



EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 015/2017

RECIBO DE FORNECIMENTO DE EDITAL

EXCLUSIVA PARA ME, EPP E MEI

MODALIDADE: PREGÃO PRESENCIAL Nº 015/2017

REGISTRO DE PREÇOS: SIM

TIPO: MENOR PREÇO POR ITEM

OBJETO: Contratação de empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios.

| | |
|----------------|--|
| EMPRESA: | |
| CNPJ: | |
| ENDEREÇO: | |
| TELEFONE: | |
| REPRESENTANTE: | |
| EMAIL: | |

Declaro para os devidos fins que tive acesso ao Edital da licitação acima mencionada, e que todas as informações referentes a este certame serão informadas pelo email acima disponibilizado, sendo de inteira responsabilidade da empresa a verificação constante do mesmo, não cabendo questionar o não conhecimento do mesmo.

Jacaré dos Homens, ___/_____/_____

Assinatura do Representante Legal

OBS.: AS EMPRESAS QUE RETIRARAM O EDITAL PELA INTERNET DEVERÃO ENVIAR ESTE RECIBO AO PREGOEIRO, PELO EMAIL: licitacaopmjal@gmail.com, PARA EVENTUAIS COMUNICAÇÕES AOS INTERESSADOS, QUANDO NECESSÁRIO.

OBS. INFORMAMOS QUE TODA E QUALQUER ALTERAÇÃO ADICIONAL DESTES CERTAME SERÁ NO EMAIL A SER DISPONIBILIZADO PELA EMPRESA E QUE O NÃO ENVIO DESTES DOCUMENTOS PREENCHIDOS CORRETAMENTE, EXIME O DEPARTAMENTO DE LICITAÇÃO DA OBRIGAÇÃO DE QUALQUER EVENTUAL INFORMAÇÃO DESTES EDITAIS DIRETAMENTE AO LICITANTE.



EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 015/2017

EXCLUSIVA PARA ME, EPP E MEI

MODALIDADE: PREGÃO PRESENCIAL Nº 015/2017

REGISTRO DE PREÇOS: SIM

TIPO: MENOR PREÇO POR ITEM

OBJETO: Contratação de empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios.

A Prefeitura Municipal de Jacaré dos Homens, com sede na **Praça José Teófilo da Silva, nº 24, Jacaré dos Homens, Alagoas**, torna público para conhecimentos dos interessados, de acordo com a legislação em vigor, Lei nº 10.520 de 17/07/2002 e Lei complementar 123/2006, que se encontra aberta à licitação na modalidade **PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS**, do tipo menor preço por item, para Contratação de empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios, conforme especificações contidas no Anexo I deste Edital.

1 – INFORMAÇÕES INICIAIS

- 1.1. **DATA DE ABERTURA DAS PROPOSTAS:** 17 de Agosto de 2017
- 1.2. **HORÁRIO:** 09h, horário local, devendo a entrega dos envelopes de Documentação e de Proposta de Preços ser efetuada pelos interessados ao(à) Pregoeiro(a) Oficial, pontualmente, até às 09h do mesmo dia.
- 1.3. **LOCAL DA SESSÃO PÚBLICA:** Na sede do setor de Licitação.
- 1.4. Se no dia supracitado não houver expediente, o recebimento e o início da abertura dos envelopes referentes a este Pregão serão realizados no primeiro dia útil de funcionamento da prefeitura que se seguir.
- 1.5. Pedidos de esclarecimentos, **IMPUGNAÇÕES** ao Edital e **RECURSOS**, caso interpostos, deverão ser apresentados por escrito, junto ao setor de licitações, no endereço constante no item 1.2, ou, via correio dirigidos ao Pregoeiro(a). Não serão aceitos se remetidos via fax ou email;
- 1.6. Os pedidos de esclarecimentos e impugnações deverão ser protocolados no departamento de licitações em até 2 dias úteis anterior a abertura das propostas, devendo serem respondidos pelo pregoeiro em até 24 horas;
- 1.7. Expediente externo: de segunda à sexta-feira, das 08hs às 14hs, exceto feriados.

2 – DO OBJETO

2.1. Contratação de empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios, conforme termo de referência anexo.

3 – DA PARTICIPAÇÃO

- 3.1.** Poderão participar da presente licitação Microempresa, empresas de pequeno porte e microempreendedores individuais, legalmente autorizadas a atuarem no ramo pertinente ao objeto desta licitação, que atendam a todas as exigências contidas neste Edital.
- 3.2.** Não poderão participar da presente licitação as empresas que:
- Encontrarem-se em situação de falência, concordata, recuperação judicial ou extrajudicial, concurso de credores, dissolução, liquidação ou empresas estrangeiras que não funcionem no País.
 - Estiverem suspensas para licitar e contratar com a Administração Pública Federal, Estadual ou Municipal.
 - Forem declaradas inidôneas para licitar e contratar com a Administração Pública Federal, Estadual ou Municipal.
 - Estejam constituídas sob a forma de consórcio.
 - Encontrem-se sob o controle de um mesmo grupo de pessoas físicas ou jurídicas.
- 3.3.** É vedado a qualquer pessoa, física ou jurídica, representar mais de um licitante na presente licitação.
- 3.4.** Cada licitante apresentará uma só proposta de acordo com as exigências deste Edital.
- 3.5.** O licitante arcará integralmente com todos os custos de preparação e apresentação de sua proposta, independente do resultado do procedimento licitatório.
- 3.6.** A participação no certame implica aceitar todas as condições estabelecidas neste Edital.

4 – DO CREDENCIAMENTO

- 4.1.** Antes do início da sessão, os representantes das empresas interessadas em participar do certame deverão apresentar-se junto ao Pregoeiro(a) portando Procuração ou Carta de Credenciamento;
- 4.2.** Por credenciamento entende-se a apresentação conjunta dos seguintes documentos:
- Documento oficial de identificação, do representante, que contenha foto, acompanhado com cópia para autenticação ou em cópia já autenticada em cartório;
 - Procuração ou Carta de Credenciamento, com firma reconhecida, que comprove a outorga de poderes, na forma da lei, para formular ofertas e lances verbais de preços e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, em nome da licitante;
 - documentos comprobatórios dos poderes do outorgante; ou documento no qual estejam expressos poderes para exercer direitos e assumir obrigações, no caso do representante ser sócio, proprietário, dirigente ou assemelhado da licitante, em decorrência de tal investidura.
 - declaração dando ciência de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação, conforme modelo contido no Anexo III deste edital.

E) DECLARAÇÃO DE ME, EPP OU MEI:

- Certidão Simplificada da Junta Comercial.

4.3. O fornecedor que desejar obter os benefícios previstos no Capítulo V da Lei Complementar Federal nº. 123/06, deverá comprovar a condição de Microempresa e de Empresa de Pequeno Porte, no momento do seu credenciamento com a apresentação de declaração de enquadramento arquivada ou a certidão simplificada expedida pela Junta Comercial, ou equivalente, da sede da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte;

4.4. As declarações ou certidões de que tratam as cláusulas do item “credenciamento” deverão ser apresentadas FORA DE QUALQUER ENVELOPE, juntamente com os documentos exigidos para credenciamento.

4.5. – A não apresentação ou incorreção insanável de quaisquer dos documentos de credenciamento não impedirá o proponente de entregar os envelopes de proposta e de habilitação, mas o impedirá de manifestar-se no certame;

5 – DO RECEBIMENTO DOS ENVELOPES

5.1. Encerrada a etapa de credenciamento, proceder-se-á ao recebimento dos envelopes contendo as propostas comerciais e os documentos de habilitação, em invólucros separados, indevassáveis, fechados e rubricados no fecho, que deverão conter os seguintes dizeres em sua face externa:

| ENVELOPE “A” |
|--|
| EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 015/2017 |
| PREFEITURA DE JACARÉ DOS HOMENS |
| RAZÃO SOCIAL DA PROPONENTE: |
| CNPJ: |
| PROPOSTA DE PREÇO |

| ENVELOPE “B” |
|--|
| EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 015/2017 |
| PREFEITURA DE JACARÉ DOS HOMENS |
| RAZÃO SOCIAL DA PROPONENTE: |
| CNPJ: |
| DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO |

6 – DA PROPOSTA

6.1. A proposta, emitida por computador ou datilografada, redigida em língua portuguesa, com clareza, sem emendas, rasuras, acréscimos ou entrelinhas, devidamente datada e assinada, como também rubricadas em todas as suas folhas pelo licitante ou seu representante, deverá conter:

- Razão Social, Inscrição Estadual, Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas, e endereço da proponente;
- As características do objeto de forma clara e precisa, indicando marca, fabricante, modelo, tipo, procedência e demais dados pertinentes, quando necessário, observadas as especificações constantes do Termo de Referência.
- Preço unitário e total por item, em algarismo, expresso em moeda corrente nacional (real), de acordo com os preços praticados no mercado, considerando as quantidades constantes do Termo de Referência.

- d) Os preços unitários deverão conter até no máximo, 02 (dois) algarismos após a vírgula, algarismos excedente ao permitido serão simplesmente desconsiderados sem qualquer arredondamento;
- e) Em caso de divergência entre os valores expressos em algarismos e por extenso, serão considerados estes últimos;
- f) No preço cotado deverão estar incluídos todos os insumos que o compõem, tais como as despesas com impostos, taxas, frete, seguros e quaisquer outros que incidam na contratação do objeto.
- g) Prazo de entrega, conforme parâmetro máximo do Termo de Referência.
- h) Prazo de garantia do produto, conforme parâmetro mínimo do Termo de Referência.
- i) Prazo de validade da proposta não inferior a 60 (sessenta) dias corridos, a contar da data da sua apresentação.

6.2. A apresentação da proposta implica plena aceitação, por parte do licitante, das condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos.

7 – DA SESSÃO DO PREGÃO

7.1 – Declarada aberta à sessão, os credenciados entregarão ao Pregoeiro(a) os envelopes com as propostas de preços e os documentos de habilitação. Os envelopes com os documentos de habilitação permanecerão lacrados sob guarda do mesmo;

7.2 – Da abertura dos envelopes com propostas de preços (classificação das propostas):

7.2.1 – Os envelopes com as propostas de preços serão abertos imediatamente pelo Pregoeiro(a), que verificará a conformidade das propostas com os requisitos estabelecidos neste Edital, desclassificando, preliminarmente, aquelas que estiverem;

7.2.1.1 – Em desacordo com este Edital;

7.2.1.2 – Com preços excessivos (manifestamente superiores ao limite de preços do mercado), tornando-se como parâmetro à “estimativa de valor” sob guarda e sigilo do Pregoeiro(a) até o encerramento da sessão; ou

7.2.1.3 – Com preços manifestamente inexeqüíveis, passíveis de comprovação;

7.2.2 – Verificada a compatibilidade com o exigido no Edital, serão classificadas as propostas de menor preço e aqueles que tenham valores sucessivos e superiores em até 10% (dez por cento) daquela;

7.2.3 – Quando não existirem, no mínimo, três propostas superiores em até 10% (dez por cento) da menor proposta de preços, serão classificadas as menores propostas até o limite de (03) três para a etapa de lances;

7.2.4 – Havendo empate entre as propostas de preços que se enquadrem nas hipóteses descritas nos dois subitens anteriores, serão todas consideradas classificadas.

7.3 – DOS LANCES VERBAIS:

7.3.1 – Após a classificação das propostas, o Pregoeiro(a) a divulgará em alta voz, e convidará individualmente os representantes dos licitantes classificados a apresentarem lances verbais, a partir da proposta classificada de maior preço, de forma sucessiva, em valores distintos e decrescentes;

7.3.2 – A desistência de apresentação de lance verbal, após a convocação realizada, implicará na exclusão do licitante do certame, a não ser que todos os licitantes se recusem a apresentar lances verbais, quando, então, a ordem de classificação das propostas escritas será mantida;

7.3.3 – A rodada de lances verbais será repetida quantas vezes o Pregoeiro(a) considerar necessário;

7.3.4 – Só será aceito lance cujo preço seja menor do que o do último lance anteriormente registrado;

7.3.5 – Encerra-se a disputa de lances quando não houver mais nenhuma propositura verbal para menor preço;

7.3.6 – Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se o proponente desistente às penalidades constantes do item 15 deste Edital;

7.3.7 – Declarado o vencedor este terá um prazo máximo de 72hs (setenta e duas horas) para enviar confirmação de lance ao Pregoeiro(a), em original, via fax (82) 3527-1123 ou correio, sob pena de ser desclassificado do certame, sendo portanto convocado o 2º colocado. As confirmações de lance Não serão aceitos se remetidos via email.

7.4 – DO JULGAMENTO:

7.4.1 – Declarada encerrada a etapa competitiva e realizada a classificação final das propostas, o Pregoeiro(a) examinará a adequabilidade e exequibilidade da primeira classificada, quanto ao objeto e valor, decidindo motivadamente a respeito, conforme definido neste Edital e seus anexos;

7.4.2 – Se a oferta vencedora não for aceitável ou se o proponente não atender às exigências editalícias, o Pregoeiro(a) examinará as ofertas subseqüentes, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda a todas as exigências, sendo o respectivo proponente declarado vencedor e a ele adjudicado o produto, definido no objeto deste Edital e seus Anexos;

7.4.3 – Na ocorrência do disposto no subitem anterior, o Pregoeiro(a) poderá negociar diretamente com a proponente para obter outro melhor preço;

7.4.4 – Será desclassificada a proposta que em ordem decrescente:

7.4.4.1 – Não atender aos requisitos deste Edital;

7.4.4.2 – Apresentar preço baseado em outras propostas, inclusive com o oferecimento de redução sobre a de menor valor;

7.4.4.3 – Cujo preço for considerado manifestamente inexequível, passíveis de comprovação;

7.4.4.4 – Oferecer propostas alternativas.

8 – DA HABILITAÇÃO

8.1 – Para habilitação neste Pregão, a licitante deverá apresentar:

8.1.1 – DOCUMENTOS RELATIVOS À HABILITAÇÃO JURÍDICA

- a) Registro Comercial, no caso de empresa individual;
- b) Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedade por ações acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
- c) Inscrição do Ato Constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de Diretoria em exercício;

8.1.2 – DOCUMENTOS RELATIVOS À REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) de acordo com a IN/SRF;
- b) Prova de regularidade com a Fazenda Federal (Certidão de Débitos de Tributos e Certidão quando a Dívida Ativa da União), Estadual e Municipal.
- c) Certidão Negativa de Débito (CND), emitida pelo INSS.
- d) Certidão de Regularidade de Situação (CRS) relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS, expedida pela Caixa Econômica Federal.
- e) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas.

8.1.3 – DOCUMENTOS RELATIVOS À QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

- a) Certidão negativa de falência ou concordata.

8.1.4. DOCUMENTOS RELATIVOS A QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

- a) Atestado de Capacidade Técnica expedido por Pessoa Jurídica de Direito Público ou Privado;

8.1.5 – Declaração de inexistência de fator Impeditivo da habilitação, apresentada em papel timbrado da empresa, firmada pelo responsável legal, conforme modelo do anexo V deste edital.

8.1.6. Declaração de Cumprimento do disposto no Inciso XXXIII do Art. 7º da C.F., conforme Anexo do Dec. 4358/02 – Art.27, Inciso V, da Lei 8.666/93, conforme modelo do anexo VI deste edital.

8.2.– Os documentos exigidos neste Edital deverão estar com prazo de validade em vigor na data marcada para o recebimento dos envelopes, sendo considerado o prazo de 30 dias para as certidões que não obtiverem prazo de validade, e poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por Cartório competente ou publicação em Órgão da Imprensa Oficial ou ainda autenticado por um dos pregoeiros(as) ou membros da equipe de apoio.

8.3.- Não serão admitidas cópias ilegíveis, que dificultem ou impossibilitem a análise pelo(a) pregoeiro(a).

8.4. - Os documentos referidos no subitem 4.2 não necessitarão constar no envelope “DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO”, se já apresentados por ocasião do credenciamento.

9 – DO JULGAMENTO DA HABILITAÇÃO

9.1 – Encerrada a etapa competitiva e ordenadas às ofertas, o Pregoeiro(a) procederá à abertura do invólucro contendo os documentos de habilitação do licitante que apresentou a melhor proposta, para verificação do atendimento das condições fixadas no edital;

9.2 – A habilitação far-se-á com a verificação de que o licitante está em situação regular perante a Fazenda Nacional, a Seguridade Social e o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço - FGTS, e as Fazendas Estaduais e Municipais, a comprovação de que atende às exigências do edital quanto à habilitação jurídica, qualificações econômico-financeiras e qualificação técnica;

9.3 – Verificando-se no curso da análise, o descumprimento de requisitos estabelecidos neste edital e seus anexos, a proposta será desclassificada;

9.4 – As microempresas e empresas de pequeno porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que este apresente alguma restrição;

9.4.1 – Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, a microempresa ou empresa de pequeno porte poderá requerer a suspensão da sessão pelo prazo de 5 (cinco) dias úteis, prorrogáveis por igual período a critério da Administração, para regularização dos documentos relativos à regularidade fiscal;

9.4.2 – A não-regularização da documentação, no prazo previsto no item anterior, implicará em decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei 8666/1993, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

9.5 – Os envelopes com os documentos relativos à habilitação das licitantes não declaradas vencedoras, permanecerão em poder do Pregoeiro(a), devidamente lacrados, até que seja formalizada a assinatura do contrato pela licitante vencedora. Após este fato, ficarão por 20 (vinte) dias correntes à disposição das licitantes interessadas. Findo este prazo, sem que sejam retirados, serão destruídos.

10 – DOS RECURSOS

11.1. Declarado o vencedor, fracassado ou deserto o item qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, cuja síntese será lavrada em ata.

11.2. O pregoeiro negará admissibilidade ao recurso quando interposto sem motivação ou fora do prazo estabelecido.

11.3. A falta de manifestação imediata e motivada da intenção de recorrer dos licitantes importará decadência do direito de recurso.

11.4. Admitido o recurso será concedido o prazo de 3 (três) dias úteis para apresentação de suas razões.

11.5. Os demais licitantes ficarão automaticamente intimados a apresentar contrarrazões no prazo de 3 (três) dias úteis, contados do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista dos autos.

11.6. O licitante poderá também apresentar as razões do recurso na sessão do pregão, as quais serão reduzidas a termo na respectiva ata, ficando todos os demais licitantes automaticamente intimados a apresentar contra-razões no prazo de 3 (três) dias úteis, contados da lavratura da ata, sendo-lhes assegurada vista dos autos.

11.7. A apresentação das razões de recurso e das contra-razões, assim como documentos complementares, será efetuada obrigatoriamente mediante protocolo junto ao departamento de licitação, no horário de 08h00min (oito horas) às 14h00min (quatorze horas), observados os prazos previstos no item 11.1.

11.8. Os recursos e contrarrazões de recurso devem ser endereçados ao pregoeiro, que poderá:

a) motivadamente, reconsiderar a decisão;

b) motivadamente, manter a decisão, encaminhando o recurso para a Autoridade Competente.

11.9. Não serão conhecidos os recursos quando não forem apresentadas as razões ou estas forem apresentadas fora dos prazos estabelecidos.

11.10. Os recursos terão efeito suspensivo e seu acolhimento importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento, exceto quando manifestamente protelatórios ou quando o pregoeiro reconsiderar sua decisão.

11.11. Os recursos deverão ser decididos no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados do encerramento do prazo para apresentação de contrarrazões.

11.12. As decisões de eventuais recursos serão encaminhadas a todos os licitantes participantes via email.

12 – DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

12.1. O Pregoeiro adjudicará o objeto da licitação ao licitante vencedor, quando inexistir recurso ou quando reconsiderar sua decisão, com a posterior homologação do resultado pela autoridade competente.

12.2. Decididos os recursos porventura interpostos e, constatada a regularidade dos atos procedimentais pela autoridade competente, esta adjudicará o objeto ao licitante vencedor e homologará o procedimento licitatório.

13 – DA CONTRATAÇÃO

13.1. Todos os termos referente a contratação estarão dispostos na minuta de ata de registro de preços e minuta de contrato, partes integrantes deste edital.

14. Das disposições Finais

- 14.1. A participação nesta licitação implica em plena aceitação dos termos e condições do Edital e seus anexos, bem como das normas administrativas vigentes.
- 14.2. O licitante vencedor fica obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessário, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor total do contrato.
- 14.3. É vedado a utilização de qualquer elemento, critério ou fator sigiloso, subjetivo ou reservado que possa, ainda que indiretamente, elidir o princípio da igualdade entre os licitantes.
- 14.4. O Pregoeiro poderá, no interesse do Prefeitura Municipal de Jacaré dos Homens, relevar omissões puramente formais nas propostas apresentadas pelos licitantes, desde que não comprometam a lisura e o caráter competitivo da licitação.
- 14.5. As multas e outras sanções somente poderão ser relevadas pelo Município, nos casos de força maior, que deverão ser devidamente comprovados e para os quais não tenha dado causa o licitante vencedor.
- 14.6. O Município reserva-se o direito de revogar total ou parcialmente a presente licitação, tendo em vista o interesse público, ou ainda anulá-la por ilegalidade, de ofício ou mediante provocação de terceiros, nos termos do art. 49 da Lei 8.666/93, não cabendo as licitantes o direito de indenização, ressalvado o disposto no parágrafo único do art. 59 da citada lei.

Jacaré dos Homens-AL, 28 de Julho de 2017

JOSÉ MARIA PINHEIRO PEIXOTO NETO
Pregoeiro

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

I - OBJETO:

Contratação de empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios.

II – ESPECIFICAÇÕES

| ITEM | ESPECIFICAÇÕES | UNIDADE DE MEDIDA | QUANTIDADE |
|-----------------------------|---|-------------------|------------|
| ENLATADOS E TEMPEROS | | | |
| ITEM 1 | AZEITONA - Verde, em conservas, inteira com caroço, imensa em líquido tamanho e coloração uniforme, acondicionado em vidros de 200g. | UNIDADE | 150 |
| ITEM 2 | Condimento em pó a base de cominho destinado a temperar alimentos, Apresentando aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, moído. Embalagem plástica pacote com peso de 100 gramas. | PACOTE | 200 |
| ITEM 3 | Cravo: característica adicionais, sem mofo e fungos. Pacote Com 10 gramas. | PACOTE | 100 |
| ITEM 4 | Canela: Condimento em pó, característica as adicionais, sem mofo e fungos. Com embalagem 20 gramas. | UNIDADE | 100 |
| ITEM 5 | Leite de Coco: Produto natural, concentrado, obtido de frutos sãos e maduros, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, acondicionado em garrafas de vidro contendo procedência e validade. Embalagem garrafa com volume de 500 ml. | UNIDADE | 300 |
| ITEM 6 | Sardinha em Conserva: Produto elaborado com sardinhas inteiras, descabeçadas, descamadas, evisceradas e livres de nadadeiras. O produto deverá ser cozido, sardinha em óleo de soja, a sardinha deverá ter por líquido de cobertura, óleo comestível puro, e apresentar no máximo 2% (dois por cento) de sal. Embalagem em lata esterilizada tipo abre fácil com peso 125 gramas. | LATA | 500 |
| ITEM 7 | Atum ralado em óleo comestível, ingredientes mínimos: atum, óleo comestível, caldo vegetal, água e sal, embalagem lata contendo 170g peso líquido e 120g peso drenado, contendo na porção de 60g: 0,6g de ômega 3. | LATA | 50 |
| ITEM 8 | Caldo de Carne: sabor bovina. Cartela com 24 cubos de 21 gramas. | CARTELA | 200 |
| ITEM 9 | Caldo de Galinha: Cartela com 24 cubos de 21 gramas. | CARTELA | 200 |
| ITEM 10 | Colorau: Em pó fino, homogêneo, de coloração vermelha intenso, com aspecto, cor, cheiros e sabor próprios, isento de matérias estranhas a sua espécie. Acondicionado em saco plástico transparente, resistente e hermeticamente fechado. Embalagem plástica pacote com peso de 100 gramas. | PACOTE | 200 |
| ITEM 11 | Extrato de Tomate: Polpa de tomate concentrada, açúcar e sal, sem conter glúten. Embalagem tetra pak ou vidro com peso líquido de 340 gramas. | UNIDADE | 500 |
| ITEM 12 | CATCHUP: Produto elaborado a partir da polpa de frutos maduros do tomateiro, podendo ser adicionado de outros ingredientes desde que não descaracterizem o produto. Produto em embalagem plástica atóxica de 360g. | UNIDADE | 100 |

| | | | |
|--------------------------|---|---------|-----|
| ITEM 13 | Creme de leite, esterilizado, acondicionado em embalagem tetrapak, contendo 200gr. | UNIDADE | 200 |
| ITEM 14 | LEITE CONDENSADO: obtido pela desidratação do leite, adicionado de sacarose ou glicose, embalado em tetra park, isentas de ferrugem, não amassada, não estufada, resistente, que garanta a integridade do produto. Embalagem: TP com 395g. | UNIDADE | 200 |
| ITEM 15 | Maionese, emulsão cremosa, obtidas com ovos e óleo vegetal, com adição de condimentos, Acondicionada em embalagem de 200g. | UNIDADE | 50 |
| ITEM 16 | Chá, erva - doce, camomila, boldo, carqueja, maçã e canela, misto e verde. Especificação: caixa com no mínimo 10 saquinhos. | CAIXA | 300 |
| ITEM 17 | Bananada: Doce em pasta, embalagem contendo 600g. | UNIDADE | 200 |
| ITEM 18 | GOIABADA: Doce em pasta, embalagem contendo 600g. | UNIDADE | 250 |
| ITEM 19 | ERVILHA – em conserva acondicionada em tetra park contendo 200g. | UNIDADE | 300 |
| ITEM 20 | MILHO VERDE EM CONSERVA: Ingredientes: milho verde, água, açúcar e sal. Embalagem: deve estar intacta, resistente, embalagem Tetra Pak asséptica, com capacidade para 200g. | UNIDADE | 300 |
| ITEM 21 | Queijo ralado, tipo parmesão ralado, embalado em saco plástico transparente atóxico, resistente, hermeticamente fechado. | UNIDADE | 50 |
| ITEM 22 | Óleo Vegetal: Óleo de soja refinado, apresentando aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis (substâncias estranhas a sua composição). Embalagem plástica com volume de 900 ml. | UNIDADE | 200 |
| ITEM 23 | Vinagre: Vinagre de álcool, integral, sem vazamentos. Embalagem em garrafa com volume de 900 ml. | GARRAFA | 100 |
| BISCOITO E MASSAS | | | |
| ITEM 24 | Biscoito Doce Tipo Maisena: Composição básica: farinha de trigo, sal, açúcar e outras substâncias permitidas, acondicionada em embalagem plástica. Embalagem com pacote de 400 gramas. | PACOTE | 720 |
| ITEM 25 | Biscoito Doce Tipo Maria: Composição básica: farinha de trigo, sal, açúcar e outras substâncias permitidas, acondicionada em embalagem plástica. Embalagem com pacote de 400 gramas. | PACOTE | 720 |
| ITEM 26 | Biscoito Salgado Tipo Cream-Cracker: Composição básica: farinha de trigo, sal, açúcar e outras substâncias permitidas, acondicionada em embalagem plástica. Embalagem com pacote de 400 gramas. | PACOTE | 720 |
| ITEM 27 | Biscoito Tipo Coquinho: Composição básica: farinha de trigo, amido de milho, gordura; sabor artificial coco. Embalagem plástica com pacote de 400 gramas. | PACOTE | 336 |
| ITEM 28 | Biscoito Tipo Rosquinha Sabor Leite: Composição farinha de trigo, leite, água, gordura. Embalagem plástica com peso de 400 gramas. | PACOTE | 280 |
| ITEM 29 | Biscoito Recheado, sabores diversos acondicionados em pacotes de no mínimo 390gr | PACOTE | 200 |
| ITEM 30 | Macarrão: Tipo espaguete fino e longo, cor amarela, com aspecto, cor, cheiro textura e sabores próprios, e demais substância permitidas, isenta de corante artificiais. Embalagem plástica pacote com peso de 500 gramas. | PACOTE | 350 |
| ITEM 31 | MACARRÃO PARAFUSO Padrão de Identidade e Qualidade: Alimento não fermentado obtido pelo amassamento da farinha de trigo, semolina ou sêmola de trigo, adicionado de vitaminas. Deverão obedecer à legislação de alimentos vigente, observando as boas | PACOTE | 200 |

| | | | |
|---------------------------------|--|---------|-----|
| | práticas de fabricação. Rotulagem: O produto deverá ter no rótulo da embalagem primária identificação do produto, data do empacotamento e validade, número de registro e órgão respectivo, nutrientes como proteínas, gorduras saturadas, colesterol, ferro e sódio, obedecendo à legislação em vigor. Embalagem Primária: A embalagem primária deve ser adequada a sua natureza e compatível com o seu prazo de validade. Saco de filme plástico atóxico com peso líquido de 500 gramas. A data de fabricação, validade, informações nutricionais, ingredientes, devem constar na embalagem ou rótulo, devendo esta validade ser obedecida. | | |
| ITEM 32 | BALAS SORTIDAS - Diversos sabores, pacote 600g. | PACOTE | 100 |
| ITEM 33 | Bombom, Embalagens aproximadamente 500gr. | CAIXA | 200 |
| ITEM 34 | Pipoca salgada, acondicionada em embalagem plástica de no mínimo de 15g. pacote com 20 unidades. | PACOTE | 300 |
| ITEM 35 | Pirulito, acondicionado em pacote de no mínimo 700g. | PACOTE | 100 |
| ITEM 36 | Aveia: Descrição: Cereal em flocos finos, Características Adicionais: Cálcio, ferro, proteínas, vitaminas, carboidratos e fibras, utilizado no preparo de mingaus, papas, registrado no Ministério da Agricultura. Com 200 gramas | CAIXA | 50 |
| ITEM 37 | Canjiquinha: Mistura para o preparo de canjiquinha/curau, cor amarela, fina, livre de umidades. Embalagem de polietileno ou de papel original do fabricante pacote com peso de 200 gramas. | PACOTE | 100 |
| ITEM 38 | Farinha Láctea de trigo: Características adicionais: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, farinha de trigo integral, vitaminas e minerais, sal e aromatizante. Contém Glúten. Com 210 gramas em sachê. | PACOTE | 150 |
| SUCOS E POLPAS DE FRUTAS | | | |
| ITEM 39 | Bebida mista de frutas cítricas, acondicionada em embalagens longa vida de 2 litros, caixa com 12 unidades | CAIXA | 30 |
| ITEM 40 | Suco Concentrado (caju): Produto obtido pela dissolução, em água potável, da polpa da fruta polposa de origem tropical, por meio de processo tecnológico adequado, não fermentado, de cor, aroma e sabor característicos da fruta, submetido a tratamento que assegure sua conservação e apresentação até o momento do consumo. Embalagem em garrafa com volume de 500 ml. | UNIDADE | 200 |
| ITEM 41 | Suco Concentrado (Maracujá): Produto obtido pela dissolução, em água potável, da polpa da fruta polposa de origem tropical, por meio de processo tecnológico adequado, não fermentado, de cor, aroma e sabor característicos da fruta, submetido a tratamento que assegure sua conservação e apresentação até o momento do consumo. Embalagem em garrafa com volume de 500 ml. | UNIDADE | 200 |
| ITEM 42 | Suco Concentrado (Acerola): Produto obtido pela dissolução, em água potável, da polpa da fruta polposa de origem tropical, por meio de processo tecnológico adequado, não fermentado, de cor, aroma e sabor característicos da fruta, submetido a tratamento que assegure sua conservação e apresentação até o momento do consumo. Embalagem em garrafa com volume de 500 ml. | UNIDADE | 200 |
| ITEM 43 | Suco Concentrado (manga): Produto obtido pela dissolução, em água potável, da polpa da fruta polposa de origem tropical, por meio de processo tecnológico adequado, não fermentado, de cor, aroma e sabor característicos da fruta, submetido a tratamento que assegure sua conservação e apresentação até o momento do consumo. Embalagem em garrafa com volume de 500 ml. | UNIDADE | 200 |
| ITEM 44 | Polpa de Fruta Natural Congelada e Pasteurizada Sabor | UNIDADE | 300 |

| | | | |
|---------|--|---------|-----|
| | Acerola: Obtida da extração da fruta In Natura, pasteurizada e aquecida em temperatura abaixo de 100°C, de forma a manter as características organolépticas e destruir bactérias e leveduras. As polpas devem estar de acordo com os requisitos de padrão de identidade e qualidade para polpa de fruta, presente na instrução normativa nº 01, de 07 de janeiro de 2000, mantendo uma temperatura de congelamento de 18°C e nunca superior a 15°C, não devendo jamais ser descongelados. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, e atender as formalidades do edital. Sache com 100 gramas. | | |
| ITEM 45 | Polpa de Fruta Natural Congelada e Pasteurizada Sabor de Manga: Obtida da extração da fruta In Natura, pasteurizada e aquecida em temperatura abaixo de 100°C, de forma a manter as características organolépticas e destruir bactérias e leveduras. As polpas devem estar de acordo com os requisitos de padrão de identidade e qualidade para polpa de fruta, presente na instrução normativa nº 01, de 07 de janeiro de 2000, mantendo uma temperatura de congelamento de 18°C e nunca superior a 15°C, não devendo jamais ser descongelados. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, e atender as formalidades do edital. Sache com 100 gramas. | UNIDADE | 300 |
| ITEM 46 | Polpa de Fruta Natural Congelada e Pasteurizada Sabor Goiaba: Obtida da extração da fruta In Natura, pasteurizada e aquecida em temperatura abaixo de 100°C, de forma a manter as características organolépticas e destruir bactérias e leveduras. As polpas devem estar de acordo com os requisitos de padrão de identidade e qualidade para polpa de fruta, presente na instrução normativa nº 01, de 07 de janeiro de 2000, mantendo uma temperatura de congelamento de 18°C e nunca superior a 15°C, não devendo jamais ser descongelados. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, e atender as formalidades do edital. Sache com 100 gramas. | UNIDADE | 300 |
| ITEM 47 | Polpa de Fruta Natural Congelada e Pasteurizada Sabor Maracujá: Obtida da extração da fruta In Natura, pasteurizada e aquecida em temperatura abaixo de 100°C, de forma a manter as características organolépticas e destruir bactérias e leveduras. As polpas devem estar de acordo com os requisitos de padrão de identidade e qualidade para polpa de fruta, presente na instrução normativa nº 01, de 07 de janeiro de 2000, mantendo uma temperatura de congelamento de 18°C e nunca superior a 15°C, não devendo jamais ser descongelados. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, e atender as formalidades do edital. Sache com 100 gramas. | UNIDADE | 300 |
| ITEM 48 | Polpa de Fruta Natural Congelada e Pasteurizada Sabor Maracujá: Obtida da extração da fruta In Natura, pasteurizada e aquecida em temperatura abaixo de 100°C, de forma a manter as características organolépticas e destruir bactérias e leveduras. As polpas devem estar de acordo com os requisitos de padrão de identidade e qualidade para polpa de fruta, presente na instrução normativa nº 01, de 07 de janeiro de 2000, mantendo uma temperatura de congelamento de 18°C e nunca superior a 15°C, não devendo jamais ser descongelados. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou | | 300 |

| | | | |
|----------------------------|---|---------|-----|
| | Ministério da Saúde, e atender as formalidades do edital. Sache com 100 gramas. | | |
| ITEM 49 | Polpa de Fruta Natural Congelada e Pasteurizada Sabor Mangaba: Obtida da extração da fruta In Natura, pasteurizada e aquecida em temperatura abaixo de 100°C, de forma a manter as características organolépticas e destruir bactérias e leveduras. As polpas devem estar de acordo com os requisitos de padrão de identidade e qualidade para polpa de fruta, presente na instrução normativa nº 01, de 07 de janeiro de 2000, mantendo uma temperatura de congelamento de 18°C e nunca superior a 15°C, não devendo jamais ser descongelados. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde, e atender as formalidades do edital. Sache com 100 gramas. | UNIDADE | 300 |
| CEREAIS E DERIVADOS | | | |
| ITEM 50 | Adoçante dietético, conteúdo líquido mínimo de 100ml | UNIDADE | 62 |
| ITEM 51 | Açúcar: Açúcar cristal, extraído da cana-de-açúcar, branco, aspecto granuloso fino a médio, solúvel em água, com ausência de corantes. Embalagem com saco de polietileno, transparente, com peso de 01 quilo. | QUILO | 750 |
| ITEM 52 | Arroz parboilizado: Grão parboilizado, tipo 1, classe longo fino, constituído de grão inteiros, sem conter glúten. Embalagem plástica com peso de 1 quilo. | QUILO | 800 |
| ITEM 53 | Arroz polido - Tipo 1, longo constituído de grãos inteiros, ser conter glúten. Embalagem plástica com peso de 1 quilo. | QUILO | 800 |
| ITEM 54 | Farinha de Mandioca: Seca, extra fina, branca, tipo 1, Registrado no Ministério da Agricultura. Embalagem plástica com peso de 01 quilo. | QUILO | 100 |
| ITEM 55 | Farinha de Milho: Farinha pré-cozida, flocada, enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem plástica com peso de 01 quilo. | QUILO | 500 |
| ITEM 56 | Farinha de trigo com fermento, obtida a partir de grãos desgerminados, são e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida ou rançosa. Pacote de 1kg. | QUILO | 100 |
| ITEM 57 | Farinha de trigo especial, obtida a partir de grãos desgerminados, são e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Pacote de 1kg. | QUILO | 100 |
| ITEM 58 | Fermento Biológico: Tipo granulado de 1ª qualidade. Contida em pacote plástico laminado atóxico com 11 gramas. A embalagem deve constar a data de fabricação, a data de validade e o lote do produto. | PACOTE | 50 |
| ITEM 59 | Feijão Carioca: Feijão tipo 1, produto constituído de grãos inteiros e sadios, com a umidade permitida em lei, isenta de material terroso, sujidade e mistura de outras espécies. Embalagem plástica transparente com peso de 01 quilo. | QUILO | 500 |
| ITEM 60 | Feijão fradinho: Feijão tipo 1, produto constituído de grãos inteiros e sadios, com a umidade permitida em lei, isenta de material terroso, sujidade e mistura de outras espécies. Embalagem plástica transparente com peso de 01 quilo. | QUILO | 150 |
| ITEM 61 | Milho Desolhado: Milho desolhado para o preparo de mungunzá, com grãos inteiros, de cor amarela, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, em embalagem plástica, fechada hermeticamente. Embalagem plástica pacote com peso de 500 gramas. | PACOTE | 300 |
| ITEM 62 | Milho para Pipoca: Alimento beneficiado, polido, limpo, isento de sujidades, admitindo umidade máxima de 14% por peso. Embalagem plástica pacote com peso de 500 gramas. | PACOTE | 100 |
| ITEM 63 | Café: Café em pó, características adicionais: grão são | PACOTE | 300 |

| | | | |
|---------------------------|--|----------------------|------|
| | torrados e moídos, de 1ª qualidade, com características, aspectos, cor, odor e sabor próprios, com selo ABIC, Registrado no Ministério da Agricultura. Com 250 gramas. | | |
| ITEM 64 | Café Solúvel: Café solúvel, granulado de grãos são, torrados e moídos, de primeira qualidade, com características, aspectos, cor, odor e sabor próprios, com selo ABIC. Embalagem laminada em refil original de fábrica ou em vidro com peso de 50 gramas. | PACOTE | 62 |
| ITEM 65 | Proteína Texturizada de Soja: Obtida da extrusão da farinha desengordurada de soja, contendo proteínas, lipídios, glicídios, sais minerais e fibra bruta, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio. Embalagem plástica com peso de 400 gramas. | PACOTE | 200 |
| ITEM 66 | Sal: Refinado, iodado, sólido, cristalino e branco com cloreto de sódio. Embalagem pacote com peso de 01 quilo. | QUILO | 50 |
| PÃO | | | |
| ITEM 67 | Pão Seda: Formato fusiforme com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal e fermento químico. Deverão se acondicionado em sacos de polietileno, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá apresentar validade mínima de 24 horas após entrega, não pode apresentar casca tostada em excesso. Unidade com peso médio de 50 gramas. | UNIDADE | 8000 |
| LEITES E DERIVADOS | | | |
| ITEM 68 | Leite em Pó Integral: Envasado em embalagem plástica aluminizada, hermeticamente vedada, com vitaminas, sem adição de açúcar, rendimento de no mínimo 1,5 litros para cada 200g do produto. Embalagem pacote com peso de 200 gramas. | PACOTE | 900 |
| ITEM 69 | Bebida Láctea Sabor Morango: Produto obtido a partir do leite de vaca que passou por fermentação láctea através da adição de microorganismos benéficos à saúde. Produto pasteurizado, adoçado e com sabor morango. Embalagem primária com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, prazo de validade visível, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Transportado sob refrigeração. Embalagem em polietileno atóxico de 900 ml. | UNIDADE | 250 |
| ITEM 70 | Leite achocolatado: Leite achocolatado em UHT, tipo todynho, ou similar, homogeneizado que foi submetido a processo térmico específico e envasado sob condições assépticas, em embalagens tetrapak estéreis e hermeticamente fechado. Embalagem com capacidade de 1 litro. | UNIDADE | 250 |
| ITEM 71 | ACHOCOLATADO EM PÓ: adoçado, instantâneo. Na embalagem deverão constar os dados de identificação, data de fabricação e de validade. cada embalagem deverá vir com 200g. | PACOTE | 200 |
| ITEM 72 | Margarina Vegetal: Margarina com sal, produto preparado pela hidrogenação de óleos vegetais, leite pasteurizado e outros produtos, teor de lipídios mínimo de 60%, podendo conter vitaminas e outras substâncias permitidas ao consumo, livre de gorduras trans. Com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, acondicionado em embalagem plástica. Embalagem pote com peso de 250 gramas. | UNIDADE | 300 |
| OVOS | | | |
| ITEM 73 | Ovo de Galinha: Ovo com tamanho médio, em perfeitas condições de consumo, sem ter rachaduras ou quebradiços, de cor branca. Embalado em caixa de papelão contendo dúzias. Embalagens primárias filmadas em PVC. | BANDEIJA COM 30 OVOS | 300 |

| FRUTAS E VERDURAS | | | |
|-------------------|--|---------|-------|
| ITEM 74 | Abacaxi in natura: Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo. Embalagem em caixa de plástico, limpa e seca. | UNIDADE | 70 |
| ITEM 75 | Alface in natura: Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo. Embalagem em caixa de plástico, limpa e seca. | UNIDADE | 100 |
| ITEM 76 | Alho: Sem réstia, bulbo inteiro e são, sem brotos, sem grãos chochos, ardidos, machucados ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, livre de resíduos fertilizantes. Embalagem em pacote com peso de 150 gramas. | PACOTE | 50 |
| ITEM 77 | Banana prata: Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo. Embalagem em caixa de plástico, limpa e seca. | DUZIA | 300 |
| ITEM 78 | MARACUJÁ: apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação ,transporte e a conservação em condições adequadas ao consumo.Quilo | QUILO | 50 |
| ITEM 79 | LARANJA:tipo pêra ou Bahia.Isenta de deterioração,casca sã e sem rupturas. | UNIDADE | 10000 |
| ITEM 80 | MAÇÃ: tipo nacional,c\ consistência firme,casca sã e sem rupturas.Quilo | QUILO | 100 |
| ITEM 81 | Goiaba: apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação ,transporte e a conservação em condições adequadas ao consumo.Quilo | QUILO | 100 |
| ITEM 82 | Batata Inglesa: Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo. Embalagem em caixa de plástico, limpa e seca. | QUILO | 200 |
| ITEM 83 | Cebola Branca: Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo. Embalagem em caixa de plástico, limpa e seca. | QUILO | 150 |
| ITEM 84 | Cebolinha: Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo. Embalagem em caixa de plástico, limpa e seca. Pacote com 100gr | PACOTE | 150 |
| ITEM 85 | Cenoura: Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo. Embalagem em caixa de plástico, limpa e seca. | QUILO | 150 |
| ITEM 86 | Chuchu: Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo. Embalagem em caixa de plástico, limpa e seca. | QUILO | 150 |
| ITEM 87 | Coentro: Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo. Embalagem em caixa de plástico, limpa e seca. Pacote com 100 g. | PACOTE | 150 |

| | | | |
|---------|---|---------|-----|
| ITEM 88 | Melancia in natura: Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo. | UNIDADE | 250 |
| ITEM 89 | Pimentão: Com ausência de sujidades, parasitos e larvas, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo. Embalagem em caixa de plástico, limpa e seca. | QUILO | 50 |
| ITEM 90 | Tomate: Ausência de sujidades, parasitos e larvas, apresentando grau de maturação que permita sua manipulação, transporte e conservação em condições adequadas ao consumo. Embalagem em caixa de plástico, limpa e seca. | QUILO | 300 |
| ITEM 91 | MACACHEIRA Padrão de Identidade e Qualidade: Deve apresentar as características de cultivo bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, não lenhosa, bem formada, limpa, com coloração amarelada uniforme, livre de danos mecânicos, fisiológicos, de pragas e doenças, isenta de substâncias nocivas à saúde, unidades grandes, íntegras, frescas e limpas, sem rachaduras e perfurações. Deverão obedecer à legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de cultivo. Embalagem Primária: | QUILO | 100 |
| ITEM 92 | BATATA DOÇE Padrão de Identidade e Qualidade: Deve apresentar as características de cultivo bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, não lenhosa, bem formada, limpa, com coloração amarelada uniforme, livre de danos mecânicos, fisiológicos, de pragas e doenças, isenta de substâncias nocivas à saúde, unidades grandes, íntegras, frescas e limpas, sem rachaduras e perfurações. Deverão obedecer à legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de cultivo. Embalagem Primária: Deve ser acondicionado em caixas ou outro material aprovado (saco) e que confira proteção adequada ao produto. A caixa de comercialização deverá estar limpa, de boa aparência e boa condição de uso Validade: Produto com validade mínima para consumo. | QUILO | 60 |
| ITEM 93 | PEPINO Padrão de Identidade e Qualidade: Deve apresentar as características de cultivo bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, não lenhosa, bem formada, limpa, com coloração amarelada uniforme, livre de danos mecânicos, fisiológicos, de pragas e doenças, isenta de substâncias nocivas à saúde, unidades grandes, íntegras, frescas e limpas, sem rachaduras e perfurações. Deverão obedecer à legislação de alimentos vigente, observando as boas práticas de cultivo. Embalagem Primária: Deve ser acondicionado em caixas ou outro material aprovado (saco) e que confira proteção adequada ao produto. A caixa de comercialização deverá estar limpa, de boa aparência e boa condição de uso Validade: Produto com validade mínima para consumo. | UNIDADE | 50 |
| ITEM 94 | MAMÃO Fruta in natura Padrão de Identidade e Qualidade: de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas, fisiologicamente desenvolvida atingindo o estágio de desenvolvimento característico da variedade e está em condição de ser acolhida, de modo a ter amadurecimento perfeito. Isento de substâncias nocivas à saúde. As mesmas deverão estar maduras prontas para o consumo. Embalagem Primária: Deve ser acondicionado em uma caixa plásticas que confira proteção adequada ao produto. A caixa de comercialização deverá estar limpa e de | QUILO | 50 |

| | | | |
|--------------|--|-------|-----|
| | boa aparência. Produto com validade mínima para o consumo. | | |
| ITEM 95 | MANGA Fruta in natura Padrão de Identidade e Qualidade: de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas, fisiologicamente desenvolvida atingindo o estágio de desenvolvimento característico da variedade e está em condição de ser acolhida, de modo a ter amadurecimento perfeito. Isento de substâncias nocivas à saúde. As mesmas deverão estar maduras prontas para o consumo. Embalagem Primária: Deve ser acondicionado em uma caixa plásticas que confira proteção adequada ao produto. A caixa de comercialização deverá estar limpa e de boa aparência. Produto com validade mínima para o consumo. | QUILO | 60 |
| ITEM 96 | MELÃO Fruta in natura Padrão de Identidade e Qualidade: de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas, fisiologicamente desenvolvida atingindo o estágio de desenvolvimento característico da variedade e está em condição de ser acolhida, de modo a ter amadurecimento perfeito. Isento de substâncias nocivas à saúde. As mesmas deverão estar maduras prontas para o consumo. Embalagem Primária: Deve ser acondicionado em uma caixa plásticas que confira proteção adequada ao produto. A caixa de comercialização deverá estar limpa e de boa aparência. Produto com validade mínima para o consumo. | QUILO | 50 |
| FRIOS | | | |
| ITEM 97 | Carne de Boi: Carne bovina de 1ª qualidade, sem osso, alcatra apresentando 10% de sebo e gordura. Congelada à temperatura de 12°C com o selo do S.I.F ou S.I.M. Aspecto Próprio não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas ou larvas. Inspeccionada pelo número de registro do S.I.E. ou S.I.F. Embalagem plástica com pacote de 01 quilo. | QUILO | 500 |
| ITEM 98 | Fígado Bovino Congelado Padrão de Identidade e Qualidade: Fígado bovino proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária; livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. Durante o processamento deve ser realizada a limpeza (eliminação dos excessos de gorduras, nervos, e tudo o mais que não seja comestível). Constando obrigatoriamente registro no SIF. O produto não devera apresentar-se com uma superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida, não devendo ter coloração esbranquiçada. embalagem deverão estar impressas de forma objetiva e legível: Nome e endereço do abatedouro, constatado o selo de inspeção sanitária, Data de fabricação, Prazo de validade e prazo máximo de consumo/temperatura de estocagem, armazenamento e conservação. Peso líquido. A embalagem primária deve ser adequada a sua natureza e compatível com o seu prazo de validade. Saco plástico atóxico, com peso líquido de até 1 quilo O transporte deve ser feito em carroceria fechada e isotérmica e certificado de vistoria da vigilância sanitária ou em caixas térmicas próprias para este fim. | QUILO | 150 |
| ITEM 99 | Carne de Frango: Filé de frango congelado, filé de peito de frango in natura, congelado, sem adições de temperos, limpo, com aspecto, cheiro e sabor próprio, congelado a | QUILO | 300 |

| | | | |
|----------|---|--------|------|
| | 18C°, acondicionado em embalagem primária de plástico, inspecionada pelo número de registro do S.I.E. ou S.I.F., Embalagem plástica pacote com 01 quilo. | | |
| ITEM 100 | Carne de Frango Coxa e Sobre Coxa: Produto coxa e sobrecoxa de frango, limpo, com aspecto, cheiro e sabor próprio, congelado a 18C°, acondicionado em embalagem primária de plástico, inspecionada pelo número de registro do S.I.E. ou S.I.F., Embalagem plástica pacote com 01 quilo. | QUILO | 300 |
| ITEM 101 | Frango – frango inteiro, congelado, sem tempero. embalado individualmente em sacos plásticos de polietileno atóxico resistente vedado, com aproximadamente 2 kg por frango, com a marca do fabricante do produto, data de fabricação/lote e registro nos Órgãos de Inspeção Sanitária. Sem formação de cristais de gelo, sem água dentro da embalagem ou do frango, isento de penas e penugens, perfurações e queimaduras por congelamento, com miúdos íntegros, consistência firme, não amolecida, odor e cor característicos, cor amarelo-rosada, sem escurecimento ou manchas esverdeadas; cheiro agradável, pele lisa, macia e clara (entre amarelo e branco). O produto deverá respeitar o limite de percentual de água estabelecido pelo Ministério de Agricultura. Transporte do lote em veículo fechado e refrigerado. As especificações de qualidade do produto seguem a Legislação da Vigilância Sanitária e recomendações do Ministério da Agricultura – SIF . | QUILO | 200 |
| ITEM 102 | Carne Moída Bovina:- Carne bovina de 1ª qualidade- Congelada , sem osso, apresentando 10% de sebo e gordura. Congelada à temperatura de 12°C com o selo do S.I.F ou S.I.M. Aspecto Próprio não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitas ou larvas. Inspecionada pelo número de registro do S.I.E. ou S.I.F. Embalagem plástica com pacote de 500GR | PACOTE | 300 |
| ITEM 103 | Peixe -filé de peixe, Espécie: Merluza, Apresentação: cortado em filé, sem pele, sem espinhas, congelado, Unidade de Fornecimento: embalagem com peso de 1 kg, Características Adicionais: Isento de toda e qualquer evidência de decomposição, produto próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor | QUILO | 150 |
| ITEM 104 | Salsicha Tipo Hot Dog: Deverá apresentar textura, cor, odor e sabor característico, embutido em envoltório natural ou artificial ou por processo de extrusão. 1 Quilo. | QUILO | 200 |
| ITEM 105 | Salsicha Tipo Hot Dog de Frango: Deverá apresentar textura, cor, odor e sabor característico, embutido em envoltório natural ou artificial ou por processo de extrusão. 1 Quilo. | QUILO | 100 |
| ITEM 106 | Charque Dianteiro Bovino: Jerked Beef, certificado de inspeção sanitária, embalado a vácuo, isento de substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), com máximo de 50% de umidade. Inspecionadas pelo Ministério da Agricultura. Embalagem plástica pacote com peso de 500 gramas. | PACOTE | 300 |
| ITEM 107 | Linguiça Calabresa: Atendendo a legislação alimentar e deverá apresentar textura, cor, odor e sabor característico, embutido em envoltório natural ou artificial ou por processo de extrusão. | QUILO | 80 |
| ITEM 108 | MORTADELA DE FRANGO: Embalagem tubular,deverão constar na embalagem data de fabricação e validade. | QUILO | 1150 |
| ITEM 109 | MORTADELA MISTA: Embalagem tubular, deverão constar na embalagem data de fabricação e validade. | QUILO | 150 |
| ITEM 110 | QUEIJO: Tipo mussarela, (Fatiado) com cor, aspecto, cheiro | QUILO | 200 |

| | | |
|---|--|--|
| e aroma próprios, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em saco plástico atóxico | | |
|---|--|--|

II – Prazo e local de entrega

Os produtos deverão ser entregues em até 10 (DEZ) dias na sede do Gabinete Municipal.

III – Da forma de pagamento

O pagamento será efetuado mensalmente em até 30 (trinta) dias mediante a apresentação da Nota Fiscal devidamente atestada.

IV – Da Formalização e Vigência da ata de Registro de Preços

1. Após homologado o resultado da licitação, a Prefeitura Municipal de Jacaré dos Homens convocará o primeiro classificado, para assinatura da Ata de Registro de Preços e o instrumento contratual dentro do prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da comunicação através de telefonema, FAX ou correio eletrônico, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital e no art. 81 da Lei nº 8.666/93.
2. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, quando solicitado pela licitante vencedora durante o seu transcurso, desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Administração.
3. A vigência da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, a contar da data de assinatura.

V. Da emissão das solicitações e do Prazo de atendimento

1. A Prefeitura Municipal de Jacaré dos Homens, através da Secretaria Municipal de Administração, Controle e Finanças, respeitada a ordem de registro, selecionará os fornecedores para os quais serão emitidas as solicitações, quando necessário.
2. O fornecedor convocado que não cumprir as obrigações estabelecidas na Ata de Registro de Preços, estará sujeito às sanções previstas neste Edital e anexos.
3. Quando comprovada a hipótese acima descrita, a Prefeitura convocará obedecida a ordem de classificação, o próximo fornecedor registrado no SRP.

VI – Do Cancelamento da Ata de Registro de Preços

A Ata de Registro de Preços poderá ser cancelada, de pleno direito:

VII – Da dotação orçamentária

As despesas decorrentes deste registro de preços, deverá ser determina quando da emissão da nota de empenho, de acordo com o exercício financeiro.

IX – Da obrigação do Município

- a) Acompanhar e fiscalizar a execução da ata, formalizada por meio de nota de empenho.
- b) Receber os produtos fornecidos pela contratada, de acordo com a especificação, constante neste termo de referência, bem como atestar as notas fiscais;
- c) Recusar com a devida justificativa, qualquer material entregue fora das especificações ou danificados;
- d) Efetuar o pagamento correspondente à fatura emitida e devidamente atestada.

X – Da obrigação do Licitante Vencedor

- a) Fornecer os produtos com as especificações constantes neste termo de referência, acompanhado da nota fiscal, dentro do prazo e local estipulado neste;
- b) Fornecer os produtos no prazo de acordo as especificações do edital ;
- c) Substituir os Produtos, em caso de defeitos e/ou inobservância às especificações exigida;
- d) Assumir todos os ônus referentes à entrega dos equipamentos objeto deste Contrato, desde os salários dos seus empregados, como também os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, que venham a incidir sobre o mesmo;
- e) Responder pelos danos, de qualquer natureza, que venham a sofrer seus empregados, terceiros ou o CONTRATANTE, em razão de acidentes ou de ação, ou de omissão, dolosa ou culposa, de prepostos da CONTRATADA ou de quem em seu nome agir.
- f) Assinar a Ata no prazo de até 05 dias úteis da notificação por parte da administração, sob pena de decair do direito à contratação e submeter-se as cominações da Lei.

XI – Das sanções

Pela inexecução total ou parcial do Contrato, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar ao contratado as seguintes sanções, segundo a gravidade da falta cometida.

1. Advertência quando se tratar de infração leve, a juízo da fiscalização, no caso de descumprimento das obrigações e responsabilidades assumidas neste contrato, ou ainda, no caso de outras ocorrências que possam acarretar transtornos ao desenvolvimento dos serviços do Contratante, desde que não caiba a aplicação de sanção mais grave;

2. Multas:

- a) de 0,03% (três centésimos por cento), por dia de atraso sobre o valor total dos produtos entregues com atraso, quando a adjudicatária, sem justa causa, deixar de cumprir, dentro do prazo estabelecido, a obrigação assumida. A partir do décimo dia de atraso, essa multa será aplicada em dobro, e decorridos 30 (trinta) dias corridos de atraso, o Contratante poderá decidir pela continuidade da multa ou pela rescisão contratual;
- b) em razão da inexecução total do contrato, à Administração poderá aplicar multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato, essa hipótese é caracterizada, quando o fornecimento dos produtos contratados for inferior a 50% (cinquenta por cento), quando houver reiterado descumprimento das obrigações assumidas, ou quando o atraso na execução ultrapassar o prazo limite de 30 (trinta) dias corridos, hipótese em que será rescindido o instrumento contratual;
3. Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração, pelo prazo não superior a 05 (cinco) anos;
4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição, até que seja promovida a reabilitação, na forma da lei, perante a própria entidade que aplicar a penalidade;
5. As sanções previstas nos sub-itens 1, 3 e 4 poderão ser aplicadas juntamente com a do sub-item 2, facultada a defesa prévia do interessado, no respectivo processo, no prazo de 05 (cinco) dias úteis.

ANEXO – II

MINUTA DE ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Pregão Presencial nº _____.
Ata de Registro de Preços nº _____.
Validade da Ata: 12 (doze) meses.

Aos ____ dias do mês de _____ do ano de 2017, o Município de Jacaré dos Homens, inscrito no CNPJ sob o nº **12.250.999/0001-06** com sede na **Praça José Teófilo da Silva, nº 24, Jacaré dos Homens, Alagoas**, neste ato representado por seu Prefeito, **José Floriano Bento de Melo**, nos termos Lei Federal nº 10.520/2002, pelo Capítulo V, Seção Única da Lei Complementar nº 123/2006, pelo Decreto Federal nº 3.391/2001, com aplicação subsidiária da Lei Federal nº 8.666/1993, observadas as alterações posteriores introduzidas nos referidos diplomas legais, considerando a classificação das propostas e a respectiva homologação da licitação na modalidade Pregão Presencial para Registro de Preço nº _____, RESOLVE registrar os preços das empresas, nas quantidades estimadas anuais, de acordo com a classificação por elas alcançadas, atendendo as condições previstas no Instrumento Convocatório e as constantes desta Ata de Registro de Preços, para formação do SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS - SRP, destinado a contratações futuras sujeitando-se as partes às normas constantes da Lei, Decretos supracitados e em conformidade com as disposições a seguir.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

Contratação de empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios.

CLÁUSULA SEGUNDA – DAS EMPRESAS VENCEDORAS E DOS PREÇOS REGISTRADOS

| |
|---------------------|
| RAZÃO SOCIAL: |
| CNPJ: |
| ENDEREÇO |
| REPRESENTANTE LEGAL |
| CPF: |
| TELEFONE: |
| EMAIL: |

Os preços registrados encontram-se anexados a Ata de Registro de Preços, contendo preços unitários e totais, marcas e modelos, quando necessário.

CLÁUSULA TERCEIRA – DA CONTRATAÇÃO

A contratação será formalizada pela Secretaria interessada por intermédio da emissão de Nota de Empenho de despesa e assinatura de contrato.

CLÁUSULA QUARTA – DO CANCELAMENTO DA ATA

A ata de Registro de Preços poderá ser cancelada quando o licitante:

- a) Descumprir as condições estabelecidas;
- b) Não retirar a Nota de empenho ou assinar contrato no prazo estabelecido pela administração;
- c) Não aceitar reduzir os preços registrados, na hipótese destes se tornarem superiores aqueles praticados no mercado;
- d) Sofrer as sanções legais.

CLAUSULA QUINTA – FORMA E LOCAL DE ENTREGA

Os produtos deverão ser entregues em até 10 (DEZ) dias na sede do Gabinete Municipal.

CLÁUSULA SEXTA – DA FORMA DE PAGAMENTO

O pagamento será efetuado mensalmente em até 30 (trinta) dias, mediante a apresentação da Nota Fiscal devidamente atestada.

CLÁUSULA SÉTIMA – DA VINGÊNCIA DA ATA

A presente ata terá validade de 12 meses, sendo vedada sua prorrogação.

CLÁUSULA OITAVA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes deste registro de preços, deverá ser determina quando da emissão da nota de empenho, de acordo com o exercício financeiro.

CLÁUSULA NONA – DA OBRIGAÇÃO DO MUNICÍPIO

- a) Acompanhar e fiscalizar a execução da presente ata, formalizada por meio de nota de empenho.
- b) Receber os produtos entregues pela licitante, de acordo com a especificação, constante neste termo de referência, bem como atestar as notas fiscais;
- c) Recusar com a devida justificativa, qualquer material entregue fora das especificações ou danificados;
- d) Efetuar o pagamento correspondente à fatura emitida e devidamente atestada.

CLÁUSULA DÉCIMA – DA OBRIGAÇÃO DO LICITANTE

- a) Proceder com a entrega dos produtos de acordo com as especificações constantes neste termo de referência, acompanhado da nota fiscal, dentro do prazo e local estipulado neste;
- b) Substituir os produtos, em caso de defeitos, incorreções decorrentes de fabricação, transporte indevido e/ou inobservância às especificações exigida;
- c) Assumir todos os ônus referentes à entrega do objeto desta Ata, desde os salários dos seus empregados, como também os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, que venham a incidir sobre o mesmo;
- d) Assinar a Ata no prazo de até 05 dias úteis da notificação por parte da administração, sob pena de decair do direito à contratação e submeter-se as cominações da Lei.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS SANÇÕES

Pela inexecução total ou parcial do Contrato, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar ao contratado as seguintes sanções, segundo a gravidade da falta cometida.

1. Advertência quando se tratar de infração leve, a juízo da fiscalização, no caso de descumprimento das obrigações e responsabilidades assumidas neste contrato, ou ainda, no caso de outras ocorrências que possam acarretar transtornos ao desenvolvimento dos serviços do Contratante, desde que não caiba a aplicação de sanção mais grave;

2. Multas:

a) de 0,03% (três centésimos por cento), por dia de atraso sobre o valor total dos produtos entregues com atraso, quando a adjudicatária, sem justa causa, deixar de cumprir, dentro do prazo estabelecido, a obrigação assumida. A partir do décimo dia de atraso, essa multa será aplicada em dobro, e decorridos 30 (trinta) dias corridos de atraso, o Contratante poderá decidir pela continuidade da multa ou pela rescisão contratual;

b) em razão da inexecução total do contrato, à Administração poderá aplicar multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato, essa hipótese é caracterizada, quando a execução dos objetos contratados for inferior a 50% (cinquenta por cento), quando houver reiterado descumprimento das obrigações assumidas, ou quando o atraso na execução ultrapassar o prazo limite de 30 (trinta) dias corridos, hipótese em que será rescindido o instrumento contratual;

3. Suspensão temporária de participar em licitação, pelo prazo máximo de 02 (dois) anos;

4. Impedimento de contratar com a Administração, pelo prazo não superior a 05 (cinco) anos, conforme art. 7º da Lei 10.520/02;

5. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição, até que seja promovida a reabilitação, na forma da lei, perante a própria entidade que aplicar a penalidade;

6. As sanções previstas nos sub-itens 1, 3 e 4 poderão ser aplicadas juntamente com a do sub-item 2, facultada a defesa prévia do interessado, no respectivo processo, no prazo de 05 (cinco) dias úteis.

CLAUSULA DÉCIMA- SEGUNDA - DO REAJUSTE DE PREÇOS

Os preços propostos não serão passíveis de reajustamento pelo período de 01 (um) ano, na forma da Lei Federal nº 9.069, de 29 junho de 1995.



CLAUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA POSSIBILIDADE DE ADESÃO

É permitida a adesão da presente ata por outros órgãos, nos termos e limites estabelecidos no ordenamento jurídico federal e municipal.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA- DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Fica vedado a VENCEDORA CEDER ou transferir o compromisso ou responsabilidade ora pactuadas sem prévia autorização expressa, por escrito, do CONTRATANTE.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DO FORO

As partes elegem como competente o Foro da Comarca de Batalha-AL, com renúncia expressa de qualquer outro para dirimir as dúvidas que possam advir desta Ata.

Jacaré dos Homens – AL, ____de _____ de _____.

JOSÉ FLORIANO BENTO DE MELO
PREFEITURA MUNICIPAL DE JACARÉ DOS HOMENS
CONTRATANTE

CONTRADA

TESTEMUNHAS:



ANEXO – III

DECLARAÇÃO DA HABILITAÇÃO

Processo nº _____ Pregão nº _____

(nome da empresa) _____ CNPJ nº _____
_____ sediada _____ (Endereço completo)

Declaro, sob as penas da Lei, que atenderá as exigências do Edital no que se refere a habilitação jurídica, qualificação técnica e econômico-financeira, e que está regular perante a Fazenda Nacional a Seguridade Social e o FGTS.

Cidade/ UF,.....dede 2017.

Nome, Assinatura, Números da identidade e CPF do proponente:



ANEXO IV

DECLARAÇÕES DE PROPOSTA

Pregão Presencial n° _____

Razão Social do Licitante CNPJ

1 - DECLARAÇÕES:

1.1 A licitante DECLARA, expressamente que está de acordo com todas as normas e condições deste Edital de Pregão e seus Anexos;

1.2 A licitante DECLARA, que o prazo de validade da Proposta de Preços, que não será inferior a 60 (sessenta) dias contados da data de sua apresentação;

1.3 A licitante DECLARA, que o fornecimento dos produtos se dará em no máximo até 10 (dez) dias, contados a partir emissão da ordem de fornecimento.

1.4 A licitante DECLARA, que estão incluídas nesta Proposta de Preços, as despesas com todos os impostos, taxas, encargos sociais, encargos fiscais, encargos previdenciários e quaisquer outras despesas que incidam ou venham a incidir sobre o objeto da licitação.

1.5 A licitante DECLARA, que acatará o pagamento da Administração, ao tempo que indica os dados bancários da licitante: BANCO: AGÊNCIA N° DA CONTA

Cidade/ UF,.....dede 2017.

Nome, Assinatura, Números da Identidade e CPF do representante legal da licitante.



ANEXO V

DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATOR IMPEDITIVO

A empresa inscrita no CNPJ nº....., por intermédio de seu representante legal o Sr. (a), portador (a) da Carteira de Identidade nº e do CPF nº, DECLARA, sob as penas da Lei, que até a presente data inexistem fatos impeditivos para a sua habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade declarar ocorrências posteriores.

Cidade/ UF,.....dede 2017.

.....

(Nome, assinatura e números da Identidade e CPF do declarante)



ANEXO VI

MODELO DE DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DO DISPOSTO NO INCISO XXXIII DO ART. 7º DA C.F.

A empresa inscrita no CNPJ nº....., por intermédio de seu representante legal o 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 8.666/93, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei 9.854 de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 (dezesesseis) anos.

Ressalva: emprega menor, a partir de 14 (quatorze) anos, na condição de aprendiz ()

Cidade/ UF,.....dede 2017.

.....

(Nome, assinatura e números da Identidade e CPF do declarante)

OBS: Em caso afirmativo, assinar a ressalva acima.

ANEXO VII

MINUTA DE CONTRATO Nº ___/2017

CONTRATO ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE JACARÉ DOS HOMENS E A EMPRESA _____ CUJO OBJETO É O FORNECIAMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Pelo presente instrumento particular de contrato de um lado o Município de Jacaré dos Homens, inscrito no CNPJ sob o nº **12.250.999/0001-06** com sede na **Praça José Teófilo da Silva, nº 24, Jacaré dos Homens, Alagoas**, neste ato representado por seu Prefeito, **José Floriano Bento de Melo** doravante denominado CONTRATANTE e do outro lado a Empresa _____, inscrita no CNPJ/MF sob nº _____ sediada na rua _____, neste ato representada pelo sócio _____ residente na rua _____ portador do CPF nº _____ doravante denominada CONTRATADA, tem como justos, pactuados e contratados este ajuste, nos termos da Lei Federal Nº 10.520/02, Lei Complementar nº 123/06, Lei de Licitações 8.666/93, de 21 de junho de 1993, alterações posteriores, conforme licitação por Pregão Presencial nº ___/2017.

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

Contratação de empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO VALOR

O Valor global do presente contrato é de R\$ _____ (_____) já estão incluídas todas as despesas diretas e indiretas especificadas na proposta da CONTRATADA.

CLÁUSULA TERCEIRA – DA FORMA E LOCAL DE RECEBIMENTO

Os produtos deverão ser entregues em até 10 (dez) dias na sede do gabinete municipal.

CLÁUSULA QUARTA – DA FORMA DE PAGAMENTO

O pagamento será efetuado mensalmente em até 30 (trinta) dias, mediante a apresentação da Nota Fiscal devidamente atestada.

O pedido de pagamento deverá ser acompanhado da nota fiscal e dos seguintes documentos: Certidão Negativa de Débito para com a Seguridade Social (CND), Certificado de Regularidade junto ao FGTS – (CRF), Certidão de Negativa de Tributos Municipais, Federais e Estaduais, nos termos do item 8.2.2 do Edital.

CLÁUSULA QUINTA - DA FISCALIZAÇÃO E GERENCIAMENTO DA CONTRATAÇÃO

- a) O gerenciamento e a fiscalização da contratação decorrente deste edital caberão ao gestor de contrato, _____ (Nome do gestor) e fiscal de contrato _____ (nome do fiscal), designados pelo (a) Secretário (a) de Administração, Controle e Finanças a qual determinará o que for necessário para regularização de faltas ou defeitos, nos

termos do art. 67 da Lei Federal nº 8.666/93 e, na sua falta ou impedimento, pelo seu substituto legal.

b) As decisões que ultrapassarem a competência do fiscal deverão ser solicitadas formalmente pelo Fornecedor à autoridade administrativa imediatamente superior ao fiscal, através dele, em tempo hábil para a adoção de medidas convenientes.

c) O Fornecedor deverá aceitar, antecipadamente, todos os métodos de inspeção, verificação e controle a serem adotados pela fiscalização, obrigando-se a fornecer-lhe todos os dados, elementos, explicações, esclarecimentos, soluções e comunicações de que esta necessitar e que forem julgados necessários ao desenvolvimento de suas atividades.

d) A existência e a atuação da fiscalização em nada restringem a responsabilidade única, integral e exclusiva do Fornecedor, no que concerne ao objeto da respectiva contratação, às implicações próximas e remotas perante a Prefeitura Municipal de Jacaré dos Homens ou perante terceiros, do mesmo modo que a ocorrência de irregularidade decorrentes da execução contratual não implicarão em corresponsabilidade deste Município ou de seus prepostos, devendo, ainda, o Fornecedor, sem prejuízo das penalidades previstas, proceder ao ressarcimento imediato a Prefeitura dos prejuízos apurados e imputados à falhas em suas atividades.

CLÁUSULA SEXTA – DA VINGÊNCIA DA CONTRATAÇÃO

A vigência terá início a partir da assinatura do contrato e vigorará até o dia 31 de Dezembro de 2017, podendo ser prorrogado a critério da Administração Pública Municipal.

CLÁUSULA SÉTIMA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes da presente contratação correrão a conta do
Programa de Trabalho

CLÁUSULA OITAVA – DA OBRIGAÇÃO DA CONTRATANTE

- a) Fornecer à CONTRATADA todos os elementos indispensáveis entrega do objeto do presente instrumento;
- b) Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato;
- c) Receber os produtos objeto deste contrato desde que estejam em conformidade com as especificações editalícias;
- d) Prestar informações e esclarecimentos atinentes ao objeto, que venham ser solicitados pela CONTRATADA;
- e) Notificar a CONTRATADA e solicitar a substituição dos produtos, com a devida justificativa, sempre que este for prestado fora das especificações constantes da proposta da CONTRATADA;

- f) Efetuar o pagamento nos termos pactuados, mediante apresentação das notas fiscais devidamente atestadas, acompanhado dos documentos constantes do item 8.2.2 do edital.

CLÁUSULA NONA – DA OBRIGAÇÃO DO CONTRATADO

Além das obrigações constantes no edital, a CONTRATADA obriga-se a:

- e) Fornecer os produtos com qualidade, observando rigorosamente a legislação, o Edital e as especificações nele exigidas e repeti-los sempre que justificadamente for solicitado pela Administração, observado o relatório elaborado pelo Gestor do Contrato, acerca da execução do mesmo.
- f) Assumir todos os ônus referentes ao fornecimento do objeto deste Contrato, desde os salários dos seus empregados, como também os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, que venham a incidir sobre o mesmo;
- c) Manter, durante toda a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificações exigidas na licitação;
- d) Responsabilizar-se integralmente pelo fornecimento dos produtos contratados;
- e) Responsabilizar-se por quaisquer danos pessoais ou materiais que forem causados por seus empregados ou prepostos, inclusive por omissão destes, ao Contratante ou a terceiros, durante a execução do contrato e em razão dele.
- f) Prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados pela Contratante;
- g) Cumprir fielmente os compromissos avençados, de forma que os produtos sejam entregues com perfeição;
- g) Apresentar Nota Fiscal ou Fatura, comprovando o fornecimento do objeto, contendo necessariamente, a descrição dos mesmos;

CLÁUSULA DÉCIMA – DAS SANÇÕES

Pela inexecução total ou parcial do Contrato, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar ao contratado as seguintes sanções, segundo a gravidade da falta cometida.

1. Advertência quando se tratar de infração leve, a juízo da fiscalização, no caso de descumprimento das obrigações e responsabilidades assumidas neste contrato, ou ainda, no caso de outras ocorrências que possam acarretar transtornos ao desenvolvimento dos serviços do Contratante, desde que não caiba a aplicação de sanção mais grave;

2. Multas:

a) de 0,03% (três centésimos por cento), por dia de atraso sobre o valor total dos produtos entregues com atraso, quando a adjudicatária, sem justa causa, deixar de cumprir, dentro do prazo estabelecido, a obrigação assumida. A partir do décimo dia de atraso, essa multa será aplicada em dobro, e decorridos 30 (trinta) dias corridos de atraso, o Contratante poderá decidir pela continuidade da multa ou pela rescisão contratual;

b) em razão da inexecução total do contrato, à Administração poderá aplicar multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato, essa hipótese é caracterizada, quando a entrega dos produtos contratados for inferior a 50% (cinquenta por cento), quando houver reiterado descumprimento das obrigações assumidas, ou quando o atraso na execução ultrapassar o prazo limite de 30 (trinta) dias corridos, hipótese em que será rescindido o instrumento contratual;

3. Suspensão temporária de participar em licitação, pelo prazo máximo de 02 (dois) anos;

4. Impedimento de contratar com a Administração, pelo prazo não superior a 05 (cinco) anos, conforme art. 7º da Lei 10.520/02;

5. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição, até que seja promovida a reabilitação, na forma da lei, perante a própria entidade que aplicar a penalidade;

6. As sanções previstas nos sub-itens 1, 3 e 4 poderão ser aplicadas juntamente com a do sub-item 2, facultada a defesa prévia do interessado, no respectivo processo, no prazo de 05 (cinco) dias úteis.

CLAUSULA DÉCIMA- PRIMEIRA - DO REAJUSTE

Os preços propostos não serão passíveis de reajustamento pelo período de 01 (um) ano, na forma da Lei Federal nº 9.069, de 29 de junho de 1995.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA- DA RESCISÃO CONTRATUAL

A inexecução total ou parcial do contrato ensejará sua rescisão, observados as disposições do art. 78 da Lei nº 8.666 de 21 de junho de 1993 e suas alterações.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Fica vedado a CONTRATADA CEDER ou transferir o compromisso ou responsabilidade ora contratada sem prévia autorização expressa, por escrito, do CONTRATANTE.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DO FORO

As partes elegem como competente o Foro da Comarca de Batalha, com renúncia expressa de qualquer outro para dirimir as dúvidas que possam advir deste contrato.

E por estarem justos e contratados, assinam o presente contrato, na presença das testemunhas abaixo.

Jacaré dos Homens – AL. _____

JOSÉ FLORIANO BENTO DE MELO
PREFEITURA MUNICIPAL DE JACARÉ DOS HOMENS
CONTRATANTE

CONTRADA



TESTEMUNHAS:
