# EDITAL - PREGÃO PRESENCIAL Nº 012/2015

**O MUNICIPIO DE GUAÇUÍ-ES**, doravante denominada **PMG**, inscrita no CNPJ sob o nº 27.174.135/0001-20, com sede na Praça João Acacinho, 01 – Centro – Guaçuí-ES, por solicitação da **Secretaria Municipal de Educação**, através de seu Pregoeiro e equipe de apoio, designados pelo Decreto 9.336/2015, torna público, para conhecimento dos interessados, que fará realizar, conforme processo administrativo nº 5705/2014, licitação na modalidade **PREGÃO PRESENCIAL 012/2015**, do tipo **MENOR PREÇO UNITARIO (ITEM POR ITEM)**, nos termos da Lei Federal nº 10.520/2002 e legislações correlatas, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei Federal nº 8.666/1993 e Lei Complementar 123/2006, de acordo com as condições e exigências estabelecidas neste Edital e em seus anexos.

A sessão pública de Pregão Presencial terá início na data, horário e endereço abaixo discriminados:

**PROTOCOLO E ENTREGA DOS ENVELOPES:**
**DATA: 13/02/2015, até às 08h30min.**
**ENDEREÇO: Praça João Acacinho, 01 – Centro – Guaçuí-ES – CEP 29.560-000.**

**CREDENCIAMENTO:**
**DATA: 13/02/2015, a partir das 08h30min.**

**ABERTURA DOS ENVELOPES:**
**DATA: 13/02/2015, a partir das 09h00min.**

**LOCAL E HORÁRIO PARA RETIRADA DO EDITAL, ESCLARECIMENTOS E INFORMAÇÕES AOS LICITANTES:**

O Edital estará a disposição dos interessados na sede da PMG, sito à Praça João Acacinho, 01, Centro – Guaçuí-ES, no horário de 07h as 13h, de segunda a sexta-feira com a Comissão Permanente de Licitação, pelo telefone 28-3553-1387 ou pelo e-mail licitacaopmg@gmail.com

## 1 - DO OBJETO

**1.1** – Esta licitação tem por objeto a **aquisição de gêneros alimentícios para alimentação escolar de 2015, solicitados pela Secretaria Municipal de Educação,** conforme as condições e especificações constantes deste Edital e de seus Anexos.

**1.2** - A descrição dos objetos relativos a esta licitação é aquela constante do Termo de Referência **(ANEXO III)**.

**1.3** - As licitantes poderão concorrer para os objetos que lhes forem convenientes.

## 2 - DOS ANEXOS DO EDITAL

Constituem anexos deste Edital e dele fazem parte integrante:

**ANEXO I -** Modelo de Credenciamento;
**ANEXO II –** Modelo de declaração de que não emprega menores;
**ANEXO III –** Termo de Referência;
**ANEXO IV –** Modelo para Apresentação da Proposta Comercial;
**ANEXO V –** Modelo de declaração de cumprimento dos requisitos de habilitação e inexistência de fatos impeditivos;
**ANEXO VI -** Modelo de Declaração de MEE e EPP;
**ANEXO VII –** Minuta do Termo de Contrato.
**ANEXO VIII –** ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE GENEROS ALIMENTÍCIOS
**ANEXO IX –** CRONOGRAMA DE ENTREGA DOS GÊNEROS

## 3 - DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

**3.1** - Somente poderão participar da presente licitação os interessados que atenderem às exigências enumeradas abaixo, na sua totalidade.

**3.1.1** - Os interessados deverão atender a todas as exigências, inclusive quanto à documentação, constantes deste Edital e de seus Anexos.

**3.1.2** – Não será admitida nesta licitação a participação de empresas:
**a)** em recuperação judicial ou que tenham tido sua falência declarada, que se encontrem sob concurso de credores, em dissolução ou em liquidação;
**b)** que, por qualquer motivo, tenham sido declaradas inidôneas ou punidas com suspensão do direito de licitar ou contratar com a PMG e demais órgãos da Administração Pública;
**c)** que esteja constituída sob a forma de consórcio;

**3.2** - A simples participação neste certame implica:
**a)** aceitação de todas as condições estabelecidas neste Pregão;
**b)** que o prazo de validade da proposta comercial é de 90 (noventa) dias, a contar da data estipulada para a sua entrega, o qual, se maior, deverá ser explicitado na proposta;
**c)** aceitação das condições estabelecidas na minuta de Contrato apresentada no **ANEXO VII**.

## 4 - DO CREDENCIAMENTO

**4.1 –** No dia, hora e local designados neste Edital, para a realização da sessão pública, os interessados ou seus representantes legais deverão proceder ao respectivo CREDENCIAMENTO, comprovando possuir os necessários poderes para ofertar lances, interpor e/ou renunciar à interposição de recursos, bem como praticar todos os atos inerentes ao certame. Cada licitante far-se-á representar por seu titular, mandatário constituído ou pessoa devidamente munida de credencial, sendo que somente estes poderão intervir nas fases do procedimento licitatório, respondendo, assim, para todos os efeitos, por sua representada, devendo ainda identificar-se exibindo a carteira de identidade ou outro documento, com foto, equivalente.

**4.1.1 –** As empresas licitantes poderão ser representadas na sessão do Pregão por proprietário, sócio ou dirigente, desde que seja apresentado o original ou cópia autenticada do Estatuto ou Contrato Social, neste ultimo caso, será aceito também somente a ultima alteração com Consolidação Contratual; ou Registro Comercial no caso de empresa individual, afim de que seja comprovada a aptidão para a formulação de propostas e a prática de todos os demais atos inerentes ao procedimento de licitação. Na mesma oportunidade deve ser apresentada cópia autenticada do documento de identidade do representante.

**4.1.2 –** A representação também poderá ser feita através de Carta de Credenciamento (Anexo I), bem como procuração pública ou particular, que comprove a outorga de poderes necessários para a formulação de propostas e a prática de todos os demais atos inerentes ao procedimento de licitação. Na mesma oportunidade deverão ser apresentadas cópias autenticadas dos documentos de identidade do credenciado e do outorgante da procuração, assim como o original ou cópia autenticada do Estatuto ou Contrato Social, neste ultimo caso, será aceito também somente a ultima alteração com Consolidação Contratual, ou Registro Comercial, no caso de empresa individual.

**4.1.3 – O credenciamento será iniciado com antecedência de 30 (trinta) minutos do horário especificado para a abertura dos envelopes.**

**4.2** - As empresas que se enquadrarem como Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, deverão apresentar**, no ato do credenciamento**, para comprovação de tal condição, **Certidão Simplificada emitida pela Junta Comercial,** para aplicação da Lei Complementar 123/2006, nas fases de habilitação e julgamento das propostas.

**4.3 –** Os representantes entregarão ao Pregoeiro, junto com os documentos do credenciamento, a Declaração de cumprimento dos Requisitos de Habilitação e Inexistência de Fatos Impeditivos (Anexo V) conforme o disposto no inciso VII, do art. 4º, da Lei nº 10.520/02, ou seja, deve ser entregue SEPARADA dos envelopes nº 01 e nº 02.

**4.3.2 –** Na hipótese dos licitantes não apresentarem, no momento do credenciamento, a Declaração de caráter obrigatório prevista no item 4.3, o Pregoeiro disponibilizará a estes um modelo de declaração que poderá ser preenchido e assinado pelo representante credenciado.

**4.3.3 –** Caso o proponente não compareça, deverá enviar juntamente com os envelopes, **declaração dando ciência de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação e Inexistência de Fatos Impeditivos (Anexo V),** e o mesmo participará do Pregão com a primeira proposta apresentada quando do início dos trabalhos, renunciando a apresentação de novas propostas e a interposição de recurso.

**4.4** - O representante legal da licitante que não se credenciar perante o PREGOEIRO ficará impedido de participar da fase de lances verbais, de negociar preços, de declarar a intenção de interpor recurso, enfim, de representar a licitante durante a reunião de abertura dos envelopes "PROPOSTA" e "HABILITAÇÃO" relativos ao Pregão Presencial. Nesse caso, a licitante ficará automaticamente excluída da etapa de lances verbais, sendo mantido o preço apresentado em sua proposta comercial escrita para efeito de ordenação das propostas e apuração do menor preço.

**4.5 - Cada representante credenciado poderá representar apenas um licitante.**

**4.6 -** O representante credenciado é o único autorizado a intervir em todas as fases do procedimento licitatório, respondendo, para todos os efeitos, por seu representado.

## 5 - DO RECEBIMENTO E ABERTURA DOS ENVELOPES

**5.1 –** O Envelope A – **PROPOSTA** – deverá conter as informações/documentos exigidos no item 6 deste Edital, e o Envelope B – **HABILITAÇÃO** – deverá conter os documentos/informações exigidos nos item 8.

**5.1.1 –** Os documentos poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por tabelião de nota ou por membro da Comissão Permanente de Licitação**,** Pregoeiro ou da Equipe de Apoio da Prefeitura Municipal de Guaçuí-ES**,** hipótese em que a autenticação deverá ocorrer previamente à entrega dos envelopes lacrados. No caso das certidões via internet poderá ser cópia simples, pois será consultada a veracidade das certidões pela Internet.

**5.1.2 –** Caso a empresa licitante seja isenta de algum documento exigido no presente edital, deve a mesma fazer prova, dentro do envelope da fase correspondente à exigência, através de declaração do órgão expedidor do aludido documento.

**5.2** – A licitante deverá entregar os envelopes "PROPOSTA" (envelope A) e "HABILITAÇÃO" (envelope B), simultaneamente, **no setor de protocolo geral da PMG.**

**5.3** - Os envelopes (PROPOSTA e HABILITAÇÃO) serão entregues **separadamente**, devendo estar lacrados, rubricados, contendo na parte externa, além da **razão social completa do proponente (CNPJ)** os seguintes dizeres:

**ENVELOPE A**

Prefeitura Municipal de Guaçuí-ES
A/C: Comissão Permanente de Licitação
Pregão Presencial nº. 012/2015

Razão Social da Empresa
CNPJ

**PROPOSTA DE PREÇOS**

**ENVELOPE B**

Prefeitura Municipal de Guaçuí-ES
A/C: Comissão Permanente de Licitação
Pregão Presencial nº. 012/2015

Razão Social da Empresa
CNPJ

**HABILITAÇÃO**

**5.4 –** A abertura dos envelopes será efetuada logo após a entrega dos envelopes e o credenciamento dos representantes das licitantes, em reunião pública a se realizar na sala da Comissão Permanente de Licitação da PMG no endereço acima citado, podendo ser alterado o local mediante afixação de aviso na entrada desse local.

**5.5 –** Após a apresentação dos envelopes não caberá desistência da licitação, salvo por motivo justo, decorrente de fato superveniente e aceito pelo PREGOEIRO.

**5.6 –** Na hipótese de não haver expediente no dia fixado no subitem 5.1, os eventos respectivos ficam transferidos para o primeiro dia útil subsequente, mantidos o horário

e o local preestabelecidos, desde que não haja comunicação do PREGOEIRO em contrário.

## 6 - DA PROPOSTA COMERCIAL - ENVELOPE A

**6.1** - A proposta comercial deverá ser elaborada de forma a atender aos seguintes requisitos:
**a)** ser apresentada em conformidade com o modelo constante do **ANEXO IV**, com indicação da denominação social e do número do CNPJ da licitante;
**b)** **apresentar marca do produto a ser cotado (quando possível).**
**c)** conter oferta firme e precisa para o objeto que cotar, sem alternativa de preço ou quaisquer outras condições que induzam o julgamento a ter mais de um resultado;
**d)** apresentar preço unitário para cada objeto que cotar, com 02 (duas) casas decimais, em moeda corrente nacional;
**e)** indicar o prazo de validade da proposta, que deverá ser de, no mínimo, 90 (noventa) dias;
**f)** estar datada e assinada;
**g) observar o limite máximo de preços previsto no Anexo III deste Edital;**
**h)** não conter emendas, rasuras ou entrelinhas.

**6.1.1** - O preço ofertado deverá considerar todos os encargos incidentes sobre o objeto deste Pregão, não sendo aceita vindicação posterior para sua inclusão no preço, salvo se houver comprovação de que são novos e criados por ato de governo.

## 7 - DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

**7.1** - Para julgamento das propostas, o PREGOEIRO levará em consideração o **MENOR PREÇO UNITÁRIO**, desde que atendidas às especificações deste Edital e de seus Anexos, sendo desclassificadas as propostas que estiverem em desacordo.

**7.1.1** – Caso as licitantes apresentem algum item com valor superior ao que consta no anexo III, a mesma terá o item desclassificado, permanecendo validos os demais que estiverem de acordo com o referido anexo;

**7.2** - Abertos os envelopes “PROPOSTA” de todos os participantes, serão inicialmente classificadas pelo PREGOEIRO as propostas de menor preço para cada item e as propostas com preços sucessivos e superiores em até 10% (dez por cento) relativamente às de menor preço.

**7.2.1** - Em caso de empate, adotar-se-á o sistema de sorteio para se definir a classificação inicial das propostas idênticas.

**7.3** - Não havendo pelo menos três propostas nas condições definidas no subitem 7.2, o PREGOEIRO classificará as três melhores propostas, quaisquer que sejam os preços oferecidos.

**7.4** - Às licitantes classificadas será dada oportunidade para nova disputa, por meio de lances verbais e sucessivos, de preços distintos e decrescentes, a partir da autora da proposta classificada de maior preço.

**7.5** - Não será considerada qualquer oferta de vantagem não prevista neste Edital, sendo ainda desclassificada a proposta que consignar preço unitário simbólico, irrisório ou de valor zero.

**7.6** - Não será admitida desistência de lances ofertados, sujeitando-se a licitante às penalidades constantes do Art. 7º da Lei 10520/02 e do subitem 16.3.

**7.7.** Imediatamente após a etapa de lances, ocorrendo à participação de microempresa ou empresa de pequeno porte, o Pregoeiro verificará a ocorrência de eventual empate, nos termos da Lei Complementar nº 123/06 – arts. 44 e 45.

**7.7.1.** É considerado empate quando as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 5% superiores à proposta mais bem classificada não enquadrada como microempresa ou empresa de pequeno porte.

**7.8.** No caso de empate nos termos do subitem 7.7.1, será oportunizado à microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame no prazo máximo de 5 minutos após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão, sendo que, exercida a oportunidade a que se refere este subitem, sua proposta será classificada em 1º lugar.

**7.8.1.** Verificando-se valores iguais nas propostas de microempresas e empresas de pequeno que estejam enquadradas na situação prevista no subitem 7.7.1, a primeira a apresentar oferta será decidida por sorteio a ser realizado pelo Pregoeiro.

**7.8.2.** Caso a microempresa ou empresa de pequeno porte recusar o benefício previsto no subitem 7.7, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese do subitem 7.7.1, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.

**7.8.3.** Não verificada a hipótese prevista no subitem 7.7 ou não exercido o direito previsto no subitem 7.8, será classificada em 1º lugar a proposta originalmente vencedora do certame.

**7.9** - Encerrada a etapa competitiva de lances e ordenadas as ofertas, exclusivamente pelo critério de menor preço, o PREGOEIRO examinará a aceitabilidade, quanto ao objeto e valor, da primeira classificada, decidindo motivadamente a respeito.

**7.10** - Sendo aceitável a oferta de menor preço, será verificado o atendimento das condições de habilitação da licitante que a tiver formulado.

**7.11** - Se a oferta não for aceitável, o PREGOEIRO examinará as ofertas subsequentes, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta em conformidade com o Edital.

**7.12** - Nas situações previstas nos subitens 7.9 e 7.11, poderá o PREGOEIRO, ainda, negociar diretamente com o proponente para que seja obtido preço melhor.

**7.13** - Da reunião lavrar-se-á ata circunstanciada, na qual serão registradas as ocorrências relevantes e que, ao final, será assinada pelo PREGOEIRO, pela equipe de apoio e pelos representantes das licitantes.

## 8 - DA HABILITAÇÃO - ENVELOPE B

**8.1** - As licitantes deverão apresentar os seguintes documentos para habilitação no envelope B, o qual deverá conter o nome da empresa, o termo “documentos de habilitação” e o número deste Pregão:

### 8.1.1 - DOCUMENTO RELATIVO À HABILITAÇÃO JURÍDICA:

**a)** prova de constituição social, que consiste em um dos seguintes documentos:
**a.1)** Cédula de Identidade dos Sócios;
**a.2)** no caso de empresa individual, o respectivo **registro comercial**;
**a.3)** no caso de sociedade comercial, o respectivo **contrato social** ou documento equivalente registrado pela Junta Comercial;
**a.4)** no caso de sociedade por ações, o documento referido em “a.2” acompanhado de documento de eleição dos administradores da empresa;
**a.5)** no caso de sociedade civil, o respectivo ato constitutivo, registrado junto ao cartório competente, acompanhado de prova da diretoria em exercício.

**8.1.1.1** - O documento de habilitação jurídica referido neste subitem deverá explicitar o objeto social, que deverá ser compatível com o objeto desta licitação, a sede da licitante e os responsáveis por sua administração que tenham poderes para assinar os documentos pela licitante.

**8.1.1.2** – **Caso os licitantes tenham apresentado os documentos acima citados no CREDENCIAMENTO, estes estarão dispensados de apresentarem na Habilitação.**

**8.1.2** - **DOCUMENTOS RELATIVOS À REGULARIDADE FISCAL:**

**a)** Comprovante de inscrição e de situação cadastral do **CNPJ,** com CNAE específico para o objeto licitado.

**b)** Certidão de Regularidade perante o **INSS** – Instituto Nacional de Seguridade Nacional, com validade na data de realização da Licitação;

**c)** Comprovante de regularidade para com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – **FGTS;**

**d)** Certidão de Regularidade de situação quanto aos encargos tributários federais (certidões emitidas pela **Procuradoria Geral da Fazenda Nacional e pela Secretaria da Receita Federal**);

**e)** Comprovante de regularidade para com a **Fazenda Pública Estadual** do domicílio ou da sede da licitante, por meio de certidão emitida pelo órgão estadual competente;

**f)** Certidão de Regularidade com a **Fazenda Pública do Município** sede da empresa, com validade na data de abertura da licitação;

**g)** Certidão Negativa com o **SAAE** – **Serviço Autônomo de Água e Esgoto do Município de Guaçuí-ES,** para as empresas sediadas no município de Guaçuí-ES com validade mínima até a data de abertura da licitação;

**h)** Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa – **CNDT;**

**8.1.2.1** - A licitante isenta de inscrição junto à Fazenda Pública Estadual deverá comprovar esta condição por meio de documento oficial ou através de declaração emitida pelo contador responsável pela empresa, permanecendo obrigada a apresentar a documentação comprobatória da regularidade fiscal;

**8.1.3 - Qualificação econômico-financeira:**

a) Certidão Negativa de falência ou concordata expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, em data não superior a 60 dias da data de abertura do certame, se outro prazo não constar do documento.

**8.1.4** - Declaração de que, em cumprimento ao estabelecido na Lei nº 9.854, de 27/10/1999, publicada no DOU de 28/10/1999, e ao inciso XXXIII, do artigo 7, da Constituição Federal, não emprega menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, nem emprega menores de 16 (dezesseis) anos em trabalho

algum, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, conforme modelo constante dos Anexos deste edital;

**Observação:** A condição de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte, para efeito do tratamento diferenciado previsto na lei complementar 123/2006, deverá ser comprovada mediante apresentação da seguinte documentação:

**a)** Declaração, firmada pelo representante legal da empresa, de não haver nenhum dos impedimentos previstos do § 4º do Artigo 3º da LC 123/06.

**b)** Termo de opção pelo Simples Nacional;

**8.2.** - As micro empresas (ME) ou empresas de pequeno porte (EPP) deverão apresentar toda a documentação arrolada nos itens acima, bem como também a certidão simplificada da Junta Comercial do Estado, emitida em até 90 dias da data da entrega dos envelopes, para comprovação do seu enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte, no entanto:

**§ 1º** Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 02 (dois) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

**§ 2º** A não regularização da documentação, no prazo previsto no parágrafo anterior, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei no 8.666, de 21 de junho de 1993, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

**8.3 - DISPOSIÇÕES GERAIS DA HABILITAÇÃO:**

**8.3.1** - Os documentos necessários à habilitação, bem como quaisquer outros documentos solicitados neste Edital, deverão ser apresentados sob uma das seguintes formas:
**a)** originais;
**b)** cópias autenticadas em cartório;
**c)** cópias simples, desde que sejam apresentados os originais para autenticação pelo PREGOEIRO;
**d)** publicação em órgão de imprensa oficial, respeitadas as regras das alíneas anteriores;

**e)** certidões emitidas através da *Internet*, ficando sua aceitação condicionada à confirmação de autenticidade mediante consulta ao *site* respectivo ou ao órgão emissor.

**8.3.2** - Não serão aceitos “protocolos de entrega” ou “solicitações de documentos” em substituição aos documentos requeridos no presente Edital e em seus Anexos.

**8.3.3** - A documentação deverá guardar compatibilidade em relação ao CNPJ apresentado, não sendo permitida a mesclagem de documentos.

**8.3.4** - Serão declaradas **INABILITADAS** as licitantes que não cumprirem as exigências estabelecidas neste Edital de Pregão Presencial para habilitação.

**8.3.5** - Os documentos apresentados com a validade expirada acarretarão a inabilitação da licitante.

**8.3.6** - Caso o documento não especifique prazo de validade, considerar-se-á como tal o prazo de 90 (noventa) dias a contar da data de sua expedição.

## 9 - DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL

**9.1** - Até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para recebimento das propostas, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório do Pregão Presencial.

**9.2** - Caberá ao PREGOEIRO decidir sobre a petição no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas.

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

**9.4** – Caso um item seja passível de eventual recurso ou impugnação, o certame continuará em relação aos itens não questionados.

## 10 - DOS RECURSOS

**10.1** - Os recursos serão interpostos no final da sessão, com registro em ata da síntese das razões, podendo as interessadas juntar memoriais no prazo de 03 (três) dias úteis, ficando as demais licitantes já intimadas para apresentar contra-razões em igual número de dias, contados a partir 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 de recurso e a adjudicação do objeto da licitação pelo PREGOEIRO à vencedora.

**10.3** - O recurso contra a decisão do PREGOEIRO não terá efeito suspensivo.

**10.4** - O acolhimento do recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

**10.5** - Não serão conhecidos recursos enviados por fax, e-mail ou após o decurso do prazo legal.

**10.6** - Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados na sala da Comissão Permanente de Licitação da PMG, na Praça João Acacinho, 01 – Centro - Guaçuí-ES, no horário de 13h:00min as 17h:30min, nos dias úteis.

## 11 - DO AUMENTO E SUPRESSÃO DE QUANTIDADE

**11.1 -** No interesse da PMG, o objeto do Contrato poderá ser suprimido ou acrescido até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado, facultada a supressão além desse limite por acordo entre as partes, conforme disposto no artigo 65, § 1º e 2º, da Lei Federal nº 8.666/1993.

## 12 – DA ENTREGA DO OBJETO

**12.1 – Os materiais deverão ser entregues de acordo com cronograma de netregas confeccionado pelas nutricionistas deste município, no Setor de Almoxarifado da Prefeitura Municipal de Guaçuí, após a emissão da Ordem de Compra assinada e carimbada pelo Setor de Compras desta Prefeitura.**

**12.2** - A execução será fiscalizada por responsável indicado pela contratante.

**12.3** - A CONTRATADA, após assinatura do contrato, obriga-se a trocar, às suas expensas no prazo ajustado, os produtos que vierem a ser recusados pela CONTRATANTE, hipótese em que não ocorrerá pagamento enquanto não for satisfeito o objeto do contrato.

**12.4 –** A fiscalização e o acompanhamento do recebimento do objeto do Contrato, com fundamento no Art. 67 da Lei 8.666/93, caberão ao **CONTRATANTE,** que, a seu critério, e, por meio de servidor designado pelo **CONTRATANTE**, deverá exercê-lo de modo amplo, irrestrito e permanente, em todas as fases de execução das obrigações,

inclusive quanto ao desempenho do Contratado, sem prejuízo do dever deste de fiscalizar seus empregados, prepostos ou subordinados.

**Parágrafo 1º** - O Contratado declara aceitar, integralmente, todos os métodos e processos de inspeção, verificação e controle a serem adotados pelo CONTRATANTE.

**Parágrafo 2º -** A existência e atuação da fiscalização do Contratante em nada restringe a responsabilidade integral e exclusiva do Contratado quanto à integridade e à correção da execução das atividades a que se obrigou, suas consequências e implicações perante terceiros.

**12.5 -** A entrega do(s) produto(s) será de forma **parcelada** e deverá ser realizada da seguinte forma:

**A) Não perecíveis** (estocáveis), bimestralmente, tendo por base o (ANEXO VII) a ser entregues no setor de distribuição de merenda escolar situado na BR 482, Km 93 – complexo municipal João de Deus Soroldoni – Tel.: (28) 3553 – 2570, no horário compreendido de 8 as 11h e de 13 as 17h e 30 min., ressalvando, porém, os alimentos perecíveis que deverão ser entregues conforme itens abaixo:

**Carne bovina moída, carne bovina em cubo, e frango (peito)** serão entregues semanalmente direto **NAS ESCOLAS URBANAS E RURAIS**, conforme endereço disponibilizado no ANEXO VIII;

**B)** serão entregues, quinzenalmente, os seguintes alimentos, todos entregues diretamente **NAS ESCOLAS URBANAS E RURAIS**, conforme endereço disponibilizado no ANEXO IX:

Iogurte Integral, abóbora madura; alho; batata inglesa, cebola, cenoura, maçã, ovos de granja, pão e tomate.

**OBS: Os produtos " perecíveis" das escolas urbanas: ELVIRA BRUZZI E JOSÉ ANTÔNIO DE CARVALHO DEVERÃO SER ENTREGUES NAS ESCOLAS, PELO FORNECEDOR.**

**12.6** - O produto a ser entregue deve está dentro do prazo de validade, conforme descrição dos gêneros disponibilizados no ANEXO X.

**Os produtos não perecíveis a ser entregues deverão ter validade de 6(seis0 meses a partir da data de entrega, para que se compra as determinações do PNAE/MEC.**

**DA QUALIDADE**

12.7 – Os gêneros alimentícios adquiridos deverão ser de qualidade inquestionável, devendo estar em conformidade com a descrição constante do Anexo I deste Edital, estando ainda sujeitos a amplo teste de qualidade, reservando-se a Prefeitura Municipal de Guaçuí o direito de rejeitá-los no todo ou em parte, obrigando-se a

empresa vencedora a promover suas substituições sem qualquer ônus adicional, sujeitando-se a aplicação das penalidades previstas.

12.8 – Os gêneros alimentícios devem apresentar rotulagem conforme legislação: registro no órgão competente, data de fabricação e validade, rendimento e diluição, modo de preparo, valor nutritivo, critérios para armazenamento, SAC (Serviço de Atendimento ao Consumidor), dados do produtor, peso, orientações sobre armazenamento, de acordo com a legislação vigente.

12.9 – As empresas vencedoras serão responsáveis por seus produtos até a data que expirar a validade dos mesmos, valendo para resolução de qualquer dúvida, o Código de Defesa do Consumidor.

12.10 – Em qualquer fase do fornecimento, havendo suspeita de contaminação e/ou adulteração de produtos, poderão ser encaminhadas amostras para análise laboratorial, conforme determinação do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), ficando o pagamento do fornecimento condicionado ao resultado apresentado. Comprovada a irregularidade, a despesa da análise dos produtos suspeitos correrá por conta do fornecedor.

12.11 – Será de responsabilidade das empresas vencedoras, a qualidade físico-química e sanitária dos produtos licitados.

## DAS AMOSTRAS/PROSPECTOS E DOCUMENTOS ADICIONAIS

12.12. As empresas julgadas provisoriamente vencedoras desta licitação deverão apresentar 02 (duas) amostras no dia 23/02/2015 de 08hs as 11hs e 13hs as 17hs, do item que for considerado vencedor, sob pena de desclassificação.

12.13. As amostras serão apresentadas em embalagem e peso iguais a especificada, atendidas as demais especificações, sendo entregues ao responsável pelo setor de distribuição e alimentação escolar, devidamente atestadas.

12.14. Sempre que entender necessário o Pregoeiro poderá solicitar a apresentação de amostra(s) ou prospecto(s) do(s) produto(s) cotado(s), devidamente identificada(s), de acordo com as especificações técnicas exigidas para efeito de controle de qualidade.

12.15. Será desclassificada, caso apresente amostra fora das especificações técnicas previstas no edital.

12.16. Acolhida a proposta melhor classificada após a fase de lance, deverá a licitante apresentar as amostras dos produtos para que a Comissão de Avaliação das Amostras, inspecione e verifique se os produtos ofertados guardam conformidade com

as exigências do Ato Convocatório, bem como se estão próprios para consumo de acordo com as Normas Sanitárias.

12.17. As amostras ficarão retidas no setor de alimentação escolar até a assinatura do contrato.

12.18. Caso a licitante melhor classificada venha a apresentar amostras em desacordo com as especificações contidas na proposta de preços, serão convocadas as demais propostas, respeitando-se a classificação disposta no mapa de lances com a devida ordem de classificação.

12.19. As amostras deverão ser entregues com a etiqueta do fornecedor vencedor do produto e apresentadas em embalagem original e intacta contendo as seguintes informações:

a) Identificação do produto;

b) Marca;

c) Nome e endereço do fabricante;

d) Ingredientes específicos;

e) Tabela nutricional;

f) Número do lote e data de validade (tempo de vida útil);

g) Peso líquido.

## 13 - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

**13.1 -** As despesas decorrentes desta licitação correrão por conta de dotação orçamentária própria das Secretarias abaixo discriminadas para o exercício de 2015.

| Secretaria | Ficha nº | Código Orçamentário |
|---|---|---|
| Fundo Municipal de Educação | 16 | 08.01.12.365.022.2132.3.3.90.30.00 |
| Fundo Municipal de Educação | 61 | 08.01.12.361.006.2130.3.3.90.30.00 |

## 14 – DO PRAZO E CONDIÇÕES PARA ASSINATURA DO CONTRATO

**14.1** - Homologada a decisão e depois de decorrido o prazo para interposição dos recursos e suas respectivas decisões, será a licitante vencedora convocada para

assinar o Contrato, o que deverá fazê-lo no **prazo de 05 (cinco) dias úteis**. Este prazo poderá ser prorrogado, quando solicitado pelo LICITANTE VENCEDOR, durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado aceito pela CONTRATANTE**.**

**14.2** – O prazo de vigência do contrato objeto desta licitação terá inicio no ato de sua assinatura e seu término se dará em 31 de dezembro de 2015, ou com entrega de todos os itens licitados, podendo ser prorrogado, a critério da Administração.

**14.3** - Caso não compareça para firmar o contrato, poderão ser aplicadas às penalidades previstas neste edital e seus anexos.

**14.4** - Deverá ainda o licitante estar em dia com a Fazenda Estadual e Municipal da sede do Licitante, Fazenda Pública Federal, Dívida Ativa da União, Fundo de Garantia por Tempo de Serviço e a Seguridade Social - CND.

**14.5** - A recusa injustificada do licitante vencedor em assinar o contrato sujeitará à aplicação da penalidade de suspensão temporária pelo prazo máximo de 02 (dois) anos.

**14.6 – O contrato poderá ser cancelado pela administração:**
a) - Unilateralmente, nos termos da legislação pertinente, em especial pela ocorrência de uma das hipóteses contidas no art. 78 da Lei 8.666/93;
b) - Amigavelmente, formalizada em autorização escrita e fundamentada da CONTRATANTE,
c) - Judicialmente, nos termos da legislação.

**14.7** - **O Contrato será celebrado de acordo com o que for adjudicado a cada licitante vencedora.**

## 15 – DO VALOR E DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

**15.1 O valor estimado para o objeto licitado é aquele constante do Termo de referencia (ANEXO III).** Serão desclassificadas as propostas que oferecerem preços unitários ou global acima destes valores, nos termos do inciso “X” art. 40, combinado com o inciso II do art. 48, ambos da Lei 8.666/93.

**15.2 – O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após a entrega dos produtos, mediante apresentação da correspondente nota fiscal atestada pelo responsável da Secretaria solicitante.**

## 16 – PENALIDADES E SANÇÕES

**16.1** – A empresa cuja proposta tenha sido homologada pela autoridade competente deverá observar rigorosamente as condições estabelecidas para a entrega dos objetos desta licitação, sujeitando-se às penalidades constantes no art. 7º da Lei nº 10.520/02 e nos arts. 86 e 87 da Lei 8.666/93 e suas alterações, a saber:

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

**16.1.2** – Multa de 3% (três por cento) por dia, limitado a 15% (quinze por cento), incidente sobre o valor da proposta apresentada, pelo atraso no prazo de entrega da mercadoria, pelo não cumprimento do prazo de assinatura do contrato, pela não retirada da Ordem de Fornecimento, calculada pela fórmula:

**M = 0,03 x C x D**

onde:
**M = valor da multa**
**C = valor da obrigação**
**D = número de dias em atraso**

**16.1.3** – Para os efeitos do art. 7º da Lei nº 10.520/02, a não observância das normas contidas neste edital e nos termos estabelecidos no contrato, estará sujeito à penalidade de multa cominatória de 3% (três por cento), limitado a 15% (quinze por cento), incidente sobre o valor total da proposta apresentada.

**16.1.4** – A aplicação da penalidade contida no item 16.1.2 não afasta a aplicação da sanção trazida no item 16.1.1.

**16.1.5** – Caso os licitantes se recusem a retirar a nota de fornecimento, a assinar o contrato ou a entregar os bens objeto desta licitação, aplicar-se-á o previsto no art. 4º, inciso XVI, da Lei 10.520/02, devendo os licitantes remanescentes ser convocados na ordem de classificação de suas propostas na etapa de lances.

## 17 – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

**17.1** – É facultada ao PREGOEIRO, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar no ato da sessão pública.

**17.2** – Fica assegurado à PMG o direito de, no interesse da Administração, anular ou revogar, a qualquer tempo, no todo ou em parte, a presente licitação, dando ciência aos participantes e sendo devidamente justificada na forma da legislação vigente.

**17.3** – Os proponentes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a PMG não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

**17.4** – Os proponentes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

**17.5** – Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e em 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 PMG.

**17.6** – 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 de Pregão Presencial.

**17.7** – As normas que disciplinam este Pregão Presencial serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, sem comprometimento da segurança da futura contratação.

**17.8** – A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação do objeto licitado.

**17.9** – Aos casos omissos aplicar-se-ão as demais disposições constantes da Lei Federal nº 10.520/2002, e, subsidiariamente, da Lei Federal nº 8.666/1993.

**17.10** – O foro para dirimir questões relativas ao presente Edital será o de Guaçuí-ES.

Guaçuí-ES, XX de XXXXXX de 2015.

PREGOEIRO OFICIAL

# ANEXO I
# MODELO DE CREDENCIAMENTO

**A**
**Prefeitura Municipal de Guaçuí**
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**
**PREGÃO PRESENCIAL Nº XX/2015**

## CREDENCIAMENTO

Através da presente, CREDENCIAMOS o (a) Sr (a) XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, portador (a) da Cédula de Identidade nº XXXXXXXXXXXXX e CPF sob o nº XXXXXXXXXXXXXXX, a participar da Licitação instaurada pela Prefeitura Municipal de Guaçuí-ES, na modalidade PREGÃO PRESENCIAL nº XX/2015, supra-referenciada, na qualidade de REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, CNPJ nº XXXXXXXXXXX, outorgando-lhe poderes para pronunciar-se em seu nome, bem como formular propostas, praticar os demais atos inerentes ao certame, inclusive firmar contrato.

Local e Data.

_____
Assinatura Identificável
(nome do representante da empresa)
Razão Social

**ANEXO II**
**MODELO DE DECLARAÇÃO DE QUE NÃO EMPREGA MENORES**

**A**
**Prefeitura Municipal de Guaçuí**
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**
**PREGÃO PRESENCIAL Nº XX/2015**

**DECLARAÇÃO**

**(modelo conforme Decreto Federal nº 4.358, de 5 de setembro de 2002)**

A empresa _____, inscrita no CNPJ/MF sob o nº _____, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(ª) _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____ e do CPF nº _____, declara**,** para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de 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 (_____).

***(marcar com um "x" o espaço acima, em caso afirmativo)***

Local e Data.

_____
Assinatura Identificável
(nome do representante da empresa)
Razão Social

CNPJ

# ANEXO III
# TERMO DE REFERÊNCIA

**1 – OBJETO DO TERMO DE REFERÊNCIA:** Esta licitação tem por objeto a **aquisição de gêneros alimentícios para merenda escolar de 2015, solicitados pela Secretaria Municipal de Educação,** conforme as condições e especificações constantes deste Edital e de seus Anexos.

**2 – JUSTIFICATIVA(S):** A aquisição dos produtos se faz necessária uma vez que tais materiais serão utilizados para atender a Secretaria Solicitante.

**3 – DA ENTREGA DO OBJETO:** Os produtos deverão ser entregues integralmente no Setor de Almoxarifado da Prefeitura Municipal de Guaçuí em até 05 (cinco) dias após a emissão da Ordem de Compra assinada e carimbada pelo Setor de Compras desta Prefeitura.

**4 – CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:** O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após a entrega dos produtos, mediante apresentação da correspondente nota fiscal atestada pelo responsável da Secretaria solicitante.

**5 – ESPECIFICAÇÃO E VALOR DE REFERENCIA:**

| ÍTEM | QUANT | UNID | DISCRIMINAÇÃO | MÉDIO | TOTAL |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 1.800 | embalagem | Açúcar cristal 5kg | R$ 7,59 | R$ 13.662,00 |
| 2 | 300 | Litros | Alimento a base de soja | R$ 3,95 | R$ 1.185,00 |
| 3 | 2.000 | Kg | Alho | R$ 10,01 | R$ 20.020,00 |
| 4 | 5.000 | embalagem | Arroz tipo 1, 5kg | R$ 9,69 | R$ 48.462,50 |
| 5 | 10.000 | Kg | Batata inglesa | R$ 2,46 | R$ 24.550,00 |
| 6 | 13.000 | embalagem | Biscoito Cream Cracker, 200gr | R$ 1,48 | R$ 19.175,00 |
| 7 | 13.000 | embalagem | Biscoito maisena, 200gr | R$ 1,42 | R$ 18.395,00 |
| 8 | 6.800 | kg | Carne de boi em cubos | R$ 13,86 | R$ 94.248,00 |
| 9 | 2.800 | Kg | Carne de boi (músculo) | R$ 13,76 | R$ 38.537,33 |
| 10 | 16.000 | Kg | Carne moída | R$ 13,07 | R$ 209.066,67 |
| 11 | 4.000 | Kg | Cebola | R$ 2,21 | R$ 8.830,00 |
| 12 | 4.000 | embalagem | Chocolate em pó, 500gr | R$ 7,11 | R$ 28.440,00 |
| 13 | 1.175 | Pacote | Farinha láctea, 230gr | R$ 4,36 | R$ 5.119,08 |
| 14 | 9.600 | Kg | Frango - filé de peito | R$ 10,68 | R$ 102.560,00 |
| 15 | 16.000 | Litros | Iogurte | R$ 2,93 | R$ 46.920,00 |
| 16 | 12.500 | Pacote | Leite em pó integral 400g | R$ 9,39 | R$ 117.312,50 |
| 17 | 500 | embalagem | Macarrão com ovo tipo argolinha, 500gr | R$ 1,98 | R$ 988,75 |
| 18 | 2.000 | embalagem | Macarrão com ovo tipoespaguete | R$ 1,98 | R$ 3.955,00 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 19 | 8.000 | embalagem | Macarrãocom ovo tipo goela | R$ 1,98 | R$ 15.820,00 |
| 20 | 500 | embalagem | Macarrãocom ovo tipo letrinhas do alfabeto | R$ 3,34 | R$ 1.670,00 |
| 21 | 14.000 | Kg | Maçã | R$ 4,00 | R$ 55.965,00 |
| 22 | 600 | Pacote | Mistura para mingau de milho | R$ 4,11 | R$ 2.466,00 |
| 23 | 600 | Pacote | Mistura para mingau de aveia | R$ 4,11 | R$ 2.466,00 |
| 24 | 300 | Caixa | Óleo de soja | R$ 60,28 | R$ 18.082,50 |
| 25 | 5.500 | Dz | Ovos | R$ 2,98 | R$ 16.403,75 |
| 26 | 2.000 | Kg | Pão tipo frances | R$ 8,29 | R$ 16.575,00 |
| 27 | 4.000 | Kg | Pão tipo hot dog | R$ 4,54 | R$ 18.173,33 |
| 28 | 1.200 | Kg | sal | R$ 1,10 | R$ 1.317,00 |
| TOTAIS R$ | | | | | R$ 950.365,41 |

# ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE GENEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS A AQUISIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR 2015.

| N° | PRODUTO | UNID | FORMA DE ENTREGA (EMBALAGEM) |
|---|---|---|---|
| 01 | **AÇUCAR:** tipo cristal, cor clara, sem sujidades, parasitas, fungos, insetos e livres de umidade. | Embalagem | Embalagem de 5 kg, contendo data de fabricação e validade estendida de acordo com fabricante. Podendo ser entregue em fardo de 30 kg. |
| 02 | **ALIMENTO A BASE DE EXTRATO DE SOJA:** Fontes de proteína de cálcio, fortificado com vitaminas, 0% de lactose e colesterol. Não possuir conservantes. Em uma porção de 200 ml o produto deverá conter 77 Kcal, 7,4g de Carboidratos, 5,1g de Proteínas, 3,0g de Gorduras Totais, 0,4g de Gorduras Saturadas, 0,7g de Fibra Alimentar e 190mg de Sódio. Deverá estar de acordo com a NTA 36(decreto 12.846/78) e NTA 02. Indicado para intolerantes a lactose (açúcar do leite) e alérgicos a proteína do leite. | Litros | Embalagem Tetra Park de 1 litro, contendo data de fabricação e validade estendida de acordo com fabricante. |
| 03 | **ALHO:** Bulbo de tamanho médio, com características íntegras de primeira qualidade; limpa, coloração uniforme; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. | kg | Sacola plástica transparente resistente ou caixas plásticas vazadas.<br><br>O produto deverá apresentar o PESO na embalagem conforme solicitação. Em caso de produto estragado o fornecedor se responsabiliza pela troca imediata. |
| 04 | **ARROZ:** tipo agulha, longo fino, polido Tipo 1 sem glúten. Aparência e coloração branca, grãos íntegros. | Embalagem | Embalagem de 5 kg.<br><br>Contendo data de fabricação e validade estendida de acordo com fabricante. Podendo ser entregue em fardo de 30 kg. |
| 05 | **BATATA INGLESA:** Tubérculo no estado in natura, genuínas, sãs, de primeira qualidade, lavado ou escovado, coloração uniforme; isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de | kg | Sacola plástica transparente resistente ou caixas plásticas vazadas. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | origem física, mecânica ou biológica. | | O produto deverá apresentar o PESO na embalagem conforme solicitação. Em caso de produto estragado o fornecedor se responsabiliza pela troca imediata. |
| 06 | **BISCOITO:** tipo cream cracker, a base de farinha de trigo/gordura vegetal hidrogenada /açúcar /amido de milho/ fermento/sal refinado/ leite ou soro. Serão rejeitados, os biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais. | Embalagem | Embalagem individual de 200 mg.<br><br>Contendo data de fabricação e validade estendida de acordo com fabricante. |
| 07 | **BISCOITO:** doce tipo Maisena, a base de: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar, amido de milho. | Embalagem | Embalagem individual de 200 mg.<br><br>Contendo data de fabricação e validade estendida de acordo com fabricante. |
| 08 | **CARNE DE BOI EM CUBO:** de 2ª qualidade, de acém, congelada, sem osso, sem gordura, sem nervos. **Deve apresentar no rótulo a especificação do tipo de carne.** Deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminantes que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e Ministério de Agricultura, contendo na embalagem o SIF, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CGC, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso). Sua apresentação deve ser em cubos de aproximadamente 3x3 cm, congelada em temperatura de – 10 a – 25.C. | kg | Embalagem: á vácuo de 1 kg. Acondicionadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais padronizadas e lacradas.<br><br>Contendo data de fabricação e validade estendida de acordo com fabricante. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 09 | **CARNE DE BOI MÚSCULO:** a carne deve ser músculo. **Devendo apresentar no rótulo a especificação do tipo de carne.** A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e Ministério de Agricultura, contendo na embalagem o SIF, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CGC, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso). Sua apresentação deve ser em cubos de aproximadamente 3X3 cm, congelada em temperatura de – 10 a - 25º C. | kg | Embalagem: á vácuo de 1 kg. Acondicionadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais padronizadas e lacradas.<br><br>Contendo data de fabricação e validade estendida de acordo com fabricante. |
| 10 | **CARNE DE BOI MOÍDA:** de 2ª qualidade, de acém, congelada, com temperatura de – 10 a 25.C, com no máximo 10% de gordura e 3% de aponeurose, isenta de cartilagens e ossos, manipuladas em boas condições higiênicas provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária. **Deve apresentar no rótulo a especificação do tipo de carne.** A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e Ministério de agricultura, contendo na embalagem o SIF, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CGC, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso). | kg | Embalagem de 1 kg a vácuo. Acondicionadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais padronizadas e lacradas.<br><br>Contendo data de fabricação e validade estendida de acordo com fabricante. |
| 11 | **CEBOLA BRANCA**: Bulbo de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. | kg | Embalagem: Sacolas plásticas transparentes resistentes ou caixa plástica vazada.<br><br>Em caso de produto estragado o fornecedor se responsabiliza pela troca imediata. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | |
| 12 | **CHOCOLATE EM PÓ:** Instantâneo, preparado com o cacau obtido por processo tecnológico adequado podendo conter outras substâncias alimentícias. Ingredientes básicos: cacau em pó solúvel (Mínimo de 32%), açúcar, aromatizante, outros ingredientes que não descaracterizem o produto e permitido na legislação e outros aditivos permitidos na legislação. O açúcar empregado no seu preparo deve ser normalmente sacarose, podendo ser substituído parcialmente por glicose pura ou lactose. Não poderá conter a adição de gordura e óleos estranhos à qualquer tipo de chocolate, bem como, à manteiga de cacau e não poderá ser adicionado de amido e féculas estranhas.<br><br>Características organolépticas: Aspecto: pó homogêneo; Cor: própria; Cheiro: característico; Sabor: doce, próprio. | Embalagem | Embalagem de 500g.<br><br>Contendo data de fabricação e validade estendida de acordo com fabricante. |
| 13 | **FARINHA LÁCTÉA:** a base de: farinha de trigo/ leite em pó integral/ açúcar/ sal/ vitaminas/ sais minerais/ aromatizantes. | Embalagem | Embalagem de 230g.<br><br>Contendo data de fabricação e validade estendida de acordo com fabricante. |
| 14 | **FRANGO (FILÉ DE PEITO):** de primeira qualidade, obtido de animais sadios e sob inspeção sanitária, aspecto próprio, não amolecido e pegajoso. Com presença do selo de inspeção sanitária federal (SIF). Isenta de manchas esverdeadas e pardacentas. Sem pele e sem osso. | kg | Embalagem de 1 kg.<br><br>Embalado em sacos de polietileno, hermeticamente fechado e rotulado conforme legislação sanitária vigente e/ou bandeja de isopor revestida em filme, reembalada em caixa de papelão devidamente lacrada. Contendo data de fabricação e validade estendida de acordo com fabricante |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | |
| 15 | **IOGURTE:** constituído com polpa de fruta sabor morango, contendo leite integral. Reconstituído, preparado de morango à base de polpa de morango, podendo conter outros ingredientes que enriqueçam o produto. Conservantes permitidos pela legislação vigente. Isento de microorganismos causadores da decomposição do produto. Sua conservação deve ser feita sob refrigeração, à temperatura máxima de 10ºC, não sendo permitida a adição de substâncias conservadoras. | Litros | Embalagem<br><br>primária individual, sacola de 1 litro. Contendo data de fabricação e validade estendida de acordo com fabricante. |
| 16 | **LEITE EM PÓ:** integral, isento de açúcar e enriquecido com vitaminas. | Embalagem | Embalagem de 400g.<br><br>Com prazo de validade de 12 meses a partir da data de entrega. |
| 17 | **MACARRÃO ARGOLINHA COM OVOS**: a base de farinha de trigo, de sêmola / ovos / corante natural ou outras substâncias permitidas e submetidas a processos tecnológicos adequados. Composição nutricional máxima de 76 gramas de hidratos de carbono. Isentos de parasitas. | Embalagem | Embalagem de 500g.<br><br>Contendo data de fabricação e validade estendida de acordo com fabricante. |
| 18 | **MACARRÃO ESPAGUETE COM OVOS:** a base de: farinha de trigo de sêmola / ovos/ corante natural ou outras substâncias permitidas e submetidas a processos tecnológicos adequados. Composição nutricional máxima de 76 gramas de hidrato de carbono. Isentos de parasitas. | Embalagem | Embalagem de 500g.<br><br>Contendo data de fabricação e validade estendida de acordo com fabricante. |
| 19 | **MACARRÃO GOELA COM OVOS:** a base de: farinha de trigo, de sêmola com ovos/ corante natural ou outras substâncias permitidas e submetidas a processos tecnológicos adequados. Composição nutricional máxima de 76 gramas de hidrato de carbono. Isento de parasitas. | Embalagem | Embalagem de 500g.<br><br>Contendo data de fabricação e validade estendida de acordo com fabricante. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | |
| 20 | **MACARRÃO COM OVOS TIPO LETRINHAS (ALFABETO):** a base de: farinha de trigo, ovos/ corante natural ou outras substâncias permitidas e submetidas a processos tecnológicos adequados. Composição nutricional máxima de 76 gramas de hidrato de carbono. Isento de parasitas. | Embalagem | Embalagem de 500g.<br><br>Contendo data de fabricação e validade estendida de acordo com fabricante. |
| 21 | **MAÇÃ:** fruta madura, tamanho médio fresco, isenta de perfurações e rachaduras de aparência sã, coloração vermelha. | kg | O produto deverá apresentar o PESO na embalagem conforme solicitação. Em caso de produto estragado o fornecedor se responsabiliza pela troca imediata. |
| 22 | **MISTURA PARA MINGAU SABOR AVEIA:** mistura para preparo de mingau e mamadeiras, contém fonte de vitaminas e minerais, contém farinha de aveia (56%), açúcar, amido de milho, maltodextrina (vitamina A, D, E, C, B1, B2, B6, B12, K, biotina, niacina, acido pantotêncico, zinco e iodo), sal pirofosfato férrico aromatizente. Embalagem caixa 350g. | Embalagem | Embalagem 230g.<br><br>Contendo data de fabricação e validade estendida de acordo com fabricante |
| 23 | **MISTURA PARA MINGAU SABOR MILHO:** alimento infantil para preparo de mingaus, mamadeiras, contem amido de milho, açúcar, vitamina (A e C), sais minerais (cálcio, ferro e fósforo), aromatizante e corante urucum, sabor tradicional, embalagem caixa 500g. | Embalagem | Embalagem 230g.<br><br>Contendo data de fabricação e validade estendida de acordo com fabricante |
| 24 | **ÓLEO DE SOJA:** refinado tipo 1. Obtido de matéria prima vegetal. Em bom estado sanitário. Sem colesterol como todo produto vegetal. | Caixa | Embalagem do tipo "*Pet*" de 900 ml. Caixa contendo 20 unidades.<br><br>Contendo data de fabricação e validade estendida de acordo com fabricante. |
| 25 | **OVOS DE GRANJA: Cor vermelho,** Íntegros, sem mancha larvas ou sujidades. Tamanho uniforme. Embalagem com 30 unidades | Dúzia | Embalagem com 12 unidades armazenadas em local fresco |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | armazenadas em local fresco apresentando data da classificação e validade (produto com o máximo 05 dias de classificação). | | apresentando data da classificação e validade (produto com o máximo 05 dias de classificação). Em caso de produto estragado e/ou quebrado o fornecedor se responsabiliza pela troca imediata.<br><br>Contendo data de fabricação e validade estendida de acordo com fabricante. |
| 26 | **PÃO:** tipo francês de sal; produto obtido por processamento tecnológico adequado, da massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água, sal, gordura. O pão deve ser cortado na vertical (sentido do comprimento) e embalado individualmente. Fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cosido. É proibida a fabricação de pão redondo de peso superior a dois quilos, assim como o emprego de material corante em qualquer tipo de pão. Cheiro e sabor próprio. O pão deve apresentar duas crostas, uma interior e outra mais consistente. O miolo deve ser leve com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação e de fumaça. A farinha de trigo empregada na confecção do pão deverá conter 100g de farinha de trigo 4,2 miligramas de ferro e 150 miligramas de ácido fólico. | kg | Embalagem em sacola plástica, hermeticamente fechado, contendo 10 unidades de 50g cada, com total de 500g. Contendo data de fabricação, validade estendida de acordo com o fabricante e informação nutricional. Sendo empilhados de forma a não comprometer a qualidade, aparência e a integridade do produto. |
| 27 | **PÃO:** tipo Hot Dog; produto obtido por processamento tecnológico adequado, da massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água, sal, gordura. O pão deve ser cortado na vertical (sentido do comprimento) e embalado individualmente. Fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cosido. É proibida a fabricação de pão redondo de peso superior a dois quilos, assim como o emprego de material corante em qualquer tipo de pão. Cheiro e sabor próprio. O pão deve apresentar duas crostas, uma interior e outra mais consistente. O miolo deve ser leve com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação e de fumaça. A farinha de trigo empregada na confecção do pão deverá conter 100g de farinha de trigo 4,2 miligramas de ferro e 150 miligramas de ácido fólico. | Embalagem | Embalagem em sacola plástica, hermeticamente fechado, contendo 10 unidades de 50g cada, com total de 500g. Contendo data de fabricação, validade estendida de acordo com o fabricante e informação nutricional. Sendo empilhados de forma a não comprometer a qualidade, aparência e a integridade do produto. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | |
| 28 | **SAL IODADO DE MESA:** Puro, refinado, iodado não tóxico. Com prazo de validade de 12 meses a partir da data de entrega. | kg | Embalagem de 1 kg. Contendo data de fabricação e validade estendida de acordo com fabricante |

## ANEXO IV
## MODELO PARA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA COMERCIAL

### PROPOSTA COMERCIAL

**A**
**Prefeitura Municipal de Guaçuí**
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**
**PREGÃO PRESENCIAL Nº 012/2015**

Proposta comercial para o Pregão 012/2015, cujo objeto é a aquisição de materiais de limpeza e higiene, solicitados pela Secretaria Municipal de Educação.

Razão Social:
CNPJ:
Endereço:
Telefone/fax:
E-mail:

| ÍTEM | QUANT | UNID | DISCRIMINAÇÃO | MARCA | PREÇO UNITARIO | TOTAL |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | |
| | | | TOTAIS R$ | | | |

a) Declaro que nos preços propostos, encontra-se incluídos todos os tributos, encargos sociais, frete até o destino e quaisquer outros ônus que porventura possam recair sobre o fornecimento do objeto da presente licitação e que estou de acordo com todas as normas deste Edital e seus Anexos.
b) A validade dos preços e condições desta proposta é de 90 (noventa) dias a contar da data de abertura da Sessão de Julgamento do referido Pregão Presencial
c) O prazo de garantia dos produtos é de _____.

Local e Data.

_____
Assinatura Identificável
(nome do representante da empresa)
Razão Social
CNPJ

**ANEXO V**
**MODELO DE DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO E INEXISTENCIA DE FATOS IMPEDITIVOS**

**A**
**Prefeitura Municipal de Guaçuí**
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**
**PREGÃO PRESENCIAL Nº 012/2015**

Assunto: Declaração de Atendimento de Exigências Habilitatórias para participação no Pregão Presencial nº. 012/2015 e de inexistência de fatos impeditivos para habilitação.

O(s) abaixo assinado(s), na qualidade de responsável (is) legal (is) pela Empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____ DECLARA, **sob as penas da lei**, principalmente a disposta no art. 7º da Lei nº 10.520/06, que satisfaz plenamente todas as exigências habilitatórias previstas no certame epigrafado, em obediência ao disposto no art. 4º, VII da Lei nº 10.520/06, bem como inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no processo licitatório relativo ao PREGÃO PRESENCIAL Nº 012/2015 da Prefeitura Municipal de Guaçuí-ES, estando ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

Local e Data.

_____
Assinatura Identificável
(nome do representante da empresa)
Razão Social
CNPJ

**ANEXO VI**
**MODELO DE DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA (ME) OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE (EPP)**

**A**
**Prefeitura Municipal de Guaçuí**
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**
**PREGÃO PRESENCIAL Nº 012/2015**

MODELO DE DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA (ME) OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE (EPP)

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº. _____, com sede na rua/avenida _____, nº. _____, Bairro _____, na cidade de _____ (_____), por intermédio de seu representante legal o (a) sr. (a) _____, portador (a) da Cédula de Identidade RG nº. _____, SSP/_____ e inscrito no CPF sob o nº. _____,DECLARA que se enquadra na condição de MICROEMPRESA (ME) ou EMPRESA DE PEQUENO PORTE (EPP), constituídas na forma de Lei Complementar nº. 123/2006. Declara ainda que não existe qualquer impedimento entre os previstos nos inciso do § 4º do Artigo 3º da Lei Complementar nº. 123/2006.

Local e Data.

_____
Assinatura Identificável
(nome do representante da empresa)
Razão Social
CNPJ

**ANEXO VII**
**MINUTA DE CONTRATO**

**CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE GUAÇUÍ-ES E A EMPRESA _____, NA QUALIDADE DE CONTRATANTE E CONTRATADA, RESPECTIVAMENTE, PARA O FIM EXPRESSO NAS CLÁUSULAS QUE O INTEGRAM.**

O MUNICÍPIO DE GUAÇUÍ, pessoa jurídica de direito público interno, com sede na Praça João Acacinho, 01 – nesta cidade, inscrito no CNPJ/MF n.º 27.174.135/0001-20, neste ato representado por seu (sua) Secretário (a) ....., brasileiro (a), casado (a) , residente e domiciliado (a) nesta cidade, doravante denominado CONTRATANTE, e de outro lado, a Empresa ....., inscrita no CNPJ/MF sob o n.º....., sediada na....., doravante denominada CONTRATADA, em decorrência do **PREGÃO PRESENCIAL Nº 012/2015** e observados os preceitos da Lei Federal nº 10.520/2002 e da Lei Federal nº 8.666/1993, resolvem firmar o presente **CONTRATO DE FORNECIMENTO**, que se regerá pelas cláusulas e condições seguintes:

**1 – OBJETO**

**1.1 –** Este contrato tem por objeto **a aquisição de gêneros alimentícios para merenda escolar de 2015, solicitados pela Secretaria Municipal de Educação** conforme as condições e especificações constantes deste Edital e de seus Anexos.

**2 – DO REGIME DE EXECUÇÃO**

**2.1 –** Fica estabelecida a forma de execução deste Contrato, compra por preço unitário, nos termos do artigo 6º, Inciso III, da lei 8.666/93, com fornecimento parcelado mediante emissão de Ordem de Compras emitida pelo Setor de Compra**s**.

**Parágrafo único** – A execução deste contrato obedecerá às normas e especificações que serviram de base no Edital Pregão Presencial nº XX/2014, as quais independentemente de transcrição, passam a integrar esse instrumento Contratual.

**3 – PREÇO E CONDIÇÕES PARA PAGAMENTO**

**3.1 -** Pelo objeto ora adquirido a CONTRATANTE pagará à CONTRATADA, o valor global de R$ _____ (_____).

**3.2 -** O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após a entrega dos produtos, mediante apresentação da correspondente nota fiscal atestada pelo responsável da Secretaria solicitante.

**3.3 -** O pagamento efetuado não implica reconhecimento pela CONTRATANTE de adimplemento por parte da CONTRATADA relativamente às obrigações previdenciárias, sociais, trabalhistas, tributárias e fiscais, nem novação em relação a qualquer regra constante destas especificações.

**3.3.1** - No preço, conforme o Pregão Presencial, já está incluído os custos e despesas, inclusive prestação de garantia, transporte, combustíveis, taxas, impostos, embalagens, seguros, licenças, despesa de frete, pessoal para instalação e encargos sociais que incidam ou venham a incidir, relacionados com fornecimento dos produtos e prestação de serviços e todas as despesas necessárias à perfeita conclusão do objeto licitado.

**3.3.2** - Ocorrendo erros na apresentação dos documentos fiscais, os mesmos serão devolvidos à contratada para correção, ficando estabelecido que o prazo para pagamento será contado a partir da data de apresentação da nova fatura, devidamente corrigida.

**3.3.3** – A Contratante poderá deduzir do pagamento importâncias que a qualquer título lhe forem devidas pela contratada, em decorrência de inadimplemento contratual.

**3.3.4** - Somente após haver sanado as falhas e irregularidades apontadas, a CONTRATADA será considerada apta para o recebimento do pagamento correspondente.

## 4 – REAJUSTAMENTO DOS PREÇOS

**4.1 -** Os preços poderão ser alterados, nos termos da legislação vigente, respeitado, sempre, o princípio constitucional e legal do equilíbrio econômico-financeiro deste Contrato.

**4.2 -** Caberá à CONTRATADA solicitar as alterações devidas, fornecendo os documentos que justifiquem e comprovem variação significativa dos preços.

## 5 – DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

**5.1 -** Este contrato vigerá a partir da data de sua assinatura e seu termino se dará em 31 de dezembro de 2015, ou com entrega de todos os itens licitados, podendo ser prorrogado por interesse da administração.

## 6 – DA ENTREGA DO OBJETO

**6.1 – Os materiais deverão ser entregues integralmente no Setor de Almoxarifado da Prefeitura Municipal de Guaçuí em até 05 (cinco) dias após a emissão da Ordem de Compra assinada e carimbada pelo Setor de Compras desta Prefeitura.**

**6.2** - A execução será fiscalizada por responsável indicado pela contratante.

**6.3** - A CONTRATADA, após assinatura do contrato, obriga-se a trocar, às suas expensas no prazo ajustado, os produtos que vierem a ser recusados pela CONTRATANTE, hipótese em que não ocorrerá pagamento enquanto não for satisfeito o objeto do contrato.

**6.4 –** A fiscalização e o acompanhamento do recebimento do objeto do Contrato, com fundamento no Art. 67 da Lei 8.666/93, caberão ao **CONTRATANTE,** que, a seu critério, e, por meio de servidor designado pelo **CONTRATANTE**, deverá exercê-lo de modo amplo, irrestrito e permanente, em todas as fases de execução das obrigações, inclusive quanto ao desempenho do Contratado, sem prejuízo do dever deste de fiscalizar seus empregados, prepostos ou subordinados.

**Parágrafo 1º** - O Contratado declara aceitar, integralmente, todos os métodos e processos de inspeção, verificação e controle a serem adotados pelo CONTRATANTE.

**Parágrafo 2º -** A existência e atuação da fiscalização do Contratante em nada restringe a responsabilidade integral e exclusiva do Contratado quanto à integridade e à correção da execução das atividades a que se obrigou, suas consequências e implicações perante terceiros.

**6.5 -** A entrega do(s) produto(s) será de forma **parcelada** e deverá ser realizada da seguinte forma:

**A) Não perecíveis** (estocáveis), bimestralmente, tendo por base os meses pares (ANEXO VII) a ser entregues no setor de distribuição de merenda escolar situado na BR 482, Km 93 – complexo municipal João de Deus Soroldoni – Tel.: (28) 3553 – 2570, no horário compreendido de 8 as 11h e de 13 as 17h e 30 min., ressalvando, porém, os alimentos perecíveis que deverão ser entregues conforme itens abaixo:

**Leite Tipo C Pasteurizado** – semanalmente as 2ª feiras e 4ª feiras, devendo todas as escolas estarem abastecidas impreterivelmente até as 6h, conforme endereço disponibilizado no ANEXO VIII;

**Carne bovina moída, carne bovina em cubo, e frango (peito)** serão entregues semanalmente direto nas escolas, conforme endereço disponibilizado no ANEXO VIII;

**B)** serão entregues, quinzenalmente, os seguintes alimentos, todos entregues diretamente nas escolas, conforme endereço disponibilizado no ANEXO IX:

Iogurte Integral, abóbora madura; alho; batata inglesa, cebola, cenoura, maçã, ovos de granja, pão e tomate.

**6.6** - O produto a ser entregue deve está dentro do prazo de validade, conforme descrição dos gêneros disponibilizados no ANEXO X.

**Os produtos não perecíveis a ser entregues deverão estar com a data de fabricação, de no máximo, 30 dias antes da entregue.**

**DA QUALIDADE**

6.7 – Os gêneros alimentícios adquiridos deverão ser de qualidade inquestionável, devendo estar em conformidade com a descrição constante do Anexo I deste Edital, estando ainda sujeitos a amplo teste de qualidade, reservando-se a Prefeitura Municipal de Guaçuí o direito de rejeitá-los no todo ou em parte, obrigando-se a empresa vencedora a promover suas substituições sem qualquer ônus adicional, sujeitando-se a aplicação das penalidades previstas.

6.8 – Os gêneros alimentícios devem apresentar rotulagem conforme legislação: registro no órgão competente, data de fabricação e validade, rendimento e diluição, modo de preparo, valor nutritivo, critérios para armazenamento, SAC (Serviço de Atendimento ao Consumidor), dados do produtor, peso, orientações sobre armazenamento, de acordo com a legislação vigente.

6.9 – As empresas vencedoras serão responsáveis por seus produtos até a data que expirar a validade dos mesmos, valendo para resolução de qualquer dúvida, o Código de Defesa do Consumidor.

6.10 – Em qualquer fase do fornecimento, havendo suspeita de contaminação e/ou adulteração de produtos, poderão ser encaminhadas amostras para análise laboratorial, conforme determinação do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), ficando o pagamento do fornecimento condicionado ao resultado apresentado. Comprovada a irregularidade, a despesa da análise dos produtos suspeitos correrá por conta do fornecedor.

6.11 – Será de responsabilidade das empresas vencedoras, a qualidade físico-química e sanitária dos produtos licitados.

## DAS AMOSTRAS/PROSPECTOS E DOCUMENTOS ADICIONAIS

6.12. As empresas julgadas provisoriamente vencedoras desta licitação deverão apresentar 02 (duas) amostras no dia 23/02/2015 de 08hs as 11hs e 13hs as 17hs, do item que for considerado vencedor, sob pena de desclassificação..

6.13. As amostras serão apresentadas em embalagem e peso iguais a especificada, atendidas as demais especificações, sendo entregues ao responsável pelo setor de distribuição e alimentação escolar, devidamente atestadas.

6.14. Sempre que entender necessário o Pregoeiro poderá solicitar a apresentação de amostra(s) ou prospecto(s) do(s) produto(s) cotado(s), devidamente identificada(s), de acordo com as especificações técnicas exigidas para efeito de controle de qualidade.

6.15. Será desclassificada, caso apresente amostra fora das especificações técnicas previstas no edital.

6.16. Acolhida a proposta melhor classificada após a fase de lance, deverá a licitante apresentar as amostras dos produtos para que a Comissão de Avaliação das Amostras, inspecione e verifique se os produtos ofertados guardam conformidade com as exigências do Ato Convocatório, bem como se estão próprios para consumo de acordo com as Normas Sanitárias.

6.17. As amostras ficarão retidas no setor de alimentação escolar até a assinatura do contrato.

6.18. Caso a licitante melhor classificada venha a apresentar amostras em desacordo com as especificações contidas na proposta de preços, serão convocadas as demais propostas, respeitando-se a classificação disposta no mapa de lances com a devida ordem de classificação.

6.19. As amostras deverão ser entregues com a etiqueta do fornecedor vencedor do produto e apresentadas em embalagem original e intacta contendo as seguintes informações:

a) Identificação do produto;

b) Marca;

c) Nome e endereço do fabricante;

d) Ingredientes específicos;

e) Tabela nutricional;

f) Número do lote e data de validade (tempo de vida útil);

g) Peso líquido.

## 7 – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

**7.1 -** As despesas decorrentes desta licitação correrão por conta de dotação orçamentária própria da Prefeitura Municipal de Guaçuí-ES para o exercício de 2015.

| Secretaria | Ficha nº | Código Orçamentário |
|---|---|---|
| Fundo Municipal de Educação | 16 | 08.01.12.365.022.2132.3.3.90.30.00 |
| Fundo Municipal de Educação | 61 | 08.01.12.361.006.2130.3.3.90.30.00 |

## 8 - DA RESPONSABILIDADE DAS PARTES

**8.1 - Constituem obrigações do CONTRATANTE:**

**8.1.1 -** Prestar à CONTRATADA toda e qualquer informação por esta solicitada, necessária à perfeita execução do Contrato;

**8.1.2 -** Efetuar os pagamentos devidos pelo fornecimento do objeto, desde que cumpridas todas as formalidades e exigências deste Contrato;

**8.1.3 -** Permitir acesso dos empregados da empresa CONTRATADA às suas dependências para a execução do objeto;

**8.1.4 -** Exercer a fiscalização sobre os equipamentos fornecidos, observando preços, quantitativos e as especificações;

**8.1.5 -** Atestar e receber os produtos efetivamente fornecidos de acordo com o Termo de Referência e as cláusulas deste Contrato;

**8.1.6 -** Comunicar oficialmente à CONTRATADA qualquer irregularidade encontrada no fornecimento, bem como quaisquer falhas verificadas no cumprimento do que disposto deste Contrato;

**8.1.7 -** Solicitar a troca dos itens que não atenderem às especificações constantes do Termo de Referência – Anexo III do Pregão Presencial nº 12/2015;

**8.2 - Constituem obrigações da CONTRATADA:**

**8.2.1 –** Entregar os equipamentos de acordo com o previsto nas especificações constante no Termo de Referência – Anexo III do Pregão Presencial nº 12/2015 e com as cláusulas deste CONTRATO;

**8.2.2. -** Manter, durante toda a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, conforme dispõe o inciso XIII, do artigo 55, da Lei nº 8.666/93;

**8.2.3 -** Respeitar as normas e procedimentos de controle interno, inclusive de acesso às dependências da CONTRATANTE;

**8.2.4 -** A CONTRATADA deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes de trabalho, quando, em ocorrência da espécie forem vítimas os seus empregados durante a execução do contrato, ainda que acontecido em dependência da CONTRATANTE;

**8.2.5 -** Assumir todos os encargos de possível demanda trabalhista, civil ou penal, relacionada à execução do contrato, originariamente ou vinculada por prevenção, conexão ou continência, bem como encargos fiscais e comerciais resultantes da contratação proveniente deste Contrato;

**8.2.6 -** A inadimplência da CONTRATADA, com referência aos encargos sociais, comerciais e fiscais não transfere a responsabilidade por seu pagamento à CONTRATANTE, nem poderá onerar o objeto desta contratação, razão pela qual a licitante vencedora renuncia expressamente a qualquer vínculo de solidariedade, ativa ou passiva, com a CONTRATANTE;

**8.2.7 -** A CONTRATADA ficará obrigada a reparar, corrigir, remover, substituir, às suas expensas, o objeto do Contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções;

**8.2.8 -** A CONTRATADA declara, no ato de celebração do presente contrato, estar plenamente habilitada à assunção dos encargos contratuais e assume o compromisso de manter, durante toda a execução do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

**8.2.9 –** A Contratada estará sujeita a todas as responsabilidades previstas na Lei 8.666/93.

## 9 - DA RESCISÃO

**9.1** - A inexecução total ou parcial do contrato enseja a sua rescisão, com as consequências contratuais e as previstas em lei, bem como a aplicação das multas e penalidades previstas neste instrumento.

**9.2** - Constituem motivo para rescisão do contrato:

**I** - o não cumprimento de cláusulas contratuais, especificações, projetos ou prazos;

**II** - o cumprimento irregular de cláusulas contratuais, especificações, projetos ou prazos;

**III** - a lentidão do seu cumprimento, levando a administração a comprovar a impossibilidade da conclusão do fornecimento nos prazos estipulados;

**IV** - o atraso injustificado no fornecimento do objeto;

**V** - a paralisação do fornecimento dos produtos sem justa causa e prévia comunicação à Administração;

**VI** - a sub-contratação total do seu objeto, a associação da CONTRATADA com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação;

**VII** - o desatendimento das determinações regulares da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a sua execução, assim como as de seus superiores;

**VIII** - o cometimento reiterado de faltas na sua execução, anotadas na forma do § 1º do art. 67 da Lei nº 8.666/93;

**IX** - a decretação de falência, ou a instauração de insolvência civil;

**X** - a dissolução da sociedade;

**XI** - a alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa, que, a juízo da CONTRATANTE, prejudique a execução do contrato;

**XII** - razões de interesse público de alta relevância e amplo conhecimento, justificadas e determinadas pela máxima autoridade da esfera administrativa a que está subordinada a CONTRATANTE e exaradas no processo administrativo a que se refere o contrato;

**XIII** - a ocorrência de casos fortuitos ou de força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução do contrato;

**XIV** - o atraso superior a 90 (noventa) dias dos pagamentos devidos pela Administração decorrentes dos produtos já entregues, salvo em caso de calamidade pública, grave perturbação da ordem interna ou guerra, assegurado à CONTRATADA o direito de optar pela suspensão do cumprimento de suas obrigações até que seja normalizada a situação;

**XV** - a supressão, por parte da Administração, dos serviços, acarretando modificação do valor inicial do contrato além do limite permitido no § 1º do art. 65 da Lei nº 8.666/93.

**9.2.1.** A decisão da autoridade competente, relativa à rescisão do contrato, deverá ser precedida de justificativa fundada, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

**9.3**. **- A rescisão do contrato poderá ser:**

**I** - determinada por ato unilateral e escrito da CONTRATANTE, nos casos enumerados nos incisos **I** à **XIII** do item **9.2**;

**II** - amigável, por acordo entre as partes e reduzida a termo no processo da licitação, desde que haja conveniência para a administração;

**III** - judicial, nos termos da legislação.

**Parágrafo único:** A rescisão administrativa ou amigável deverá ser precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.

## 10 – DAS PENALIDADES E SANÇÕES

**10.1 -** A empresa contratada deverá observar rigorosamente as condições estabelecidas para fornecimento dos objetos adjudicados, sujeitando-se às penalidades constantes no artigo 86 e 87 da Lei 8.666/93 e suas alterações e do art. 7º da Lei 10.520/02, a saber:

**10.1.1 –** Pelo não cumprimento do objeto, bem como o atraso injustificado, a administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar ao licitante as seguintes sanções:

**a)** Advertência;

**b)** Multa pelo atraso no prazo de entrega até o sétimo dia, calculada pela fórmula:

**M = 0,03 x C x D**

Onde:
**M =** valor de multa
**C =** valor da obrigação
**D =** número de dias em atraso

**c)** Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total da proposta de preços:

- Para atrasos superiores a 07 (sete) dias;
- Pelo descumprimento de outros itens deste edital e/ou da proposta apresentada;

**d)** Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento para contratar com a Administração Pública Municipal, por prazo de até 02 (dois) anos;

**e)** Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Publica, enquanto perdurarem os motivos da punição, ou até que se promova a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes, e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada com base no item anterior. A sanção de "declaração de inidoneidade" é de competência exclusiva da Prefeita Municipal, facultada a defesa do interessado no respectivo processo, no prazo de 10 (dez) dias da abertura de vista ao processo, podendo a reabilitação ser requerida após 02 (dois) anos de sua aplicação.

**10.1.4 –** Pelo não fornecimento dos produtos descritos, poderá ainda a autoridade competente revogar a licitação ou convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazer o fornecimento e prestação de serviços, nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado.

**10.1.5** - A totalidade das multas previstas neste Contrato não poderá exceder o limite de **15% (quinze por cento)** de seu valor global, durante toda a sua vigência.

**10.1.5.1** - Os valores da multas porventura aplicadas serão descontados, **sem aviso prévio,** dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ao adjudicatário ou cobrados judicialmente.

**10.1.6** - Da aplicação de penalidades caberá recurso, conforme disposto no art. 109 da Lei 8.666/93.

**11 – ADITAMENTO**

**11.1 -** Este Contrato poderá ser alterado, nos termos e limites da legislação vigente, e sempre por meio de Termo Aditivo.

**12 - PEÇAS INTEGRANTES DO CONTRATO**

**12.1** O presente contrato está vinculado ao Edital de Pregão Presencial XX/2015 e seus anexos e, de conformidade com a Lei nº.8.666 de 21 de Junho de 1993, e suas alterações, a qual terá aplicabilidade também onde o contrato for omisso.

**13 - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

**13.1 -** A Contratada compromete-se a manter, durante toda a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumida, condições estas de habilitação e qualificação inicialmente exigidas.

**13.2** - Regem o presente contrato, inclusive quanto às sanções e hipóteses de rescisão contratual a Lei Federal nº 8.666/93 e demais normas complementares, aplicáveis à execução deste e especialmente aos casos omissos.

**14 – FORO**

**14.1 -** Fica eleito o foro da Comarca de Guaçuí-ES para dirimir as dúvidas oriundas deste Contrato.

**15 – ACEITAÇÃO**

**15.1 -** E por estarem assim justas e contratadas, assinam as partes o presente Contrato em 03 (três) vias de igual teor, para que surta seus jurídicos e legais efeitos.

Guaçuí-ES, ___ de _____ de 2015.

_____

**Contratante**

_____

**Contratada**

Testemunhas:_____

# ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DE GENEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS A AQUISIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR 2015.

| N° | PRODUTO | UNID | FORMA DE ENTREGA (EMBALAGEM) |
|---|---|---|---|
| 01 | **AÇUCAR:** tipo cristal, cor clara, sem sujidades, parasitas, fungos, insetos e livres de umidade. | Embalagem | Embalagem de 5 kg, contendo data de fabricação e validade estendida de acordo com fabricante. Podendo ser entregue em fardo de 30 kg. |
| 02 | **ALIMENTO A BASE DE EXTRATO DE SOJA:** Fontes de proteína de cálcio, fortificado com vitaminas, 0% de lactose e colesterol. Não possuir conservantes. Em uma porção de 200 ml o produto deverá conter 77 Kcal, 7,4g de Carboidratos, 5,1g de Proteínas, 3,0g de Gorduras Totais, 0,4g de Gorduras Saturadas, 0,7g de Fibra Alimentar e 190mg de Sódio. Deverá estar de acordo com a NTA 36(decreto 12.846/78) e NTA 02. Indicado para intolerantes a lactose (açúcar do leite) e alérgicos a proteína do leite. | Litros | Embalagem Tetra Park de 1 litro, contendo data de fabricação e validade estendida de acordo com fabricante. |
| 03 | **ALHO:** Bulbo de tamanho médio, com características íntegras de primeira qualidade; limpa, coloração uniforme; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. | kg | Sacola plástica transparente resistente ou caixas plásticas vazadas.<br><br>O produto deverá apresentar o PESO na embalagem conforme solicitação. Em caso de produto estragado o fornecedor se responsabiliza pela troca imediata. |
| 04 | **ARROZ:** tipo agulha, longo fino, polido Tipo 1 sem glúten. Aparência e coloração branca, grãos íntegros. | Embalagem | Embalagem de 5 kg.<br><br>Contendo data de fabricação e validade estendida de acordo com fabricante. Podendo ser entregue em fardo de 30 kg. |
| 05 | **BATATA INGLESA:** Tubérculo no estado in natura, genuínas, sãs, de primeira qualidade, lavado ou escovado, coloração uniforme; isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. | kg | Sacola plástica transparente resistente ou caixas plásticas vazadas.<br><br>O produto deverá apresentar o PESO na embalagem conforme solicitação. Em caso de produto |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | estragado o fornecedor se responsabiliza pela troca imediata. |
| 06 | **BISCOITO:** tipo cream cracker, a base de farinha de trigo/gordura vegetal hidrogenada /açúcar /amido de milho/ fermento/sal refinado/ leite ou soro. Serão rejeitados, os biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais. | Embalagem | Embalagem individual de 200 mg.<br><br>Contendo data de fabricação e validade estendida de acordo com fabricante. |
| 07 | **BISCOITO:** doce tipo Maisena, a base de: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar, amido de milho. | Embalagem | Embalagem individual de 200 mg.<br><br>Contendo data de fabricação e validade estendida de acordo com fabricante. |
| 08 | **CARNE DE BOI EM CUBO:** de 2ª qualidade, de acém, congelada, sem osso, sem gordura, sem nervos. **Deve apresentar no rótulo a especificação do tipo de carne.** Deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminantes que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e Ministério de Agricultura, contendo na embalagem o SIF, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CGC, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso). Sua apresentação deve ser em cubos de aproximadamente 3x3 cm, congelada em temperatura de – 10 a – 25.C. | kg | Embalagem: á vácuo de 1 kg. Acondicionadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais padronizadas e lacradas.<br><br>Contendo data de fabricação e validade estendida de acordo com fabricante. |
| 09 | **CARNE DE BOI MÚSCULO:** a carne deve ser músculo. **Devendo apresentar no rótulo a especificação do tipo de carne.** A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e Ministério de Agricultura, contendo na embalagem o SIF, nome e composição do produto, lote, data | kg | Embalagem: á vácuo de 1 kg. Acondicionadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais padronizadas e lacradas.<br><br>Contendo data de fabricação e validade estendida de acordo com |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CGC, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso). Sua apresentação deve ser em cubos de aproximadamente 3X3 cm, congelada em temperatura de – 10 a - 25º C. | | fabricante. |
| 10 | **CARNE DE BOI MOÍDA:** de 2ª qualidade, de acém, congelada, com temperatura de – 10 a 25.C, com no máximo 10% de gordura e 3% de aponeurose, isenta de cartilagens e ossos, manipuladas em boas condições higiênicas provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária. **Deve apresentar no rótulo a especificação do tipo de carne.** A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e Ministério de agricultura, contendo na embalagem o SIF, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CGC, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso). | kg | Embalagem de 1 kg a vácuo. Acondicionadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais padronizadas e lacradas.<br><br>Contendo data de fabricação e validade estendida de acordo com fabricante. |
| 11 | **CEBOLA BRANCA**: Bulbo de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. | kg | Embalagem: Sacolas plásticas transparentes resistentes ou caixa plástica vazada.<br><br>Em caso de produto estragado o fornecedor se responsabiliza pela troca imediata. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | |
| 12 | **CHOCOLATE EM PÓ:** Instantâneo, preparado com o cacau obtido por processo tecnológico adequado podendo conter outras substâncias alimentícias. Ingredientes básicos: cacau em pó solúvel (Mínimo de 32%), açúcar, aromatizante, outros ingredientes que não descaracterizem o produto e permitido na legislação e outros aditivos permitidos na legislação. O açúcar empregado no seu preparo deve ser normalmente sacarose, podendo ser substituído parcialmente por glicose pura ou lactose. Não poderá conter a adição de gordura e óleos estranhos à qualquer tipo de chocolate, bem como, à manteiga de cacau e não poderá ser adicionado de amido e féculas estranhas.<br><br>Características organolépticas: Aspecto: pó homogêneo; Cor: própria; Cheiro: característico; Sabor: doce, próprio. | Embalagem | Embalagem de 500g.<br><br>Contendo data de fabricação e validade estendida de acordo com fabricante. |
| 13 | **FARINHA LÁCTÉA:** a base de: farinha de trigo/ leite em pó integral/ açúcar/ sal/ vitaminas/ sais minerais/ aromatizantes. | Embalagem | Embalagem de 230g.<br><br>Contendo data de fabricação e validade estendida de acordo com fabricante. |
| 14 | **FRANGO (FILÉ DE PEITO):** de primeira qualidade, obtido de animais sadios e sob inspeção sanitária, aspecto próprio, não amolecido e pegajoso. Com presença do selo de inspeção sanitária federal (SIF). Isenta de manchas esverdeadas e pardacentas. Sem pele e sem osso. | kg | Embalagem de 1 kg.<br><br>Embalado em sacos de polietileno, hermeticamente fechado e rotulado conforme legislação sanitária vigente e/ou bandeja de isopor revestida em filme, reembalada em caixa de papelão devidamente lacrada. Contendo data de fabricação e validade estendida de acordo com fabricante |
| 15 | **IOGURTE:** constituído com polpa de fruta sabor morango, contendo leite integral. Reconstituído, preparado de morango à base de polpa de morango, podendo conter outros ingredientes que enriqueçam o produto. Conservantes permitidos pela | Litros | Embalagem<br><br>primária individual, sacola de 1 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | legislação vigente. Isento de microorganismos causadores da decomposição do produto. Sua conservação deve ser feita sob refrigeração, à temperatura máxima de 10ºC, não sendo permitida a adição de substâncias conservadoras. | | litro. Contendo data de fabricação e validade estendida de acordo com fabricante. |
| 16 | **LEITE EM PÓ:** integral, isento de açúcar e enriquecido com vitaminas. | Embalagem | Embalagem de 400g.<br>Com prazo de validade de 12 meses a partir da data de entrega. |
| 17 | **MACARRÃO ARGOLINHA COM OVOS**: a base de farinha de trigo, de sêmola / ovos / corante natural ou outras substâncias permitidas e submetidas a processos tecnológicos adequados. Composição nutricional máxima de 76 gramas de hidratos de carbono. Isentos de parasitas. | Embalagem | Embalagem de 500g.<br>Contendo data de fabricação e validade estendida de acordo com fabricante. |
| 18 | **MACARRÃO ESPAGUETE COM OVOS:** a base de: farinha de trigo de sêmola / ovos/ corante natural ou outras substâncias permitidas e submetidas a processos tecnológicos adequados. Composição nutricional máxima de 76 gramas de hidrato de carbono. Isentos de parasitas. | Embalagem | Embalagem de 500g.<br>Contendo data de fabricação e validade estendida de acordo com fabricante. |
| 19 | **MACARRÃO GOELA COM OVOS:** a base de: farinha de trigo, de sêmola com ovos/ corante natural ou outras substâncias permitidas e submetidas a processos tecnológicos adequados. Composição nutricional máxima de 76 gramas de hidrato de carbono. Isento de parasitas. | Embalagem | Embalagem de 500g.<br>Contendo data de fabricação e validade estendida de acordo com fabricante. |
| 20 | **MACARRÃO COM OVOS TIPO LETRINHAS (ALFABETO):** a base de: farinha de trigo, ovos/ corante natural ou outras substâncias permitidas e submetidas a processos tecnológicos adequados. Composição nutricional máxima de 76 gramas de hidrato de carbono. Isento de parasitas. | | Embalagem de 500g.<br>Contendo data de fabricação e validade estendida de acordo com fabricante. |
| 21 | **MAÇÃ:** fruta madura, tamanho médio fresco, isenta de | kg | O produto deverá apresentar o PESO na embalagem conforme |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | perfurações e rachaduras de aparência sã, coloração vermelha. | | solicitação. Em caso de produto estragado o fornecedor se responsabiliza pela troca imediata. |
| 22 | **MISTURA PARA MINGAU SABOR AVEIA:** mistura para preparo de mingau e mamadeiras, contém fonte de vitaminas e minerais, contém farinha de aveia (56%), açúcar, amido de milho, maltodextrina (vitamina A, D, E, C, B1, B2, B6, B12, K, biotina, niacina, acido pantotêncico, zinco e iodo), sal pirofosfato férrico aromatizente. Embalagem caixa 350g. | Embalagem | Embalagem 230g.<br><br>Contendo data de fabricação e validade estendida de acordo com fabricante |
| 23 | **MISTURA PARA MINGAU SABOR MILHO:** alimento infantil para preparo de mingaus, mamadeiras, contem amido de milho, açúcar, vitamina (A e C), sais minerais (cálcio, ferro e fósforo), aromatizante e corante urucum, sabor tradicional, embalagem caixa 500g. | Embalagem | Embalagem 230g.<br><br>Contendo data de fabricação e validade estendida de acordo com fabricante |
| 24 | **ÓLEO DE SOJA:** refinado tipo 1. Obtido de matéria prima vegetal. Em bom estado sanitário. Sem colesterol como todo produto vegetal. | Caixa | Embalagem do tipo "*Pet*" de 900 ml. Caixa contendo 20 unidades.<br><br>Contendo data de fabricação e validade estendida de acordo com fabricante. |
| 25 | **OVOS DE GRANJA: Cor vermelho,** Íntegros, sem mancha larvas ou sujidades. Tamanho uniforme. Embalagem com 30 unidades armazenadas em local fresco apresentando data da classificação e validade (produto com o máximo 05 dias de classificação). | Dúzia | Embalagem com 12 unidades armazenadas em local fresco apresentando data da classificação e validade (produto com o máximo 05 dias de classificação). Em caso de produto estragado e/ou quebrado o fornecedor se responsabiliza pela troca imediata.<br><br>Contendo data de fabricação e validade estendida de acordo com fabricante. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| 26 | **PÃO:** tipo francês de sal; produto obtido por processamento tecnológico adequado, da massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água, sal, gordura. O pão deve ser cortado na vertical (sentido do comprimento) e embalado individualmente. Fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cosido. É proibida a fabricação de pão redondo de peso superior a dois quilos, assim como o emprego de material corante em qualquer tipo de pão. Cheiro e sabor próprio. O pão deve apresentar duas crostas, uma interior e outra mais consistente. O miolo deve ser leve com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação e de fumaça. A farinha de trigo empregada na confecção do pão deverá conter 100g de farinha de trigo 4,2 miligramas de ferro e 150 miligramas de ácido fólico. | kg | Embalagem em sacola plástica, hermeticamente fechado, contendo 10 unidades de 50g cada, com total de 500g. Contendo data de fabricação, validade estendida de acordo com o fabricante e informação nutricional. Sendo empilhados de forma a não comprometer a qualidade, aparência e a integridade do produto. |
| 27 | **PÃO:** tipo Hot Dog; produto obtido por processamento tecnológico adequado, da massa preparada com farinha de trigo, fermento biológico, água, sal, gordura. O pão deve ser cortado na vertical (sentido do comprimento) e embalado individualmente. Fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal cosido. É proibida a fabricação de pão redondo de peso superior a dois quilos, assim como o emprego de material corante em qualquer tipo de pão. Cheiro e sabor próprio. O pão deve apresentar duas crostas, uma interior e outra mais consistente. O miolo deve ser leve com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não apresentar odor de fermentação e de fumaça. A farinha de trigo empregada na confecção do pão deverá conter 100g de farinha de trigo 4,2 miligramas de ferro e 150 miligramas de ácido fólico. | Embalagem | Embalagem em sacola plástica, hermeticamente fechado, contendo 10 unidades de 50g cada, com total de 500g. Contendo data de fabricação, validade estendida de acordo com o fabricante e informação nutricional. Sendo empilhados de forma a não comprometer a qualidade, aparência e a integridade do produto. |
| 28 | **SAL IODADO DE MESA:** Puro, refinado, iodado não tóxico. Com prazo de validade de 12 meses a partir da data de entrega. | kg | Embalagem de 1 kg. Contendo data de fabricação e validade estendida de acordo com fabricante |

# PREVISÃO DE ENTREGA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR 2015.

## ENTREGA DE ESTOCÁVEIS - BIMESTRAL

| N° | PRODUTO | UND | TOTAL | FEV | ABRI | JUNH | AGOS | OUT |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 01 | AÇUCAR CRISTAL | Embalagem | 1.800 | 360 | 360 | 360 | 360 | 360 |
| 02 | ALIMENTO A BASE DE SOJA | Litro | 300 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 |
| 03 | ARROZ BRANCO TIPO 1 | Embalagem | 5.000 | 900 | 900 | 900 | 900 | 900 |
| 04 | BISCOITO TIPO CREAM CRAKER | Embalagem | 13.000 | 2.600 | 2.600 | 2.600 | 2.600 | 2.600 |
| 05 | BISCOITO TIPO MAISENA | Embalagem | 13.000 | 2.600 | 2.600 | 2.600 | 2.600 | 2.600 |
| 06 | CHOCOLATE EM PÓ | Embalagem | 4.000 | 800 | 800 | 800 | 800 | 800 |
| 07 | FARINHA LÁCTÉA | Embalagem | 1.175 | 235 | 235 | 235 | 235 | 235 |
| 08 | LEITE EM PÓ: | Embalagem | 12.500 | 2.500 | 2.500 | 2.500 | 2.500 | 2.500 |
| 09 | MACARRÃO COM OVOS TIPO ARGOLINHA | Embalagem | 500 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 |
| 10 | MACARRÃO COM OVOS TIPO ESPAGUETE | Embalagem | 2.000 | 400 | 400 | 400 | 400 | 400 |
| 11 | MACARRÃO COM OVOS TIPO GOELA | Embalagem | 8.000 | 1.600 | 1.600 | 1.600 | 1.600 | 1.600 |
| 12 | MACARRÃO COM OVOS TIPO LETRINHA | Embalagem | 500 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 |
| 13 | MISTURA PARA MINGAU SABOR AVEIA | Embalagem | 600 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 |
| 14 | MISTURA PARA MINGAU SABOR MILHO | Embalagem | 600 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 |
| 15 | ÓLEO DE SOJA | Caixa | 300 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 |
| 16 | SAL IODADO DE MESA | kg | 1.200 | 240 | 240 | 240 | 240 | 240 |

**O CRONOGRAMA DE ENTREGA SERÁ INDIVIDUALIZADO POR ESCOLA E REPASSADO POSTERIORMENTE POR EMAIL AO FORNECEDOR CONTEMPLADO;**

**AS ENTREGAS SERÃO REALIZADAS NAS RESPECTIVAS DATAS BIMESTRALMENTE, NO SETOR DE DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, NO PERIODO MATUTINO.**

FEVEREIRO: 24/02/2015

ABRIL: 22/04/2015

JUNHO: 16/06/2015

AGOSTO: 18/08/2015

OUTUBRO: 20/10/2015.

## PREVISÃO DE ENTREGA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR 2015.

### ENTREGA DE PERECÍVEL - QUINZENAL

| N° | PRODUTO | UND | TOTAL | MAR | ABRIL | MAI | JUNH | JULH | AGOS | SET | OUT | NOV | DEZ |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 01 | CARNE BOVINA (CUBO) | kg | 6.800 | 680 | 680 | 680 | 680 | 680 | 680 | 680 | 680 | 680 | 680 |
| 02 | CARNE BOVINA (MÚSCULO) | kg | 2.800 | 280 | 280 | 280 | 280 | 280 | 280 | 280 | 280 | 280 | 280 |
| 03 | CARNE BOVINA (MOÍDA) | kg | 16.000 | 1.600 | 1.600 | 1.600 | 1.600 | 1.600 | 1.600 | 1.600 | 1.600 | 1.600 | 1.600 |
| 04 | FRANGO FILÉ DE PEITO | Kg | 9.600 | 960 | 960 | 960 | 960 | 960 | 960 | 960 | 960 | 960 | 960 |

**AS ENTREGAS DAS CARNES SERÃO TODAS AS SEGUNDAS-FEIRAS DE CADA MÊS, NAS ESCOLAS DA ÁREA URBANA, ONDE O CRONOGRAMA DE ENTREGA SERÁ INDIVIDUALIZADO POR ESCOLA E REPASSADO POSTERIORMENTE POR EMAIL AO FORNECEDOR CONTEMPLADO; NAS ESCOLAS DA ÁREA RURAL, A ENTREGA SERÁ QUINZENAL/MENSAL.**

**EM CASO DE FERIADOS NACIONAIS E MUNICIPAIS O CRONOGRAMA SERÁ ALTERADO E PREVIAMENTE COMUNICADO AO FORNECEDOR**

# PREVISÃO DE ENTREGA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR 2015.

## ENTREGA DE PERECÍVEL – QUINZENAL

| N° | PRODUTO | UND | TOTAL | ABRI | MAI | JUN | JUL | AGO | SET | OUT | NOV | DEZ |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 01 | ALHO | Kg | 2.000 | 224 | 222 | 222 | 222 | 222 | 222 | 222 | 222 | 222 |
| 02 | BATATA | kg | 10.000 | 1.112 | 1.111 | 1.111 | 1.111 | 1.111 | 1.111 | 1.111 | 1.111 | 1.111 |
| 03 | CEBOLA | Kg | 4.000 | 445 | 444 | 444 | 444 | 444 | 444 | 444 | 444 | 444 |
| 04 | IOGURTE | Litro | 16.000 | 1.778 | 1.777 | 1.777 | 1.777 | 1.777 | 1.777 | 1.777 | 1.777 | 1.777 |
| 05 | MAÇA | Kg | 14.000 | 1.556 | 1.555 | 1.555 | 1.555 | 1.555 | 1.555 | 1.555 | 1.555 | 1.555 |
| 06 | OVOS DE GRANJA | Dúzia | 5.500 | 612 | 611 | 611 | 611 | 611 | 611 | 611 | 611 | 611 |
| 07 | PÃO FRANCÊS | Kg | 2.000 | 224 | 222 | 222 | 222 | 222 | 222 | 222 | 222 | 222 |
| 08 | PÃO HOT DOG | Kg | 2.000 | 224 | 222 | 222 | 222 | 222 | 222 | 222 | 222 | 222 |

**AS ENTREGAS DEVERAO SER REALIZADAS NA PRIMEIRA E TERCEIRA SEMANA DE CADA MÊS, AS SEGUNDAS NAS ESCOLAS ONDE O CRONOGRAMA DE ENTREGA SERÁ INDIVIDUALIZADO POR ESCOLA E REPASSADO POSTERIORMENTE POR EMAIL AO FORNECEDOR CONTEMPLADO.**