar execução do presente Contrato anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados;

13.2 - O representante anotará em registro próprio todas as ocorrências, determinando o que for necessário à regularização das faltas observadas;

13.3 - As decisões e providências que ultrapassem a competência do representante deverão ser solicitadas ao **Secretário Municipal de Administração**, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes;

13.4 - Não obstante a **CONTRATADA** seja a única e exclusiva responsável pela execução deste Contrato, a **CONTRATANTE** reserva-se o direito de, sem que de qualquer forma restrinja a plenitude dessas responsabilidades, exercer a mais ampla e completa fiscalização sobre o fornecimento, diretamente ou por prepostos designados.

CLAUSULA DÉCIMA QUARTA – DA ALTERAÇÃO

14.1 - No interesse da Administração, o valor inicial atualizado deste contrato poderá ser aumentado ou suprimido até o limite de 25% (vinte e cinco por cento), conforme disposto no artigo 65, parágrafos 1º e 2º, da Lei Federal nº 8.666/93.

14.1.1 - A **CONTRATADA** fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os aumentos ou supressões que se fizerem necessários.

CLAUSULA DÉCIMA QUINTA – DA RESCISÃO

15.1 - A rescisão contratual poderá ser:

15.1.1 - Determinada por ato unilateral e escrito da Administração;

15.1.2 - Amigável por acordo entre as partes, reduzida a termo no processo de Licitação, desde que haja conveniência para esta Administração Pública;

15.1.3 - Judicial nos termos da Legislação.

15.1.4 – A **PREFEITURA** se reserva o direito de a qualquer momento, por interesse público, rescindir, através de Decreto do Executivo, o presente Contrato, sem que a ela caiba qualquer tipo de indenização, salvo pagamento dos materiais comprovadamente entregues, mediante simples notificação extra judicial à **CONTRATADA**, com antecedência mínima de 48(quarenta e oito) horas.

15.2 - Constituem motivo para rescisão do contrato:

- 15.2.1 - O não cumprimento das cláusulas contratuais e especificações;
- 15.2.2 - O cumprimento irregular de cláusulas contratuais e especificações;
- 15.2.3 - A lentidão de seu cumprimento, levando a **PREFEITURA** a comprovar a impossibilidade da conclusão da entrega total do objeto contratado.
- 15.2.4 - A paralisação injustificada do fornecimento;
- 15.2.5 - O desatendimento das determinações regulares da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a sua execução, assim como a de seus superiores;
- 15.2.6 - O cometimento reiterado de faltas na sua execução;
- 15.2.7 - A decretação de falência ou a instauração de insolvência civil da licitante;
- 15.2.8 - O atraso no pagamento das faturas devidas por mais de 30 (trinta) dias consecutivos, posteriores ao seu vencimento;

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DO FORO

16.1 - Para quaisquer ações decorrentes do presente Contrato fica eleito o foro da Cidade de Nossa Senhora de Lourdes da Comarca de Gararu, com exclusão de outro qualquer por mais privilegiado que seja.

16.2 - E, por se acharem justos e contratados, **CONTRATANTE** e **CONTRATADA** assinam o presente Contrato em 02(duas) vias de igual teor e forma e para um só efeito jurídico na presença das testemunhas abaixo identificadas.

Nossa Senhora de Lourdes (SE), _____.

CONTRATANTE

CONTRATADA

FISCAL DO CONTRATO

Testemunhas:

