

EDITAL

PREGÃO PRESENCIAL Nº. 02/2017

1. DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

A Prefeitura Municipal de Nossa Senhora de Lourdes, inscrita no CNPJ - MF sob o Nº. 13.113.766/0001-24, por intermédio de sua Pregoeira e sua Equipe de Apoio, nomeados pela **Portaria nº. 02/2017, de 02/01/2017**, torna público, para conhecimento dos interessados, que fará realizar licitação do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM**, sob a modalidade **PREGÃO PRESENCIAL Nº. 02/2017**, para a Aquisição parcelada de gêneros alimentícios para compor a merenda escolar dos alunos da rede municipal deste município, conforme especificações técnicas constantes do Anexo I deste Edital.

DATA DE ABERTURA: 26 DE JANEIRO DE 2017.
HORÁRIO: 11H00MIN (ONZE HORAS)
LOCAL DA SESSÃO PÚBLICA: AV. SENADOR LEITE NETO, Nº. 80, CENTRO, NOSSA SENHORA DE LOURDES/SE

1.1. A licitação será regida na forma da Lei nº. 10.520, de 17 de julho de 2002, e, subsidiariamente, pela Lei nº. 8.666, de 21 de junho de 1993, obedecendo integralmente o regulamento aprovado pelo Decreto Municipal nº. 032, de 24 de novembro de 2010, e, ainda, pela Lei Complementar nº. 123, de 14 de dezembro de 2006, alterada pela Lei Complementar nº. 147 de 08/08/2014 e demais legislações pertinentes, observadas as alterações posteriores introduzidas nos referidos diplomas legais.

1.2. Fazem parte deste instrumento convocatório os seguintes anexos:

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA;
ANEXO II - MODELO DE PROCURAÇÃO;
ANEXO III - MODELO DE DECLARAÇÃO REQUISITOS DE HABILITAÇÃO;
ANEXO IV - MODELO DE DECLARAÇÃO DE FATOS IMPEDITIVOS;
ANEXO V - MODELO DE DECLARAÇÃO RELATIVA A TRABALHO DE MENORES; e
ANEXO VI - MODELO DA MINUTA DE CONTRATO

2. DO OBJETO

2.1. A presente licitação tem como objeto a Aquisição parcelada de gêneros alimentícios para compor a merenda escolar dos alunos da rede municipal deste município, conforme especificações técnicas constantes no Anexo I deste Edital.

3. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA



As despesas oriundas do objeto desta licitação correrão à conta dos recursos orçamentários consignados no Orçamento Programa de 2017 desta Prefeitura, com dotação suficiente, obedecendo à classificação abaixo:

UO: 18 Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte, Lazer e Turismo;
Ação: 2037 Programa Nacional de Alimentação Escolar – Pré-Escola;
Ação: 2038 Programa Nacional de Alimentação Escolar – EJA;
Ação: 2039 – Programa Nacional de Alimentação Escolar – Ensino Fundamental;
Classificação de Despesas: 3390.30.00.00 – Material de Consumo;
Fonte de Recursos: 0193.997/0100.000 (PNAE/PRÓPRIOS).

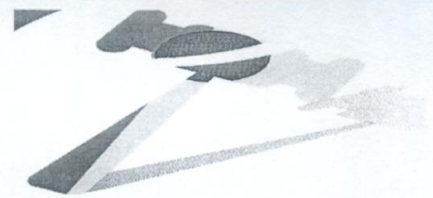
4. CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

4.1. Somente poderão participar desta Licitação, em virtude do valor máximo estimado Somente poderão participar desta Licitação, em virtude do valor máximo estimado por item e em atendimento aos preceitos do art. 48, inc. I da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, com a redação dada pela Lei Complementar nº 147, de 07 de agosto de 2014, as Microempresas – ME's e Empresas de Pequeno Porte – EPP's, assim comprovadas mediante apresentação, no ato do credenciamento, Declaração (**Anexo IV - Modelo**), que poderá ser substituída pela certidão expedida, no ano em curso, pela respectiva Junta Comercial, na forma do artigo 8º. da Instrução Normativa nº. 103, de 30 de abril de 2007, do Departamento Nacional de Registro do Comércio - DNRC, e que detenham atividade compatível e pertinente com o seu objeto.

4.1.1. Somente no caso de não haver interessados enquadrados como Microempresas – ME's e Empresas de Pequeno Porte – EPP's, ficará esta licitação estendida a todos os demais interessados.

4.2. Estarão impedidos de participar, direta ou indiretamente, de qualquer fase deste processo licitatório, os interessados que se enquadrem em uma, ou mais, das situações a seguir:

- a) Empresas em estado de falência, de concurso de credores, dissolução ou liquidação;
- b) Consórcios de empresas, qualquer que seja sua forma de constituição;
- c) Empresas que tenham sido declaradas inidôneas por qualquer órgão da Administração Pública, direta ou indireta, Federal, Estadual ou Municipal, bem como as que estejam punidas, com suspensão do direito de contratar ou licitar com a Administração Pública;
- d) Servidor de qualquer órgão ou entidade vinculada ao órgão promotor da licitação, bem assim empresa da qual tal servidor seja sócio, dirigente ou responsável técnico.



4.3. A participação na licitação importa total e irrestrita submissão dos proponentes às condições deste Edital.

5. DO CREDENCIAMENTO E REPRESENTAÇÃO

5.1. A Licitante deverá apresentar-se para credenciamento, junto a Pregoeira, por intermédio de um representante que, devidamente munido de documento que o credencie a participar deste certame, venha a responder pela empresa licitante, devendo, ainda, no ato de entrega dos envelopes, identificar-se, exibindo a Carteira de Identidade ou outro documento equivalente;

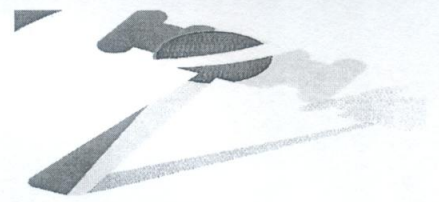
5.2. O credenciamento é condição obrigatória para a participação das Licitantes neste Pregão, ou seja, ofertar propostas (lances), bem com praticar todos os demais atos inerentes a este certame, podendo utilizar como modelo o estabelecido no Anexo II deste Edital;

5.3. O credenciamento far-se-á por meio de instrumento público de procuração ou instrumento particular com reconhecimento de firma, neste último caso acompanhado de cópia do contrato social vigente da empresa que representa, com poderes para formular ofertas e lances de preços, oferecer recursos e desistir deles e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, em nome do proponente, procuração ou carta de credenciamento firmada pelo representante legal da empresa, nos termos de seu Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social, documento esse a ser apresentado, visando à comprovação da condição do titular, para delegar poderes ao representante a ser credenciado. É imprescindível que estejam expressos os poderes delegados, inclusive os de firmar declarações, desistir ou apresentar razões de recurso e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame e, no caso de ser sócio, proprietário, dirigente ou assemelhado da empresa proponente, deverá apresentar cópia do respectivo Estatuto ou Contrato Social, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura;

5.4. As Licitantes deverão apresentar declaração dando ciência de que cumprem plenamente os requisitos de habilitação, como condição para a participação nesta licitação, conforme disposto no inciso VII do art. 4º da Lei nº 10.520/2002 e inciso VI do art. 7º do Decreto Municipal nº 032/2010. A referida declaração deverá ser apresentada juntamente com o documento de credenciamento, fora dos envelopes que contêm os documentos de habilitação e proposta, podendo utilizar como modelo o estabelecido no Anexo III, deste Edital;

5.5. A Proponente que não trazer o documento referente ao credenciamento, não terá sua proposta por escrito invalidada, mas não poderá participar das fases de lances. Pode até ser declarada vencedora, desde que nenhum lance verbal supere, em menor preço, a sua proposta por escrito ou que as demais proponentes venham a ser desclassificadas, sucessivamente, na habilitação;

5.6. Não será admitida a participação de um mesmo representante legal e/ou



procurador para mais de uma Licitante;

5.7. Não será aceita, em qualquer hipótese, a participação de licitante retardatária, a não ser como assistente ao ato público.

6. DA APRESENTAÇÃO, DO RECEBIMENTO E ABERTURA DOS ENVELOPES

6.1. A reunião para recebimento e abertura dos envelopes contendo a Proposta de Preços e os Documentos de Habilitação será pública, dirigida pela Pregoeira, em conformidade com este Edital;

6.2. O representante legal da licitante deverá entregar os Envelopes "Proposta de Preços" e "Documentos de Habilitação", devidamente lacrados, em papel não transparente e separados;

6.3. O envelope da Proposta de Preços deverá ser apresentado, contendo as seguintes informações:

**PREFEITURA DE NOSSA SENHORA DE LOURDES/SE
ENVELOPE N.º 01 - PROPOSTA DE PREÇOS
EDITAL DO PREGÃO N.º 02/2017**

[Razão social da empresa licitante]

[Endereço, telefone e fax da empresa licitante]

6.4. O envelope dos Documentos de Habilitação deverá ser apresentado, contendo as seguintes informações:

**PREFEITURA DE NOSSA SENHORA DE LOURDES/SE
ENVELOPE N.º 02 - DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO
EDITAL DO PREGÃO N.º 02/2017**

[Razão social da empresa licitante]

[Endereço, telefone e fax da empresa licitante]

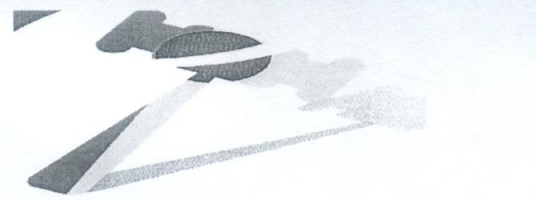
6.5. Não será admitido o encaminhamento de proposta via fax, postal, por meio eletrônico ou similar;

6.6. Após o recebimento dos envelopes, não serão aceitas juntadas ou substituições de quaisquer documentos, nem a retificação de preços ou condições;

6.7. O recebimento dos envelopes não conferirá às proponentes qualquer direito contra a Prefeitura, observadas as prescrições da legislação específica.

7. DA PROPOSTA DE PREÇOS

7.1. O envelope "1", com o título "PROPOSTA DE PREÇOS", deverá conter:



7.1.1. A(s) Proposta(s) de Preços da(s) Licitante(s), redigida com clareza, em língua portuguesa, salvo quanto a expressões técnicas de uso corrente, sem alternativas, emendas, rasuras ou entrelinhas, datada e assinada pelo representante legal da empresa licitante ou por seu preposto, legalmente estabelecido;

7.1.2. Os preços serão apresentados em algarismos, por extenso, cotados em moeda nacional e englobarão todas as despesas diretas e indiretas, inclusive os tributos, taxas, custos com embalagens, encargos sociais, trabalhistas e previdenciários, frete, seguro, instalação, etiquetagem, mão-de-obra, etc., e quaisquer outras necessárias ao cumprimento do objeto desta Licitação. Não será permitido, portanto, que tais encargos sejam discriminados em separado;

7.1.3. Razão Social e CNPJ, endereço completo, telefone/fax para contato, nº da conta corrente, agência e respectivo Banco e, se possível, correio eletrônico (e-mail);

7.1.4. Descrição detalhada do objeto da licitação, com as características técnicas, inclusive marca, observando-se as especificações contidas no Anexo I, - Termo de Referência;

7.1.5. Prazo de entrega dos gêneros alimentícios de, no máximo, 02 (dois) dias, contados a partir da solicitação da contratante;

7.1.6. Compromisso de entrega dos gêneros solicitados com prazo máximo de 20% (vinte por cento) do seu prazo de validade decorrido, contados da solicitação, com o compromisso expresso da Contratada de troca do mesmo, acaso se dê o vencimento do produto durante o prazo contratual.

7.1.7. Preços unitários e totais dos itens e o preço global da proposta, em moeda corrente nacional, em algarismo e por extenso;

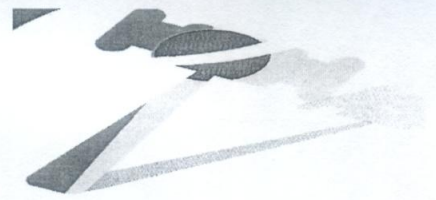
7.1.8. Existindo discrepância entre os valores unitários e totais, prevalecerão os unitários e, havendo discordância entre os valores em algarismos e por extenso, prevalecerão estes últimos;

7.1.9. Os preços serão fixos e irrevogáveis durante o período contratado, e deverão trazer inclusos os impostos, taxas, fretes e quaisquer outras despesas, inerentes ao objeto licitado;

7.2. A simples participação neste certame implica:

a) A aceitação de todas as condições estabelecidas neste Pregão;

b) Que o prazo de validade da proposta é de 60 (sessenta) dias consecutivos, contado da data estipulada para sua entrega, o qual, se maior, deverá ser explicitado na proposta. Caso o referido prazo não esteja expressamente indicado na proposta, o mesmo será considerado como aceite para efeito de Julgamento;



7.3. Na composição dos preços unitários, e como critério de aceitabilidade, o valor unitário não poderá ser superior ao valor unitário estimado pelo município, conforme discriminado no Anexo I deste.

8. DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

8.1. DA FORMA DE APRESENTAÇÃO

8.1.1. A Licitante deverá incluir no envelope nº "2", com o título – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO, os seguintes documentos em original (desde que esses possam ficar retidos e ser autuados no processo), por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou por servidor da Administração, ou publicação em órgão da Imprensa Oficial;

8.1.2. Caso as cópias dos documentos venham acompanhadas dos originais, esses últimos deverão vir fora do envelope de documentação a fim de evitar transtornos e facilitar os trabalhos da Pregoeira.

8.2. DA HABILITAÇÃO JURÍDICA

8.2.1. Registro Comercial, no caso de empresário individual;

8.2.2. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de Sociedades Anônimas, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores, no qual deverá estar contemplado, dentre os objetivos sociais, a execução de atividades da mesma natureza ou compatíveis com o objeto da licitação;

8.2.3. 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.

8.3. DA REGULARIDADE FISCAL

8.3.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ), do Ministério da Fazenda;

8.3.2. Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual, ou Municipal se houver, relativo ao domicílio ou sede da Licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto deste Edital;

8.3.3. Certidões de regularidade de situação para com a Fazenda: Federal, mediante a apresentação da Certidão de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e a Dívida Ativa da União, expedida pela Secretaria da Receita Federal, conforme Portaria Conjunta



PGFN/SRF nº. 1.751/2014 de 02/10/2014;

8.3.4. Prova de situação regular perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS através da apresentação do CRF - Certificado de Regularidade do FGTS;

8.3.5. Certidões de regularidade de situação para com as Fazendas: **Estadual**, mediante a apresentação da Certidão Negativa de Débitos Estaduais, emitida pela Fazenda Estadual do respectivo do domicílio ou sede do licitante; e **Municipal**, mediante apresentação da Certidão Negativa de Débitos Municipais, emitida pela Fazenda Municipal do respectivo do domicílio ou sede do licitante, dentro do prazo de validade;

8.3.6. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - **CNDT**, dentro do prazo de validade;

8.3.7. A comprovação de regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida no caso de virem a ser a(s) adjudicatária(s) deste certame, nos termos do art. 42 da Lei Complementar nº 123/2006;

8.3.7.1. 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;

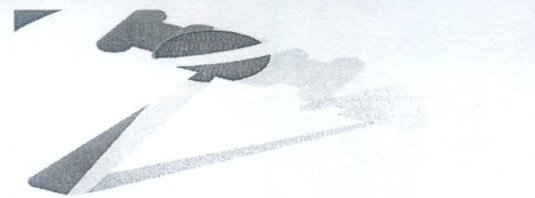
8.3.7.1.1. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado, às microempresas e empresas de pequeno porte, o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou 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, alterada pela Lei 147, de 07 de agosto de 2014;

8.3.7.1.2. 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.

8.4. DECLARAÇÃO RELATIVA A TRABALHO DE MENORES

8.4.1. Declaração firmada pela Licitante, nos termos do modelo - **Anexo VI** deste Edital, expressando que não possui menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e menores de dezesseis anos, em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos.

8.5. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA



8.5.1. Autorização de funcionamento da empresa emitido pela Vigilância Sanitária (art. 30, I da Lei nº. 8.666/93).

8.5.2. Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação (art. 30, II e §1º, I da Lei nº. 8.666/93).

8.5.2.1. A comprovação de aptidão supramencionada será feita por atestados ou certidões de fornecimento similares de complexidade tecnológica e operacional e equivalente ou superior – fornecimento de gêneros alimentícios, em nome da licitante, fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

8.5.3. Declaração expressa da Licitante, firmada sob as penas das leis, de que não existe qualquer fato impeditivo à sua habilitação, ou à sua contratação com o Poder Público, por atender integralmente as condições exigidas para sua habilitação, nos termos previstos na legislação em vigor e no presente Edital, mediante modelo de declaração constante do **Anexo V** – Declaração de Inexistência de Fatos Impeditivos.

8.6. DA QUALIFICAÇÃO ECONÔMICA FINANCEIRA

8.6.1. Certidão Negativa de Falência e Concordata, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, ou da execução patrimonial, expedida no domicílio da pessoa física. No caso do documento mencionado neste item não fixar prazo de validade, o mesmo será considerado 30 (trinta) dias da data de sua emissão;

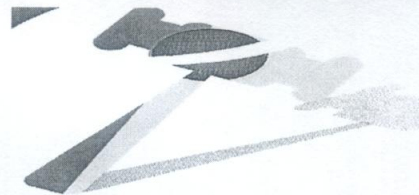
8.7. Os documentos emitidos via Internet, por órgãos ou entidades públicas, dispensam a necessidade de autenticações e, em caso de deficiência nas informações constantes no documento apresentado, inclusive quanto ao prazo de validade, os mesmos poderão ser conferidos via Internet durante a sessão, para verificação da regularidade. A Administração não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos de informações, no momento da verificação da habilitação. Ocorrendo essa indisponibilidade e não sendo apresentados os documentos alcançados pela verificação, a Licitante será inabilitada;

8.8. Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitação de documento em substituição aos documentos requeridos no presente Edital e seus anexos;

8.9. Promovida a homologação da licitação, esta será devidamente comunicada a todos os licitantes, ficando os documentos das demais empresas interessadas em poder da Pregoeira (sob a guarda da Comissão de Licitação), pelo prazo de 15 (quinze) dias, findos os quais a documentação deverá ser retirada, sob pena de inutilização.

9. DO PROCEDIMENTO E JULGAMENTO DAS PROPOSTAS E DA HABILITAÇÃO

9.1. No local, dia e hora indicados no preâmbulo deste Edital, será aberta a sessão de processamento do Pregão, iniciando-se com o credenciamento dos interessados;



9.2. Após a fase de credenciamento das licitantes, a Pregoeira procederá a abertura das Propostas de Preços, verificando, preliminarmente, a conformidade das propostas com os requisitos estabelecidos no instrumento convocatório e seus anexos, com a conseqüente divulgação dos preços cotados pelas licitantes classificadas;

9.3. Para fins de julgamento e classificação das propostas será adotado o critério do MENOR PREÇO POR ITEM, observados os prazos máximos para o fornecimento, as especificações técnicas e os parâmetros mínimos de desempenho e qualidade definidos neste edital e em seus anexos, bem como a compatibilidade dos preços propostos com os praticados no mercado;

9.4. Serão qualificadas pela pregoeira para ingresso na fase de lances a Licitante que apresentar a proposta de menor preço, em conformidade com o Anexo I, e as demais Licitantes que tenham apresentado propostas em valores sucessivos e superiores em até 10% (dez por cento) à de menor preço. Para julgamento e classificação das propostas será adotado o critério de menor preço por item;

9.5. Não havendo pelo menos 3 (três) propostas de preços na condição definida no item anterior, serão selecionadas as propostas que apresentarem os menores preços, até o máximo de 3 (três), independentemente do valor. No caso de empate nos preços, serão admitidas todas as propostas empatadas, seja qual for o número de licitantes;

9.6. Caso duas ou mais propostas escritas apresentem preços iguais, será realizado sorteio;

9.7. A Pregoeira convidará, individualmente, as Licitantes qualificadas, na forma dos itens 9.3 a 9.6, a apresentar os lances verbais, a começar pela autora da proposta escrita de maior preço, seguido das demais, em ordem decrescente de valor;

9.8. A Pregoeira poderá, motivadamente, estabelecer limite de tempo para lances, bem como o valor ou percentual mínimo para redução dos lances, mediante prévia comunicação às Licitantes, concordância destas e expressa menção na Ata da Sessão;

9.9. Somente serão aceitos lances cujos valores sejam inferiores ao último apresentado;

9.10. No tocante aos preços, às propostas serão verificadas quanto à exatidão das operações aritméticas que conduziram ao valor total do item orçado, procedendo-se às correções no caso de eventuais erros, tomando-se como corretos os preços unitários e por escrito. As correções efetuadas serão consideradas para apuração do valor da proposta;

9.11. Será(ão) vencedora(s) aquela(s) que ofertar(em) o menor preço por item;

9.12. A etapa de lances será considerada encerrada quando, indagadas pela Pregoeira, todas as participantes qualificadas manifestarem desinteresse em apresentar novos lances, ou quando encerrado o prazo estipulado na forma do subitem 9.8;



9.13. Caso não se realizem lances verbais, será verificada pela Pregoeira a conformidade entre a(s) proposta(s) escrita(s) de menor(es) preço(s) e o valor estimado para a contratação, ficando vedada a aceitação de proposta(s) com valor(es) superior(es) ao(s) estimado(s) no Termo de Referência - Anexo I deste Edital, no(s) item(ns) correspondente(s);

9.14. Declarada encerrada a etapa de lances e ordenadas as propostas, a Pregoeira examinará a aceitabilidade da(s) primeira(s) classificada(s), quanto ao objeto e valor(es), decidindo, motivadamente, a respeito, ficando vedada a aceitação de proposta(s), com valor(es) unitário(s) superior(es) a(os) estimado(s) no Termo de Referência - Anexo I deste Edital, no(s) item(ns) correspondente(s);

9.15. A(s) microempresa(s) e a(s) empresa(s) de pequeno porte mais bem classificada(s) será(ão) convocada(s) para apresentar(em) nova(s) proposta(s), no prazo máximo de 5 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão, de acordo com o estabelecido no §3º, art. 45 da Lei Complementar nº 123/2006, em ocorrendo a situação elencada nos subitens 9.5.1 a 9.5.3 deste Edital;

9.16. A Pregoeira poderá negociar com a autora da oferta de menor valor, com vistas à redução do preço;

9.17. Serão exigidas, da(s) licitante(s) classificada(s) provisoriamente em 1º (primeiro) lugar, amostras de todos os itens nos quais foi vencedora nos lances, para teste de degustação conforme o art. 33, §5º, da Resolução FNDE Nº. 26/2013.

9.18. 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, se possível, identificadas individualmente. As amostras não serão devolvidas.

9.19. 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) desta Prefeitura, as propostas (itens)/amostras que não apresentem rotulagem, inclusive a nutricional, em conformidade com a legislação em vigor, bem como aquelas não aprovadas em testes de degustação e comparação a ser realizado pela Secretaria de Educação, através da nutricionista, mediante relatório fundamentado.

9.20. 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 8 deste edital;

9.21. Se a oferta não for aceitável, ou se a Licitante desatender às exigências para a habilitação, a Pregoeira examinará as ofertas subseqüentes de menor preço, negociará com a sua autora, decidirá sobre a sua aceitabilidade e, em caso positivo, verificará as condições de habilitação e assim sucessivamente, até a apuração de uma oferta aceitável cuja autora atenda aos requisitos de habilitação, caso em que será declarada vencedora do(s) itens (s) ofertado(s);

9.22. Todas as propostas 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;

9.23. Ultrapassada a fase de análise das propostas e amostras e abertos os envelopes contendo a Documentação, não caberá desclassificar as Licitantes por motivo relacionado com a proposta, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento;

9.24. O encerramento de quaisquer das sessões, será lavrada Ata de Reunião, para assentamento de fatos relevantes que ocorreram, que deverá ser assinada pela Pregoeira (e Equipe de Apoio, se necessário) e pelos representantes legais e/ou procuradores das Licitantes presentes;

9.25. Toda e qualquer declaração feita pelos representantes legais e/ou procuradores das Licitantes deverá constar em Ata. Não terá validade qualquer reclamação posterior sobre assuntos relacionados com a sessão respectiva que não tiverem registro na referida Ata;

9.26. Constatado o atendimento aos requisitos de habilitação previstos neste Edital, a Licitante será habilitada e declarada vencedora do(s) item(s) ofertado(s);

9.27. Caso haja intenção por parte da(s) Licitante(s) de recorrer contra a decisão da Pregoeira, a(s) mesma(s) aguardará(ão) o encerramento das fases de Classificação das Propostas e de verificação dos Documentos de Habilitação das proponentes, de acordo com a ordem de classificação, para que se manifeste contra a decisão da Pregoeira;

9.28. Se todas as propostas forem desclassificadas ou todas as Licitantes inabilitadas, a Pregoeira poderá fixar o prazo de 8 (oito) dias úteis, nos termos do art. 48, § 3º, da Lei 8.666/93 e alterações posteriores, para apresentação de outras propostas ou nova documentação, escoimadas das causas da desclassificação ou inabilitação.

10. DO RECURSO, DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

10.1. Ao final da sessão e declarada a Licitante vencedora pela Pregoeira, qualquer Licitante poderá manifestar, imediata e motivadamente, a intenção de recorrer, com



registro em Ata da síntese das suas razões, desde que munida de carta de credenciamento ou procuração com poderes específicos para tal. As Licitantes poderão interpor recurso, **no prazo de 3 (três) dias úteis**, ficando as demais Licitantes, desde logo, intimadas para apresentar contra-razões por igual prazo, que começará a correr do término do prazo da recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos;

10.2. A falta de manifestação, imediata e motivada, da Licitante importará a decadência do direito ao recurso, e a adjudicação do objeto da licitação pela Pregoeira a vencedora e ao encaminhamento do processo à autoridade competente para homologação;

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

10.4. Os recursos e as contrarrazões interpostos pelas Licitantes deverão ser entregues no setor de licitação desta Prefeitura, no prazo estabelecido no item 10.1, das **08:00 às 12:00 horas**, diariamente, exceto aos sábados, domingos e feriados;

10.5. Interposto o recurso, a Pregoeira poderá reconsiderar a sua decisão ou encaminhá-lo, devidamente informado, à autoridade competente;

10.6. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto do certame à Licitante vencedora e homologará o procedimento;

10.7. O recurso terá efeito suspensivo e o seu acolhimento importará a invalidação dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

11. DO CONTRATO

11.1. Dos Prazos e condições para assinatura do Contrato

11.1.1. Uma vez homologado o resultado da licitação pela autoridade competente, a Licitante adjudicatária terá o prazo de até 05 (cinco) dias úteis, após convocação, para a assinatura do instrumento Contratual correspondente, conforme Anexo VII - Minuta do Contrato, e a retirada da respectiva Nota de Empenho. A critério da administração, este prazo poderá ser prorrogável, por apenas uma vez, sob pena de decair o direito à contratação.

11.1.2. Se a Licitante adjudicatária, convocada dentro do prazo de validade da sua proposta, não apresentar situação regular, bem como apresentar recusa à assinatura do contrato, no prazo fixado, decairá do direito à contratação, ficando sujeita as penalidades previstas no art. 7º, da Lei Federal nº 10.520/02, garantida a ampla defesa, sem prejuízo das demais cominações legais;

11.1.3. Ocorrendo essa hipótese, o processo retornará a Pregoeira que convocará as Licitantes remanescentes e, em sessão pública, procederá ao exame das demais



propostas, bem como da habilitação de seus ofertantes, segundo a ordem da classificação, até que uma proposta atenda integralmente ao Edital, sendo a sua autora declarada vencedora e convocada para assinar o Contrato.

11.2. Da vigência do Contrato

11.2.1. O prazo de vigência do contrato será da data da sua assinatura até 31/12/2017, por se tratar de fornecimento, não podendo exceder ao respectivo exercício financeiro, nos termos do art. 57 da Lei nº. 8.666/93.

11.3. Dos acréscimos ou supressões do Contrato

11.3.1. A critério do CONTRATANTE e em função das necessidades dos serviços, a CONTRATADA fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões até 25% (vinte e cinco por cento), do valor inicial atualizado do contrato.

12. DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO

12.1. A execução do presente Contrato será fiscalizada por funcionário indicado pela Secretaria de Educação, com autoridade para exercer, em nome desta Prefeitura, toda e qualquer ação de orientação geral, controle e fiscalização dos serviços contratados, conforme consta do Anexo VII - Minuta do Contrato.

13. DO PAGAMENTO

13.1. Os pagamentos serão efetuados mensalmente, mediante apresentação das notas fiscais/faturas do fornecimento, objeto do Contrato. As referidas notas fiscais deverão ser apresentadas no protocolo desta Prefeitura, acompanhadas da seguinte documentação hábil à quitação: Nota(s) Fiscal(is)/Fatura(s) contendo o atesto que os serviços foram executados; Certidão de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e a Dívida Ativa da União, expedida pela Secretaria da Receita Federal, conforme Portaria Conjunta PGFN/SRF nº. 1.751/2014 de 02/10/2014; Certificado de Regularidade de Situação do FGTS - CRF, emitido pela Caixa Econômica Federal e Certidão Negativa de Débitos Estaduais junto à Fazenda Estadual e ou Municipal e a CNDT;

13.2. Na hipótese de estarem os documentos discriminados no item 13.1 com a validade expirada, o pagamento ficará retido até a apresentação de novos documentos, dentro do prazo de validade, não cabendo ao CONTRATANTE nenhuma responsabilidade sobre o atraso no pagamento;

13.3. Decorridos 15 (quinze) dias contados da data em que os pagamentos estiverem retidos, sem que a CONTRATADA apresente a documentação hábil para liberação dos seus créditos, o Contrato será rescindido unilateralmente pelo CONTRATANTE, ficando assegurado à CONTRATADA, tão somente, o direito ao recebimento do pagamento dos serviços efetivamente prestados e atestados na forma do item 13.1.



14. DOS REAJUSTES DE PREÇOS

14.1. Os preços dos serviços, objeto do Contrato, permanecerão irremovíveis durante a vigência contratual;

14.2. Se durante o período contratual ocorrer acréscimo ou redução de valores no objeto do fornecimento a ser contratado, em conformidade com a legislação pertinente, os preços do Contrato serão readequados, a fim de manter o seu equilíbrio econômico-financeiro, devendo a comprovação ser feita pela apresentação ao CONTRATANTE, por parte da CONTRATADA, da razão que autorizou o referido aumento/redução e utilizando-se os mesmos índices/percentuais utilizados/autorizados;

14.3. A CONTRATADA obriga-se a repassar ao CONTRATANTE todos os preços e vantagens, ofertados ao mercado, sempre que esses forem mais vantajosos do que os vigentes.

15. DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO

15.1. O seu recebimento dar-se-á de acordo com o art 73, inciso II, alíneas "a" e "b", da Lei 8.666/93, com alterações posteriores;

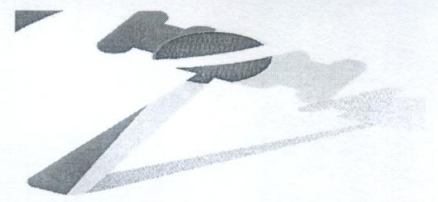
15.2. Os gêneros alimentícios, objeto desta licitação, deverão ser entregues no almoxarifado do município, de forma parcelada, mediante solicitação desta Prefeitura e nas quantidades indicadas pela mesma, num prazo máximo de 02 (dois) dias, contados a partir da solicitação.

15.3. O fornecimento, objeto do Contrato, deverá ser feito durante o prazo de vigência estabelecido. Findo este, as partes não poderão exigir uma da outra o exaurimento dos quantitativos previstos no instrumento convocatório, por meramente estimativos, considerando-se perfeitamente realizado o objeto contratual. Ao contrário, exaurido o limite quantitativo antes do encerramento do prazo contratual, a Administração poderá acrescer o objeto até o limite de 25% (vinte e cinco por cento), nos termos do art. 65, §1º da Lei nº. 8.666/93.

15.4. As quantidades indicadas no Termo de Referência Anexo I são meramente estimativas, podendo ser alteradas, para mais ou para menos, de acordo com as necessidades desta Prefeitura;

15.5. O serviço executado em desacordo com o estipulado neste instrumento e na proposta do adjudicatário será rejeitado, parcial ou totalmente, conforme o caso;

15.6. Caberá ao funcionário indicado pela Secretaria de Educação desta Prefeitura, o recebimento e a atestação da(s) Nota(s) Fiscal(is) Fatura(s) correspondentes aos serviços executados, em pleno acordo com as especificações contidas no Anexo I deste Edital.



16. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

16.1. Iniciada a sessão do pregão, não cabe desistência das propostas ou lances e a proponente que se recusar a cumprir a obrigação, bem como vier a fazê-lo fora das condições e especificações por ela propostas inicialmente, estará sujeita, de acordo com a gravidade da falta e a critério da Prefeitura, as seguintes sanções administrativas:

16.1.1. Advertência;

16.1.2. Multa na forma prevista no item 16.2;

16.1.3. Suspensão temporária de participar de licitações e impedimento de contratar com a Administração;

16.1.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.

16.2. A multa a que se refere o item anterior será aplicada até o limite de 20% (vinte por cento) do valor da adjudicação e, no caso de atraso não justificado devidamente, cobrar-se-á 1% (um por cento) por dia, sobre o valor da respectiva Nota de Empenho, o que não impedirá, a critério da Prefeitura, a aplicação das demais sanções a que se refere o item 16.1, podendo a multa ser descontada dos pagamentos devidos pela Prefeitura, ou cobrada diretamente da empresa, amigável ou judicialmente.

16.3. A Licitante que ensejar o retardamento da execução do certame, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, garantido o direito prévio da citação e da ampla defesa, ficará impedida de licitar e contratar com a Administração, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo da aplicação das demais cominações legais, tudo proporcionalmente ao grau de culpabilidade da conduta apenada, enquanto perdurarem os motivos determinados da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade;

16.4. A aplicação das penalidades será precedida da concessão da oportunidade de ampla defesa por parte da adjudicatária, na forma da lei.

17. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

17.1. Até 02(dois) dias úteis, antes da data fixada para abertura da sessão pública, nos termos da art. 12 do Decreto Municipal nº 032/2010, qualquer pessoa física ou jurídica, poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório deste Pregão;



17.1.1. A apresentação de impugnação contra o presente edital deverá ser protocolada no Setor de Licitação desta Prefeitura, no horário das 08h00min às 12h00min, diariamente, exceto aos sábados, domingos e feriados;

17.1.2. O esclarecimento de dúvidas e informações, sobre o presente Edital, poderão ser requeridas, por escrito, a Pregoeira ou Membros da Equipe de Apoio na Sala da Comissão de Licitação desta Prefeitura, no horário das 08 às 12 horas, diariamente, exceto aos sábados, domingos e feriados;

17.1.3. A Pregoeira decidirá sobre a impugnação no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, de acordo com o art. 12, parágrafo 1º do Decreto Municipal nº 032/2010;

17.1.4. Caso seja acolhida à impugnação contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame;

17.2. Qualquer modificação no Edital será divulgada pelo mesmo instrumento de publicação em que se deu o texto original, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas;

17.3. Caso a adjudicatária não compareça para receber a Nota de Empenho, no prazo de 05 (cinco) dias consecutivos do recebimento do aviso da adjudicação, ou, quando convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, não apresentar situação regular, de que trata o item 8, deste Edital, a Prefeitura poderá convocar, para substituir a empresa vencedora, as Licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições de suas propostas, podendo ser negociada a obtenção de melhor preço, verificando-se a aceitabilidade da proposta e o cumprimento das exigências habilitatórias, ou revogará o Processo Licitatório, observado o interesse público;

17.3.1. Os documentos, exigidos para esta Licitação, poderão ser apresentados em original (desde que esses possam ficar retidos e ser autuados no processo), por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou por servidor da Administração ou publicação em órgão da Imprensa Oficial. Os que forem de emissão da própria proponente deverão ser datilografados ou impressos em papel timbrado da Licitante, registrar o número desta Licitação, estar datados e assinados por seu representante legal ou preposto legalmente estabelecido. A exibição do documento original a Pregoeira dispensa a autenticação em cartório;

17.4. As normas disciplinadoras desta licitação serão interpretadas em favor da ampliação da disputa, respeitada a igualdade de oportunidade entre as licitantes e desde que não comprometam o interesse público, a finalidade e a segurança da contratação;

17.5. O resultado do presente certame será divulgado no Quadro de Avisos desta Prefeitura, bem como os demais atos pertinentes a esta licitação, passíveis de divulgação;



17.6. A(s) vencedora(es) desta licitação deverá(ão), durante a sua execução, manter as condições de habilitação apresentadas na licitação;

17.7. A(s) Licitante(s) vencedora(s) fica(m) obrigada(s) a aceitar, nas mesmas condições os acréscimos ou supressões de até 25% do objeto licitado, nos termos do §1º, artigo 65 da Lei nº 8.666/93 e alterações posteriores;

17.8. O Edital completo será disponibilizado e retirado gratuitamente, na sala da Comissão Permanente de Licitação da Prefeitura, onde serão prestados todos os esclarecimentos, caso solicitados pelos interessados, estando disponível para atendimento nos dias úteis, das 08 às 12:00 horas, na Sede da Licitação, descritos no preâmbulo deste Edital;

17.9. A Pregoeira, no interesse público, poderá relevar omissões puramente formais, desde que não reste infringido o princípio da vinculação ao instrumento convocatório;

17.10. É facultada a Pregoeira ou à Autoridade Superior, em qualquer fase desta licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, inclusive para verificar a compatibilidade das especificações do objeto ofertado diante dos requisitos previstos neste Edital e seus anexos, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originariamente da proposta ou na documentação de habilitação;

17.11. As Licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Prefeitura não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório;

17.12. As proponentes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação;

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

17.14. 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;

17.15. O desatendimento de exigências formais, não essenciais, não importará no afastamento da Licitante, desde que seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta, durante a realização da sessão pública do Pregão;

17.16. A apresentação da proposta implicará pleno conhecimento e aceitação, por parte da Licitante, das condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos;



17.17. Nenhuma indenização será devida às Licitantes pela elaboração e/ou apresentação de quaisquer documentos relativos a esta licitação;

17.18. A homologação do resultado desta licitação não implicará em direito à contratação, salvo disposição em contrário;

17.19. A critério da Pregoeira, o início dos trabalhos poderá ser prorrogado em até 10 (dez) minutos da hora estabelecida neste Pregão;

17.20. Caso a Pregoeira julgue conveniente, a seu critério exclusivo, poderá suspender a reunião em qualquer fase, a fim de que tenha melhores condições de analisar as propostas ou documentos apresentados, encaminhando-os às áreas envolvidas para manifestação, ou para promover diligências destinadas a esclarecer ou complementar a instrução do processo, desde que não implique em inclusão de documento ou informação que deveria constar inicialmente; devendo proceder ao registro em Ata, da suspensão dos trabalhos e a continuidade dos mesmos;

17.21. Os casos omissos serão resolvidos pela Pregoeira, com o auxílio da equipe de apoio;

17.22. A Prefeitura reserva-se o direito de:

- a) Revogar, no todo ou em parte, sempre que forem verificadas razões de interesse público, decorrentes de fatos supervenientes, ou anular o procedimento licitatório, quando constatada ilegalidade no seu processamento;
- b) Alterar as condições deste Edital, reabrindo o prazo para apresentação de propostas, na forma da legislação, salvo quando a alteração não afetar a formulação das mesmas;
- c) Adiar o recebimento das propostas divulgando, mediante aviso público, a nova data.

17.23. A Prefeitura poderá cancelar a Nota de Empenho que vier a ser emitida, em decorrência desta licitação e rescindir o correspondente Contrato, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial, ficando assegurado o contraditório e o direito de defesa:

- a) For requerida ou decretada a falência ou liquidação da Contratada, ou quando ela for atingida por execução judicial, ou outros fatos que comprometam a sua capacidade econômica e financeira;
- b) A Contratada for declarada inidônea ou punida com proibição de licitar ou contratar com qualquer órgão da Administração Pública;
- c) Em cumprimento de determinação administrativa ou judicial que declare a nulidade da adjudicação.



17.24. Em caso de concordata, o contrato poderá ser mantido, se a Contratada oferecer garantias que sejam consideradas adequadas e suficientes para o satisfatório cumprimento das obrigações por ela assumidas;

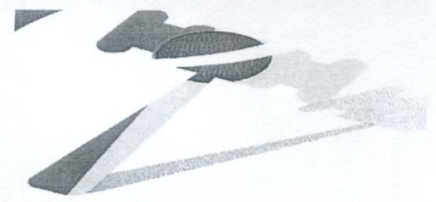
18. DO FORO

A Prefeitura e as licitantes do certame elegem o foro da Cidade de Nossa Senhora de Lourdes da Comarca de Gararu para dirimir qualquer questão relacionada com o presente Edital.

Nossa Senhora de Lourdes, (SE), 13 de Janeiro de 2017.

Katia Cilene Menezes Silva

Pregoeira



ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

Aquisição parcelada de gêneros alimentícios para compor a merenda escolar dos alunos da rede municipal deste município, para esta Prefeitura.

2. PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS

O fornecimento deverá ser efetuado, obrigatoriamente, na forma abaixo:

I) Os gêneros alimentícios, objeto desta licitação, serão entregues no almoxarifado do município, de forma parcelada, mediante solicitação desta Prefeitura e nas quantidades indicadas pela mesma, num prazo máximo de 02 (dois) dias, contados a partir da solicitação.

II) O fornecimento, objeto do Contrato, deverá ser feito durante o prazo de vigência estabelecido. Findo este, as partes não poderão exigir uma da outra o exaurimento dos quantitativos previstos no instrumento convocatório, por meramente estimativos, considerando-se perfeitamente realizado o objeto contratual. Ao contrário, exaurido o limite quantitativo antes do encerramento do prazo contratual, a Administração poderá acrescer o objeto até o limite de 25% (vinte e cinco por cento), nos termos do art. 65, §1º da Lei nº. 8.666/93.

III) Compromisso de entrega dos gêneros solicitados com prazo máximo de 20% (vinte por cento) do seu prazo de validade decorrido, contados da solicitação, com o compromisso expresso da Contratada de troca do mesmo, acaso se dê o vencimento do produto durante o prazo contratual.

IV) O prazo de fornecimento será da data de assinatura do Contrato decorrente desta Licitação até 31 (trinta e um) de dezembro de 2017, por se tratar de fornecimento, não podendo exceder ao respectivo exercício financeiro, nos termos do art. 57 da Lei nº. 8.666/93.

3. QUANTITATIVOS, ESPECIFICAÇÃO E FORMAÇÃO DE PREÇOS DOS GÊNEROS



ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS P/ AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS / PREGÃO PRESENCIAL

ANO LETIVO: 2017 / ATENDIMENTO: 884 ESCOLARES

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

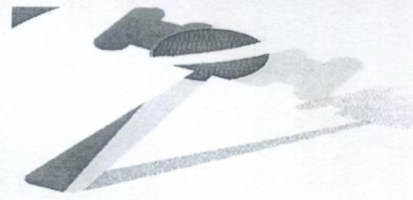
CARACTERÍSTICAS GERAIS

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 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.

BISCOITO DOCE TIPO MARIA

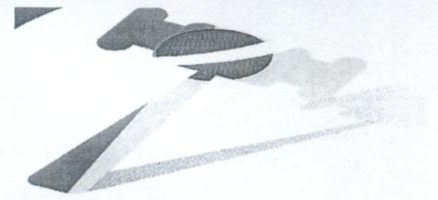
CARACTERÍSTICAS GERAIS

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 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.

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 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.

CARNE BOVINA DE 1ª CONGELADA – TIPO MOÍDA

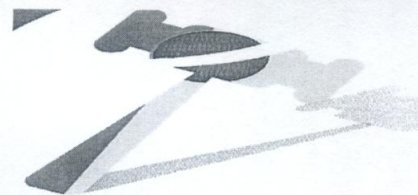
CARACTERÍSTICAS GERAIS

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. 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, carioquinha 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

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) e não conter glúten. 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 a 01Kg. 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.

Leite



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 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 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 320 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

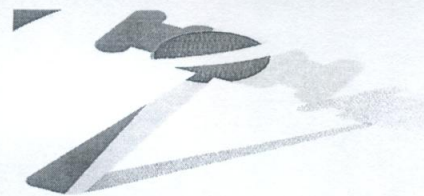
CARACTERÍSTICAS GERAIS

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 Alaranjado, 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

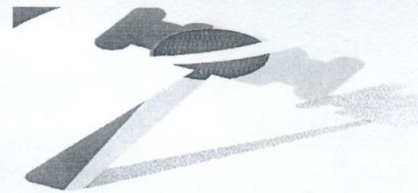
CARACTERÍSTICAS GERAIS

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 e saudáveis. 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 250 g ou 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 500g, 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 despelculado, 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 a 1000g. 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.

Real



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 200g. 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 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 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



Prefeitura Municipal

de Nossa Sra. de

Lourdes



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.

ALESSANDRA PATRÍCIA S. PROCÓPIO
NUTRICIONISTA / CRN 2331 / 5ª REGIÃO



**QUADRO DE QUANTITATIVOS DOS ITENS
MERENDA ESCOLAR 2017
Planilha Geral**

ITEM	DESCRIÇÃO DOS ITENS	UNID	QUANT.	V. UNIT.	V. TOTAL
01	Achocolatado em Pó c/400gr	PCT	600		
02	Arroz Parboilizado Tipo 01	KG	1.400		
03	Arroz Tipo 02	KG	600		
04	Açúcar Cristal	KG	1.800		
05	Amido de Milho (Tipo Maisena) c/500gr	PCT	700		
06	Bebida Láctea - tipo Iogurte de Fruta (Morango ou Ameixa)	LT	3.200		
07	Biscoito Salgado Tipo Cream Cracker c/400gr	PCT	1.600		
08	Biscoito Doce Tipo Rosquinha c/400gr	PCT	800		
09	Biscoito Doce Tipo Maria c/400gr	PCT	800		
10	Café em Pó Moído 250 G	PCT	120		
11	Carne Bovina de 1ª Qualidade Congelada - Tipo Moída - pct 500g	PCT	2.000		
12	Carne Bovina de 1ª Qualidade Congelada - Tipo Patinho	KG	1.900		
13	Carne Bovina Tipo Lagartinho	KG	1.900		
14	Charque Bovino Dianteiro	KG	700		
15	Colorau / Colorífico c/100gr	PCT	640		
16	Extrato de Tomate (Embalagem Tipo Sacht) c/340gr	UND	840		
17	Farinha de Milho Flocada c/500gr	PCT	1.500		
18	Feijão Cariquinha Tipo 01	KG	1.200		
19	Farinha de Trigo c/ Fermento	KG	700		
20	Frango Congelado Tipo Coxa e Sobrecoxa	KG	2.000		
21	Frango Congelado Tipo Peito	KG	2.000		
22	Leite em Pó Integral Instantâneo / Enriquecido c/ Vitaminas A e D c/200gr	PCT	4.000		
23	Macarrão Tipo Espaguete Comum c/500gr	PCT	1.400		
24	Massa p/ Sopa c/500gr	PCT	600		
25	Milho de Mungunzá c/500gr	PCT	800		
26	Margarina Vegetal c/ Sal - c/500gr	UND	480		
27	Maçã Vermelha Nacional	KG	1.800		
28	Milho de Pipoca - c/500gr	PCT	600		
29	Óleo Vegetal - c/900ml	UND	600		
30	Ovo de Galinha Branco Médio	DZ	1.600		
31	Pão Tipo Hot Dog	UND	18.000		
32	Pão Doce c/ Coco Ralado ou Goiabada	UND	18.000		
33	Sal Refinado Iodado	KG	200		
34	Tempero Moído Tipo Cominho c/100gr	PCT	400		
35	Vinagre de Álcool c/500ml	UND	320		
VALOR TOTAL					

Handwritten signature in blue ink.



4. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- Manter, durante toda a execução do contrato, as exigências de habilitação ou condições determinadas no procedimento da licitação que deu origem ao presente Contrato, sob pena de sua rescisão e aplicação das penalidades ora previstas.
- Alocar todos os recursos necessários para se obter um perfeito fornecimento, de forma plena e satisfatória, sem ônus adicionais de qualquer natureza à Contratante;
- Responsabilizar-se por todas as despesas, obrigações e tributos decorrentes da execução do Contrato, inclusive as de natureza trabalhista, devendo, quando solicitado, fornecer à Contratante comprovante de quitação com os órgãos competentes;
- Responsabilizar-se por eventuais multas, municipais, estaduais e federais, decorrentes de faltas por ela cometidas na execução do Contrato;
- Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Prefeitura ou a terceiros decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do Contrato não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pela Contratante.
- Responsabilizar-se pela obtenção de Alvarás, Licenças ou quaisquer outros Termos de Autorização que se façam necessários à execução do Contrato.
- Executar fielmente o objeto contratado e o prazo estipulado.
- Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o Contrato firmado com a Contratante, sem prévia e expressa anuência.
- Não realizar associação com outrem, cessão ou transferência total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação, sem prévia e expressa anuência do Contratante.

5. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

- Efetuar o pagamento nas condições e preço pactuados.
- Proporcionar à CONTRATADA todas as condições necessárias ao pleno cumprimento das obrigações decorrentes do presente Contrato, consoante estabelece a Lei nº. 8.666/93;
- Designar um representante para acompanhar e fiscalizar a execução do presente Contrato, que deverá anotar em registro próprio, todas as ocorrências verificadas;
- Comunicar à CONTRATADA toda e qualquer ocorrência relacionada com a execução dos serviços, diligenciando nos casos que exigem providências preventivas e corretivas.

6. DISPOSIÇÕES GERAIS

I) Nenhum pagamento será efetuado à CONTRATADA enquanto pendente de liquidação qualquer débito referente à eventual irregularidade, inadimplência ou penalidade;

II) Os preços dos serviços, objeto do Contrato, permanecerão irrevogáveis durante a vigência contratual; todavia se durante o período contratual ocorrer acréscimo ou redução de valores no objeto do fornecimento a ser contratado, em conformidade com a legislação pertinente, os preços do Contrato serão readequados, a fim de manter o seu equilíbrio econômico-financeiro, devendo a comprovação ser feita pela apresentação ao CONTRATANTE, por parte da CONTRATADA, da razão que autorizou o referido aumento/redução e utilizando-se os mesmos índices/percentuais utilizados/autorizados; e, por fim, a CONTRATADA obriga-se a repassar ao CONTRATANTE todos os preços e



vantagens, ofertados ao mercado, sempre que esses forem mais vantajosos do que os vigentes.

III) O objeto desta licitação poderá ser acrescido ou subtraído, em até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado, mantidas as demais condições iniciais, ficando a CONTRATADA obrigada a aceitar essa condição, quando formalmente proposta pela Prefeitura.



ANEXO II

PROCURAÇÃO (Modelo)

Ref.: PREGÃO PRESENCIAL N.º ____/2017 – Prefeitura de Nossa Senhora de Lourdes.

OUTORGANTE: {Qualificação da empresa e do representante legal que assinará a procuração em seu nome (nome, endereço/razão social, etc.)}.

OUTORGADO: (Representante devidamente qualificado).

OBJETO: Representar a Outorgante no Pregão n.º ____/2017 – Prefeitura Municipal de Nossa Senhora de Lourdes.

PODERES: Entregar e receber envelopes contendo os documentos e as propostas, juntar documentos, assinar atas e termos, tomar deliberações, receber ofícios e relatórios de julgamentos, firmar declarações, dar ciência e, especialmente, formular ofertas e lances de preços, interpor recursos, renunciar ao direito de recursos enfim, assinar todos os atos e quaisquer documentos indispensáveis ao bom e fiel cumprimento do presente mandato junto a este órgão, relativamente a quaisquer das fases do Pregão n.º ____/2017.

_____, _____ de _____ de 2017.

NOME/CARGO



ANEXO III

DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO (Modelo)

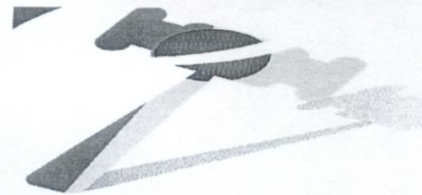
Ref.: PREGÃO PRESENCIAL Nº. ____/2017 – Prefeitura de Nossa Senhora de Lourdes.

_____, inscrita no CNPJ nº _____, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a) _____, portador da Carteira de Identidade nº _____ e do CPF nº _____, **DECLARA**, em atenção ao disposto no art. 4º, VII, da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, que cumpre plenamente os requisitos exigidos para a habilitação na licitação modalidade Pregão nº ____/2017 da Prefeitura de _____.

(local e data)

(Nome e assinatura do representante legal ou procurador do licitante)

(*Observação: Esta declaração deverá ser entregue no ato do credenciamento.)



ANEXO IV

MODELO DECLARAÇÃO DE CONDIÇÃO DE ME OU EPP

D E C L A R A Ç Ã O (em papel timbrado da empresa)

Ref.: PREGÃO PRESENCIAL nº ____/2017.

A _____ (NOME DA EMPRESA) _____, inscrita no CNPJ/MF sob o nº _____, situada à _____ (endereço completo) _____, por intermédio de seu representante legal (o) a Sr. (a) _____, portador(a) da carteira de Identidade nº _____, SSP/____ e do CPF nº _____, abaixo assinado, DECLARA, sob as penas da lei, que é _____ (MICROEMPRESA ou EMPRESA DE PEQUENO PORTE) e que não se enquadra em nenhuma das hipóteses elencadas no § 4º do art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006 e Decreto 6.204/2007, estando apta a usufruir dos direitos de que tratam os artigos 42 a 45 da mencionada Lei, não havendo fato superveniente impeditivo da participação no presente certame.

_____, ____ de _____ de 2017.

Diretor ou Representante Legal

C.I.:

CPF:

OBSERVAÇÃO: Este documento, também, deverá ser entregue no ato do credenciamento, ou seja, fora dos envelopes e em papel timbrado da empresa.



ANEXO V

DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATOS IMPEDITIVOS (Modelo)

Ref.: PREGÃO PRESENCIAL N.º ____/2017 – Prefeitura de Nossa Senhora de Lourdes.

_____, inscrito no CNPJ n.º _____, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a) _____, portador da Carteira de Identidade n.º _____ e do CPF n.º _____, **DECLARA** sob as penas da lei, que, até a presente data, inexistem fatos impeditivos para sua habilitação, no processo licitatório. Declara-se idônea para licitar e contratar com o Poder Público e não se encontra suspensa do direito de licitar ou contratar com as Administrações Federais, Estaduais ou Municipais, cientes da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

(local e data)

(Nome e assinatura do representante legal ou procurador do licitante)



ANEXO VI

DECLARAÇÃO DE EMPREGADOS MENORES (Modelo)

Ref.: PREGÃO PRESENCIAL N.º ____/2017 – Prefeitura de Nossa Senhora de Lourdes.

_____, inscrita no CNPJ n.º _____, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr.(ª) _____, portador da Carteira de Identidade n.º _____ e do CPF n.º _____, **DECLARA**, para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei n.º. 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei n.º. 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 ().

(local e data)

(Nome e assinatura do representante legal ou procurador do licitante)

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



ANEXO VII

MINUTA DO CONTRATO

**CONTRATO DE FORNECIMENTO
PARCELADO QUE ENTRE SI CELEBRAM,
DE UM LADO, A PREFEITURA DE NOSSA
SENHORA DE LOURDES, E, DO OUTRO, A
EMPRESA _____
DECORRENTE DO PREGÃO Nº.
_____/2017.**

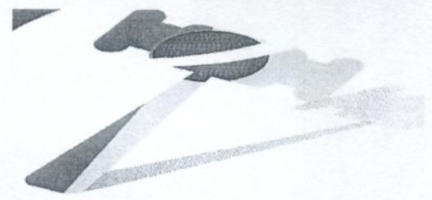
O MUNICIPIO DE NOSSA SENHORA DE LOURDES, ESTADO DE SERGIPE, neste ato representado por sua Prefeitura, localizada à Av. Senador Leite Neto, nº. 80, Centro, Nossa Senhora de Lourdes/Se, inscrita no CNPJ sob o nº. 13.113.766/0001-24, doravante denominada **CONTRATANTE**, neste ato representado pelo seu Prefeito Municipal, o Sr. **FÁBIO SILVA ANDRADE**, sob. RG nº. 1097020 SSP/SE e CPF nº. 653.790.805-10, brasileiro, maior, capaz, residente e domiciliado nesta cidade, doravante denominado **CONTRATANTE** e, a Empresa _____, localizada à _____, inscrita no CNPJ sob o nº. _____, doravante denominada **CONTRATADA**, neste ato representada pelo seu _____, o Sr. _____, têm justo e acordado entre si o presente Contrato de Fornecimento Parcelado, acordo com as disposições regulamentares contidas na Lei nº. 8.666, de 21 de junho de 1993, e suas alterações, mediante cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO (art. 55, inciso I, da Lei nº 8.666/93).

O presente Contrato tem por objeto o fornecimento parcelado de gêneros alimentícios para compor a merenda escolar dos alunos da rede municipal deste município, de acordo com as especificações constantes do Edital de Pregão nº. ____/2017 e seus anexos, e proposta da Contratada, de acordo com o art. 55, XI da Lei nº. 8.666/93, passando tais documentos a fazer parte integrante do presente instrumento para todos os fins de direito.

CLÁUSULA SEGUNDA - DO REGIME DE EXECUÇÃO (art. 55, inciso II, da Lei nº 8.666/93).

O fornecimento será executado diretamente pela CONTRATADA, sob a forma de execução indireta, em regime de empreitada por preço global, de acordo com as necessidades da CONTRATANTE, visando à perfeita consecução do objeto e na forma da Cláusula Quinta deste Contrato.



CLÁUSULA TERCEIRA - DO PREÇO E DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO (art. 55, inciso III, da Lei nº 8.666/93).

Os gêneros alimentícios serão fornecidos pelos preços constantes na proposta da Contratada, perfazendo o presente Contrato um valor total estimado de R\$ _____ (_____).

§1º - O pagamento será efetuado após liquidação da despesa, no prazo de até 15 (quinze) dias, mediante a apresentação de Nota Fiscal/Fatura, devidamente certificada pelo setor responsável pelo recebimento do objeto.

§2º - Para fazer jus ao pagamento, a Contratada deverá apresentar, juntamente com o documento de cobrança, Certidão de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União, expedidos pela Secretaria da Receita Federal, conforme Portaria Conjunta PGFN/SRF nº. 1.751/2014 de 02/10/2014; Certificado de Regularidade de Situação do FGTS - CRF, emitido pela Caixa Econômica Federal e Certidão Negativa de Débitos Estaduais junto à Fazenda Estadual e ou Municipal e a CNDT.

§3º - Nenhum pagamento será efetuado à Contratada enquanto houver pendência de liquidação de obrigação financeira, em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

§4º - Não haverá, sob hipótese alguma, pagamento antecipado.

§5º - **Não haverá reajuste de preços durante o período contratado.**

§6º - No caso de atraso de pagamento, será utilizado, para atualização do valor mencionado no *caput* desta Cláusula, o Índice Nacional de Preços ao Consumidor - INPC/IBGE.

§7º - Nestes preços estão incluídos todas as despesas que, direta ou indiretamente, decorram da execução deste Contrato, inclusive custos com pessoal, encargos sociais, trabalhistas e previdenciários, administração, tributos, emolumentos e contribuições de qualquer natureza.

§8º - Decorridos 15 (quinze) dias contados da data em que os pagamentos estiverem retidos, sem que a CONTRATADA apresente a documentação hábil para liberação dos seus créditos, o Contrato será rescindido unilateralmente pelo CONTRATANTE, ficando assegurado à CONTRATADA, tão somente, o direito ao recebimento do pagamento dos produtos efetivamente prestados e atestados.

CLÁUSULA QUARTA - DA VIGÊNCIA (Art. 55, inciso IV, da Lei nº 8.666/93)

O presente Contrato terá vigência da data de sua assinatura até 31 (trinta e um) de dezembro de 2017, por se tratar de fornecimento, não podendo exceder ao respectivo exercício financeiro, nos termos do art. 57 da Lei nº. 8.666/93.

CLÁUSULA QUINTA - DA ENTREGA E RECEBIMENTO DO OBJETO (Art. 55, inciso IV, da Lei nº 8.666/93)

Os gêneros alimentícios, objeto deste contrato, serão entregues no almoxarifado, de forma parcelada, mediante solicitação desta Prefeitura e nas quantidades indicadas pela mesma, num prazo máximo de 02 (dois) dias, contados a partir da solicitação.



Parágrafo Único - O fornecimento deverá ser feito durante o prazo de vigência estabelecido. Findo este, as partes não poderão exigir uma da outra o exaurimento dos quantitativos previstos no instrumento convocatório, por serem meramente estimativos, considerando-se perfeitamente realizado o objeto contratual. Ao contrário, exaurido o limite quantitativo antes do encerramento do prazo contratual, a Administração poderá acrescer o objeto até o limite de 25% (vinte e cinco por cento), nos termos do art. 65, §1º da Lei nº. 8.666/93.

CLÁUSULA SEXTA - DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (art. 55, inciso V, da Lei n.º 8.666/93).

As despesas com o pagamento do referido objeto estão previstas no orçamento da Prefeitura de Nossa Senhora de Lourdes/SE, conforme classificação orçamentária detalhada abaixo:

UO: 18 Secretaria Municipal de Educação, Cultura, Esporte, Lazer e Turismo;
Ação: 2037 Programa Nacional de Alimentação Escolar – Pré-Escola;
Ação: 2038 Programa Nacional de Alimentação Escolar – EJA;
Ação: 2039 – Programa Nacional de Alimentação Escolar – Ensino Fundamental;
Classificação de Despesas: 3390.30.00.00 – Material de Consumo;
Fonte de Recursos: 0193.997/0100.000 (PNAE/PRÓPRIOS).

CLÁUSULA OITAVA - DO DIREITO E RESPONSABILIDADE DAS PARTES (art. 55, inciso VII e XIII, da Lei nº 8.666/93).

A Contratada, durante a vigência deste Contrato, compromete-se a:

- Manter, durante toda a execução do contrato, as exigências de habilitação ou condições determinadas no procedimento da licitação que deu origem ao presente Contrato, sob pena de sua rescisão e aplicação das penalidades ora previstas.
- Alocar todos os recursos necessários para se obter um perfeito fornecimento, de forma plena e satisfatória, sem ônus adicionais de qualquer natureza à Contratante;
- Responsabilizar-se por todas as despesas, obrigações e tributos decorrentes da execução do Contrato, inclusive as de natureza trabalhista, devendo, quando solicitado, fornecer à Contratante comprovante de quitação com os órgãos competentes;
- Responsabilizar-se por eventuais multas, municipais, estaduais e federais, decorrentes de faltas por ela cometidas na execução do Contrato;
- Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Prefeitura ou a terceiros decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do Contrato não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pela Contratante.
- Responsabilizar-se pela obtenção de Alvarás, Licenças ou quaisquer outros Termos de Autorização que se façam necessários à execução do Contrato.
- Executar fielmente o objeto contratado e o prazo estipulado.
- Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o Contrato firmado com a Contratante, sem prévia e expressa anuência.



• Não realizar associação com outrem, cessão ou transferência total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação, sem prévia e expressa anuência do Contratante.

A Contratante, durante a vigência deste Contrato, compromete-se a:

- Efetuar o pagamento nas condições e preço pactuados.
- Proporcionar à CONTRATADA todas as condições necessárias ao pleno cumprimento das obrigações decorrentes do presente Contrato, consoante estabelece a Lei nº. 8.666/93;
- Designar um representante para acompanhar e fiscalizar a execução do presente Contrato, que deverá anotar em registro próprio, todas as ocorrências verificadas;
- Comunicar à CONTRATADA toda e qualquer ocorrência relacionada com a execução dos serviços, diligenciando nos casos que exigem providências preventivas e corretivas.

CLÁUSULA NONA - DAS PENALIDADES E MULTAS (Art. 55, inciso VII, da Lei nº 8.666/93).

Pelo atraso injustificado na execução do Contrato, pela inexecução total ou parcial do objeto pactuado, conforme o caso, o Contratante poderá aplicar à Contratada as seguintes sanções, previstas no art. 87 da Lei nº. 8.666/93, garantida a prévia defesa, sem prejuízo de perda da garantia prestada:

I - Advertência;

II - Multa de 1% (um por cento) por dia, até o máximo de 30% (trinta por cento), sobre o valor do Contrato, em decorrência de atraso injustificado no fornecimento;

III - Multa de 20% (dez por cento) sobre o valor total deste Contrato, no caso de inexecução total ou parcial do mesmo;

IV - Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração do Contratante, pelo prazo de até 02 (dois) anos;

V - Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.

CLÁUSULA DÉCIMA - DA RESCISÃO (art. 55, inciso VIII, da Lei nº 8.666/93).

A inexecução, total ou parcial, do Contrato, além das penalidades constantes da cláusula anterior, ensejará a sua rescisão por ato unilateral e escrito da Contratante, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do Art. 78 da Lei nº. 8.666/93, na forma do art. 79 da mesma Lei.

Parágrafo único - Quando a rescisão ocorrer, com base nos incisos XII a XVII do art. 78 da Lei supracitada, sem que tenha havido culpa da Contratada, será esta ressarcida dos prejuízos, regularmente comprovados, que houver sofrido, conforme preceitua o § 2º do art. 79 do mesmo diploma legal.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DOS DIREITOS DO CONTRATANTE NO CASO DE RESCISÃO (Art. 55, inciso IX, da Lei nº 8.666/93).



Na hipótese de rescisão administrativa do presente Contrato, a Contratada reconhece, de logo, o direito da Contratante de adotar, no que couberem, as medidas previstas no artigo 80 da Lei nº. 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL À EXECUÇÃO DO CONTRATO E OS CASOS OMISSOS (art. 55, inciso XII, da Lei nº 8.666/93).

O presente Contrato fundamenta-se:

I - Nos termos do Pregão nº. ____/2017 que, simultaneamente:

- Constam do Processo Administrativo que o originou;
- Não contrariem o interesse público;

II - Nas demais determinações da Lei 8.666/93;

III - Nos preceitos do Direito Público;

IV - Supletivamente, nos princípios da Teoria Geral dos Contratos e nas disposições do Direito Privado.

Parágrafo Único - Os casos omissos e quaisquer ajustes que se fizerem necessários, em decorrência deste Contrato, serão acordados entre as partes, lavrando-se, na ocasião, Termo Aditivo.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DAS ALTERAÇÕES (Art. 65, Lei nº 8.666/93).

Este instrumento poderá ser alterado na ocorrência de quaisquer fatos estipulados no artigo 65 da Lei nº. 8.666/93, desde que devidamente comprovados.

§1º - A Contratada fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos e supressões que se fizerem necessários, até o limite legal previsto no art. 65, §1º da Lei nº. 8.666/93, calculado sobre o valor inicial atualizado do contrato.

§2º - Nenhum acréscimo ou supressão poderá exceder o limite estabelecido nesta condição, salvo as supressões resultantes de acordo celebrados entre as partes, de acordo com o art. 65, §2º, II da lei nº. 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO (Art. 67, Lei nº 8.666/93).

Na forma do que dispõe o artigo 67 da Lei nº. 8.666/93, fica designado o servidor _____ - CPF nº. _____, lotado na Secretaria de Educação desta Prefeitura, para acompanhar e fiscalizar execução do presente Contrato.



§1º - À fiscalização compete, entre outras atribuições, verificar a conformidade da execução do Contrato com as normas especificadas, se os procedimentos são adequados para garantir a qualidade desejada.

§2º - A ação da fiscalização não exonera a Contratada de suas responsabilidades contratuais.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DO RECEBIMENTO DO OBJETO (Art. 73, Lei nº 8.666/93)

O objeto deste Contrato será recebido de acordo com o disposto art. 73, II, a e b da Lei nº. 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DO FORO (Art. 55, §2º, Lei nº. 8.666/93)

As partes contratantes elegem o Foro da Cidade de Nossa Senhora de Lourdes, da Comarca de Gararu, Estado de Sergipe, como único competente para dirimir as questões que porventura surgirem na execução do presente Contrato, com renúncia expressa por qualquer outro.

E, por estarem assim, justas e Contratadas, as partes assinam este instrumento, na presença de 02 (duas) testemunhas, a fim de que produza seus efeitos legais.

Nossa Senhora de Lourdes/SE, ____ de _____ de 2017

CONTRATANTE

CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

I - _____

II - _____