

EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL - REGISTRO DE PREÇOS Nº 001/2017

PROCESSO Nº 002/2017

1 – PREÂMBULO

1.1 - **A PREFEITURA MUNICIPAL DE LARANJAL PAULISTA** torna público para conhecimento dos interessados que na sala de reunião do Setor de Licitações, localizada na Praça Armando de Salles Oliveira, nº 200, Laranjal Paulista/SP, será realizada licitação na modalidade de **PREGÃO PRESENCIAL** do tipo **MENOR PREÇO POR LOTE**, objetivando o **REGISTRO DE PREÇOS DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS PARA MERENDA ESCOLAR, relacionados no ANEXO I**, o qual será processado de acordo com o que determina a Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, o Decreto Municipal nº 2.135 de fevereiro 2006, a Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações e a Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2.006 e 147/2014, além das cláusulas e condições constantes neste Edital e seus respectivos Anexos.

1.2 - Os documentos referentes ao **CREDENCIAMENTO**, e os envelopes **nº 1 - “PROPOSTA”** e **nº 2 - “DOCUMENTAÇÃO”** serão recebidos pelo Pregoeiro, no Setor de Licitações, localizado na Praça Armando de Salles Oliveira, nº 200 - Centro **até às 09h00min do dia 25/01/2017**. A sessão pública dirigida pelo Pregoeiro se dará no mesmo dia e horário, na Sala de Reuniões do Paço Municipal 10 de Outubro, sito à Praça Armando de Salles Oliveira, nº 200 — Laranjal Paulista/SP, nos termos das legislações supracitadas, deste edital e dos seus anexos.

1.3 - Integram este ato convocatório os seguintes ANEXOS:

I – TERMO DE REFERÊNCIA;

II – MODELO DE DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DAS EXIGÊNCIAS DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO;

III – FORMULÁRIO PADRONIZADO DE PROPOSTA (OPCIONAL);

IV – MODELO DE PROCURAÇÃO;

V – MODELO DE DECLARAÇÃO – cumprimento do inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal;

VI-DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO (ME ou EPP);

VII- MINUTA DA ATA PREGÃO PRESENCIAL REGISTRO DE PREÇOS.

VIII –TERMO DE CIÊNCIA E NOTIFICAÇÃO – TCE/SP

2 – DO OBJETO E DO PREÇO

2.1 - O objeto da presente licitação tem por objetivo o **REGISTRO DE PREÇOS** de diversos gêneros alimentícios para Merenda Escolar, relacionados no **ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA**, visando aquisições futuras em 2017 pela Secretaria Municipal da Educação do Município de Laranjal Paulista.

2.2. Os proponentes 1º classificados deverão enviar no prazo de 24horas a contar do término da sessão publica de disputa, amostras e documentação técnica dos produtos, nas especificações constantes do ANEXO I, na Cozinha Piloto Municipal, sita à Rua Giampaulo Cherubino, nº 445, no Município de Laranjal Paulista/SP.

2.2.1. As amostras deverão estar em embalagem original não violada, acompanhada da documentação técnica solicitada, contendo relação dos produtos e documentos, que deverão ser identificadas com o nome da licitante, bem como o nº do processo licitatório e do pregão-registro de preços.

2.2.2. As amostras e documentação técnica dos licitantes 1º classificados serão analisadas pela Nutricionista da Cozinha Piloto Municipal, a qual será emitido um atestado de aprovação/reprovação dos produtos.

2.2.3. Em caso de rejeição da amostra de um ou mais itens do lote 1º classificado, a licitante será desclassificada no referido lote, sendo convocado o 2º colocado e assim sucessivamente, até apuração do vencedor.

2.3 - Os valores apurados pela Administração correspondem à média dos preços praticados no mercado e foram apurados para efeito de estimar-se o valor do objeto em licitação, não vinculando as concorrentes, que poderão adotar outros que respondam pela competitividade e economicidade de sua proposta, atendidos os fatores e critérios de julgamento estabelecidos neste ato convocatório.

3 – DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

3.1 - Somente poderão participar da presente licitação as licitantes que atenderem às disposições deste edital.

3.2 - Será vedada a participação:

3.2.1 – De empresas declaradas inidôneas para licitar ou contratar com os órgãos e entidades da Administração Pública em geral, nos termos do artigo 87, IV da Lei 8.666/93;

3.2.2 – De quem estiver sob processo de concordata ou falência;

3.2.3 – De empresas suspensas temporariamente de participar em licitação e impedidas de contratar com a Prefeitura Municipal de Laranjal Paulista e quaisquer de seus órgãos descentralizados, nos termos do artigo 87, III da Lei 8.666/93; e

3.2.4 – Sob a forma de consórcio.

4 - DA APRESENTAÇÃO DOS DOCUMENTOS PARA CREDENCIAMENTO

4.1 – Todos os licitantes deverão se apresentar para credenciamento junto ao Pregoeiro por intermédio de um representante que, devidamente munido de documento que o credencie a participar deste procedimento licitatório, venha a responder por sua representada, devendo, ainda, no ato de credenciamento, identificar-se exibindo a carteira de identidade ou outro documento equivalente.

4.2 - O credenciamento far-se-á por um dos seguintes meios:

4.2.1 - Instrumento público de procuração com poderes para formular ofertas e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, em nome do licitante, com prazo de validade em vigor;

4.2.2 - Instrumento particular de procuração nos moldes do Anexo IV, com poderes para formular ofertas e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame em nome do licitante, acompanhado de cópia de seu contrato social ou estatuto, no caso de Sociedade Anônima, e dos documentos de eleição de seus administradores;

4.2.3 - Tratando-se de sócio, proprietário, dirigente ou assemelhado de empresa licitante, cópia do respectivo estatuto ou contrato social, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura, no caso de Sociedade Anônima, devidamente acompanhado de documentos de eleição dos administradores.

4.3 - Nenhuma pessoa, ainda que munida de procuração, poderá representar mais de um licitante no presente certame, sob pena de exclusão sumária das representadas.

4.4 - A ausência do representante credenciado, em qualquer momento da sessão, importará a imediata exclusão do licitante por ele representado, salvo autorização expressa do Pregoeiro.

4.5 - Os documentos supra referidos poderão ser apresentados no original ou por qualquer processo de cópia autenticada e serão retidos, pelo Pregoeiro, para oportuna juntada no processo administrativo pertinente à presente licitação.

4.6 - Somente poderão participar da fase de lances verbais os representantes devidamente credenciados.

4.7 - No ato do credenciamento deverão ser apresentadas, conforme o caso, as seguintes declarações, condições essenciais para participação no certame licitatório:

4.7.1 - **Declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação** e inexistência de qualquer fato impeditivo à participação, de acordo com modelo contido no Anexo II ao presente Edital. **A referida declaração deverá estar fora dos envelopes nº 1 (Proposta) e nº 2 (Habilitação).**

4.7.2 - A licitante microempresa ou empresa de pequeno porte que desejar gozar dos benefícios da Lei Complementar 123/06 e 147/2014 deverá DECLARAR, sob as penas da Lei, enquadramento de MICROEMPRESA ou EMPRESA DE PEQUENO PORTE, conforme modelo constante no Anexo VI. O referido documento deverá estar fora dos envelopes nº 1 (Habilitação) e nº 2 (Proposta).

4.8 - Em seguida proceder-se-á ao recebimento dos envelopes contendo a proposta de preço e os documentos de habilitação, em envelopes separados, indevassáveis, lacrados e rubricados no fecho, que deverão conter os seguintes dizeres em sua face externa:

**ENVELOPE Nº 1
EDITAL DE PREGÃO – REGISTRO DE PREÇOS Nº 001/2017
PROPOSTA DE PREÇO
RAZÃO SOCIAL / CNPJ**

**ENVELOPE Nº 2
EDITAL DE PREGÃO – REGISTRO DE PREÇOS Nº 001/2017
DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO
RAZÃO SOCIAL / CNPJ**

5 - DA PROPOSTA DE PREÇO

5.1 - Acompanha este ato convocatório, **FORMULÁRIO PADRONIZADO DE PROPOSTA (OPCIONAL) – ANEXO III**, que o licitante preencherá e inserirá no envelope nº 01.

5.2 - Deverão estar consignados na proposta:

- a) indicação completa da licitante, razão social, endereço completo, fone, e-mail, CNPJ;
- b) Número do processo e do Pregão;
- c) Especificação e identificação completa dos produtos ofertados (nos moldes do ANEXO I-(TERMO DE REFERÊNCIA), constando inclusive marca;
- d) indicação obrigatória do preço expresso em moeda corrente nacional, em algarismos e por extenso;

e) Conter os preços unitários e totais de cada item, bem como o valor total do lote ofertado, fixos e irrevogáveis, expressos em números, na moeda corrente nacional, (R\$), com no máximo 02 (duas) casas decimais, sendo desprezadas as demais, junto ao qual considerar-se-ão inclusas todas e quaisquer despesas incidentes sobre o objeto licitado (tributos, fretes, encargos de qualquer natureza, dentre outros).
f) indicação do representante legal que firma a proposta e sua assinatura.

5.3 - Cada concorrente deverá computar, no preço que cotará, todos os custos diretos e indiretos, inclusive os resultantes da incidência de quaisquer tributos, contribuições ou obrigações decorrentes das legislações trabalhista, fiscal e previdenciária a que se sujeita.

5.4 - Os preços registrados deverão ser equivalentes aos praticados no mercado, na data da apresentação da proposta.

5.5 - O prazo de validade da proposta será de 60 (sessenta) dias, contados a partir da sua apresentação.

5.6 - Adotar-se-á como critério de aceitabilidade de preço aqueles que foram apurados previamente pela Administração com base nos preços de mercado, desclassificando-se as propostas cujos preços sejam manifestamente inexequíveis (art. 40 X e 48 II e parágrafos, da Lei Federal nº 8.666/93).

5.7 - Os preços registrados permanecerão fixos e irrevogáveis, salvo hipóteses de manutenção do equilíbrio econômico-financeiro nos termos da alínea "d" do inciso II do art. 65 da Lei 8.666/93, que deverá ser comprovado pelo Contratado, mediante apresentação de planilha de composição de custos e deferido pela Contratante.

5.8 - A apresentação da proposta implicará, por si só, na aceitação tácita de todas as cláusulas deste edital e dos termos da Lei Federal nº 10.520/02, do Decreto Municipal nº 2.135 de 21 de fevereiro de 2006 e da Lei Federal nº 8.666/93, no que couber, e demais normas suplementares aplicáveis.

6 - DOS DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO

6.1 – Para efeitos de habilitação, **todos** os licitantes, **inclusive as microempresas e empresas de pequeno porte**, deverão apresentar os seguintes documentos:

6.1.1- **HABILITAÇÃO JURÍDICA**, conforme o caso:

6.1.1.1- Em se tratando de sociedades empresárias ou simples, o ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial ou no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, nos termos da lei e conforme o caso, sendo que as sociedades por ações apresentarão também os documentos de eleição de seus administradores;

6.1.1.1.1- Os documentos descritos no item anterior deverão estar acompanhados de todas as alterações e/ou da respectiva consolidação, conforme legislação em vigor;

6.1.1.2- Decreto de autorização e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, tratando-se de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, quando a atividade assim o exigir;

6.1.1.3- Os documentos relacionados no item 6.1.1.1 **não** precisarão constar do **Envelope nº 2 – Habilitação** se tiverem sido apresentados para o credenciamento neste Pregão.

7.1.2- REGULARIDADE FISCAL

7.1.2.1- Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ);

7.1.2.2- Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual e/ou Municipal, conforme o caso, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame;

7.1.2.3- Prova de regularidade para com as Fazendas Federal, Estadual e Municipal, do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente na forma da lei, mediante a apresentação das seguintes certidões:

7.1.2.3.1- Certidão Conjunta Negativa de Débitos **ou** Certidão Conjunta Positiva com Efeitos de Negativa, relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, expedida pela Secretaria da Receita Federal;

7.1.2.4- Prova de regularidade perante o Sistema de Seguridade Social – INSS mediante a apresentação da CND - Certidão Negativa de Débito **ou** CPD-EN - Certidão Positiva de Débito com Efeitos de Negativa;

7.1.2.5- Prova de regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), por meio da apresentação da CRF - Certificado de Regularidade do FGTS;

7.1.2.6- Certidão Negativa ou Positiva com efeito de Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), conforme Lei 12.440/11.

7.1.2.7- A comprovação de regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de **assinatura do contrato**; (LC nº 123, art. 42)

7.1.2.7.1- As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação neste certame, **deverão apresentar toda a documentação exigida para fins de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição**; (LC nº 123, art. 43, caput).

7.1.2.7.2- Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de **cinco dias úteis, a contar da publicação da homologação do certame**, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, para a **regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa**; (LC nº 123, art. 43, § 1º)

7.1.2.7.3- A não-regularização da documentação, no prazo previsto no subitem 7.1.2.7.2, implicará na **decadência do direito à contratação**, sem prejuízo das sanções previstas neste edital, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes **para, em sessão pública, retomar os atos referentes ao procedimento licitatório, nos termos do art. 4º, inciso XXIII, da Lei 10.520/02, ou revogar a licitação** (LC nº 123, art. 43, § 2º).

7.1.3- QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

7.1.3.1- Certidão negativa de falência ou recuperação judicial, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, cuja pesquisa tenha sido realizada em data não anterior a 180 (cento e oitenta) dias da data prevista para a apresentação dos envelopes.

7.1.3.2. Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei ou balanço de abertura para o caso de empresa recém constituída, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios.

7.1.3.2.1 - Entende-se por “ último exercício social já exigível” aquele para o qual já se esgotou o prazo de apresentação do Balanço a Receita Federal.

7.1.3.2.2 - O Balanço Patrimonial e as demonstrações Contábeis, bem como o Balanço de Abertura (para o caso de empresas recém constituídas), deverão estar devidamente registrados na Junta Comercial ou no Cartório de Registro competente da sede ou domicílio da licitante, assinados por Contador registrado no Conselho Regional de Contabilidade, acompanhados dos Termos de Abertura e Encerramento do Livro Diário do qual foram extraídos.

7.1.3.2.3 - As empresas que utilizam a escrituração contábil digital deverão apresentar o Balanço Patrimonial e Demonstrativo de Resultado do último exercício social exigível, acompanhado dos Termos de Abertura e Encerramento (relatório gerado pelo SPED), Recibo de Entrega do Livro Digital na Receita Federal.

7.1.3.2.4 - Sociedades sujeitas ao regime estabelecido na Lei Complementar no 123/2006 (Microempresas e das Empresas de Pequeno Porte) NAO ESTAO dispensadas da apresentação do Balanço Patrimonial.

7.1.3.2.5 - Para comprovação de boa situação financeira da empresa licitante, deverá apresentar seus índices econômicos financeiros compatíveis com os discriminados abaixo, devidamente extraídos do balanço referido no item 7.1.3.2.

- Índice de Liquidez Geral (LG): reflete a solvência a curto e longo prazo.

$$LG = \frac{AC+RLP}{PC+ELP} \geq 1,00$$

onde:

LG = Liquidez Geral

AC = Ativo Circulante

RLP = Realizável a Longo Prazo

PC = Passivo Circulante

ELP = Exigível a Longo Prazo

- Índice de Liquidez Corrente (LC): reflete a solvência a curto prazo. Demonstra o quanto a empresa possui de recursos próprios para saldar suas dívidas de curto prazo

$$LC = \frac{AC}{PC} \geq 1,00$$

onde:

LC = Liquidez Corrente

AC = Ativo Circulante

PC = Passivo Circulante

- Grau de Endividamento (GE): avalia o nível de endividamento da empresa comparando o total de recursos próprios com o capital de terceiros

$$GE = \frac{PC + ELP}{AT} \leq 0,50$$

onde:

GE = Grau de Endividamento

PC = Passivo Circulante

ELP = Exigível a Longo Prazo

AT = Ativo Total

7.1.3.2.6 - Estarão habilitadas neste item somente as empresas que apresentaram resultado igual ou maior a 1(um) no índice LC e LG e menor ou igual a 0,5 no índice GE.

7.1.3.2.7 - Estes índices preferencialmente deverão estar demonstrados em folha a parte, devidamente preenchidos os valores e sua apuração, com assinatura profissional competente.

7.1.4 - QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

7.1.4.1- QUALIFICAÇÃO OPERACIONAL

7.1.4.1.1- Prova de aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto desta licitação, por meio da apresentação de atestado(s) expedido(s), necessariamente em nome do licitante, por pessoa jurídica de direito público ou privado, no qual se indique que a empresa já prestou os serviços;

7.1.5 - DOCUMENTAÇÃO COMPLEMENTAR

7.1.5.1- Declaração do licitante, elaborada em papel timbrado e subscrita por seu representante legal, de que se encontra em situação regular perante o Ministério do Trabalho, conforme modelo anexo V;

7.2 - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS DA HABILITAÇÃO

7.2.1 - Os documentos necessários à habilitação deverão ser apresentados no original ou por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente, ou mesmo cópia simples, desde que acompanhada do original para que seja autenticado pelo Pregoeiro ou por um dos Membros da Equipe de Apoio no ato de sua apresentação.

7.2.2. Não serão aceitos **protocolos de entrega** ou **solicitação de documentos** e substituição aos documentos ora exigidos, inclusive no que se refere às certidões;

7.2.3- Na hipótese de não constar prazo de validade nas certidões apresentadas, serão aceitas como válidas as expedidas até 180 (cento e oitenta) dias imediatamente anteriores à data de apresentação das propostas.

7.2.4- Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz;

7.2.5- Caso o licitante pretenda que um de seus estabelecimentos, que não o participante desta licitação, execute o futuro contrato, deverá apresentar toda documentação de ambos os estabelecimentos, disposta nos itens 6.1.1 a 7.1.5;

7.2.6- A entrega de documento de habilitação que apresente falha não sanável na sessão acarretará a **inabilitação** do licitante, exceto quanto à documentação relativa à regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte, quando se aplicará o disposto nos itens 7.1.2.3 a 7.1.2.6.

7.2.7- O Pregoeiro ou a Equipe de apoio diligenciará efetuando consulta na Internet junto aos **sites** dos órgãos expedidores a fim de verificar a veracidade dos documentos obtidos por este meio eletrônico.

8 - DO PROCEDIMENTO E JULGAMENTO DA LICITAÇÃO

8.1- No horário e local indicados neste Edital será aberta a sessão pública, iniciando-se pela fase de credenciamento dos licitantes interessados em participar deste certame, ocasião em que serão apresentados os documentos indicados no item 4.

8.2- Encerrada a fase de credenciamento, os licitantes entregarão ao Pregoeiro os **envelopes nº. 1 e nº. 2**, contendo, cada qual, separadamente, a Proposta de Preços e a Documentação de Habilitação.

8.3- O julgamento será feito pelo critério de **menor preço POR LOTE**, observadas as especificações técnicas e parâmetros mínimos de qualidade definidos neste Edital;

8.4- Serão desclassificadas as propostas que não atenderem as exigências essenciais deste edital e seus anexos, considerando-se como tais as que não possam ser atendidas na própria sessão pelo licitante, por simples manifestação de vontade de seu representante.

8.5- Na hipótese de desclassificação de todas as propostas, o Pregoeiro dará por encerrado o certame, lavrando-se ata a respeito.

8.6- As propostas classificadas serão selecionadas para a **etapa de lances**, com observância dos seguintes critérios:

8.6.1- Seleção da proposta de menor preço e das demais com preços até **10%** (dez por cento) superiores àquela;

8.6.2- Não havendo pelo menos **três** propostas nas condições definidas no item anterior, serão selecionadas as propostas que apresentarem os menores preços, até o máximo de **três**. No caso de empate das propostas, serão admitidas todas estas, independentemente do número de licitantes;

8.6.3- O Pregoeiro convidará individualmente os autores das propostas selecionadas a formular lances de forma verbal e sequencial, a partir do autor da proposta de maior preço e, os demais, em ordem decrescente de valor, decidindo-se por meio de sorteio no caso de empate de preços;

8.6.3.1- O licitante sorteado em primeiro lugar escolherá a posição na ordenação de lances em relação aos demais empatados, e assim sucessivamente até a definição completa da ordem de lances.

8.7- Os lances deverão ser formulados em valores distintos e decrescentes, inferiores à proposta de menor preço.

8.8- A etapa de lances será considerada encerrada quando todos os participantes dessa etapa declinarem da formulação de lances.

8.9- Se houver **empate**, será assegurado o **exercício do direito de preferência** às microempresas e empresas de pequeno porte, nos seguintes termos (LC nº 123, art. 44, caput):

8.9.1- Entende-se por **empate** aquelas situações em que os preços apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até **5 %** (cinco por cento) superiores ao melhor preço apresentado; (LC nº 123, art. 44, § 2º)

8.9.2- A microempresa ou empresa de pequeno porte cuja proposta for mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora da fase de lances, situação em que sua proposta será declarada a melhor oferta; (LC nº 123, art. 45, inc. I)

8.9.2.1- Para tanto, será convocada para exercer seu direito de preferência e apresentar nova proposta no prazo máximo de **5** (cinco) **minutos** após o encerramento dos lances, a contar da convocação do Pregoeiro, sob pena de preclusão; (LC nº 123, art. 45, § 3º)

8.9.2.2- Se houver equivalência dos valores das propostas apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem no intervalo estabelecido no subitem 8.9.1, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá exercer a preferência e apresentar nova proposta; (LC n° 123, art. 45, inc. III)

8.9.2.3 – Caso a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada não exercer seu direito de cobertura da proposta de menor valor, serão convocadas as remanescentes que se enquadrarem no limite disposto no item 8.9.1, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito. (LC n° 123, art. 45, inc II)

8.9.2.4- O exercício do direito de preferência somente será aplicado quando a melhor oferta da fase de lances não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte;

8.9.3- Uma vez exercido o direito de preferência às microempresas e empresas de pequeno porte, observados os limites e a forma estabelecidos neste edital, não sendo apresentada por elas proposta de preço inferior, será declarada a melhor proposta de preço aquela originalmente vencedora da fase de lances. (LC n°123, art. 45, § 1º)

8.10- Após a fase de lances, serão classificadas, na ordem crescente dos valores, as propostas não selecionadas por conta da regra disposta no item 8.6.1, e aquelas selecionadas para a etapa de lances, considerando-se para estas, o último preço ofertado.

8.11- Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se o licitante desistente às penalidades constantes deste Edital.

8.12- O Pregoeiro poderá negociar com o autor do lance de menor valor com vistas à redução do preço ofertado.

8.13- Havendo negociação, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade do preço negociado, decidindo motivadamente a respeito.

8.14- Considerada aceitável a oferta de menor preço, no momento oportuno, a critério do Pregoeiro, será verificado o atendimento do licitante às condições de habilitação estipuladas neste Edital;

8.14.1- Eventuais falhas, omissões ou outras irregularidades nos documentos de habilitação, efetivamente entregues, poderão ser saneadas na sessão pública de processamento do Pregão, até a decisão sobre a habilitação, exceto quanto à documentação relativa à regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte, quando se aplicará o disposto no item 7.1.2.3 a 7.1..26.

8.14.2- A verificação será certificada pelo Pregoeiro, anexando aos autos documentos passíveis de obtenção por meio eletrônico, salvo impossibilidade devidamente justificada;

8.14.3- A Administração não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos de informações, no momento da verificação. Ocorrendo essa indisponibilidade e não sendo apresentados os documentos alcançados pela verificação, o licitante será **inabilitado**.

8.15- Constatado o atendimento pleno dos requisitos de habilitação previstos neste Edital, o licitante será habilitado e declarado vencedor do certame;

8.15.1- Se a oferta de menor preço não for aceitável, ou se o licitante não atender às exigências de habilitação, o Pregoeiro examinará as ofertas subsequentes, na ordem de classificação, podendo negociar com os respectivos autores, até a apuração de uma proposta que, verificada sua aceitabilidade e a habilitação do licitante, será declarada vencedora.

8.16- Da sessão pública deste Pregão, lavrar-se-á ata circunstanciada, na qual serão registrados todos os atos praticados, ao qual será assinada pelo Pregoeiro e Equipe de apoio e licitantes presentes.

8.17- O Pregoeiro, na fase de julgamento, poderá promover quaisquer diligências julgadas necessárias à análise das propostas e da documentação, devendo os licitantes atender às solicitações no prazo por ele estipulado, contado do recebimento da convocação.

8.18. No caso de divergência entre as propostas com relação à média dos frascos (ex. ml ou gr) o Pregoeiro fará as conversões necessárias para que o preço apresentado seja o mesmo para todos.

9- DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL, DO RECURSO, DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

9.1- Com antecedência superior a **dois dias úteis** da data fixada para o recebimento das propostas, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório deste Pregão.

9.2- As impugnações devem ser protocoladas na sede da Prefeitura Municipal de Laranjal Paulista, dirigidas ao subscritor deste Edital.

9.2.1- Acolhida a petição contra o ato convocatório, em despacho fundamentado, será designada nova data para a realização deste certame, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

9.3- A entrega da proposta, sem que tenha sido tempestivamente impugnado este Edital, implicará na plena aceitação, por parte dos interessados, das condições nele estabelecidas.

9.4- Dos atos do Pregoeiro cabem recurso, devendo haver manifestação verbal imediata na própria sessão pública, com o devido registro em ata da síntese da motivação da sua intenção, abrindo-se então o prazo de **três dias** que começará a correr a partir da declaração do vencedor para a apresentação das razões por meio de memoriais, ficando os demais licitantes, desde logo intimados para apresentar contra-razões, em igual número de dias, que começarão a correr no término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos;

9.4.1- A ausência de manifestação imediata e motivada pelo licitante na sessão pública importará na decadência do direito de recurso, na adjudicação do objeto do certame ao licitante vencedor e no encaminhamento do processo à autoridade competente para a homologação;

9.4.2- Na hipótese de interposição de recurso, o Pregoeiro poderá reconsiderar a sua decisão ou encaminhá-lo devidamente informado à autoridade competente;

9.4.3- Uma vez decididos os recursos administrativos eventualmente interpostos e, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório e determinará a convocação dos beneficiários para a assinatura da Ata de registro de Preços;

9.4.4. A Ata de Registro de Preços será formalizada, com observância das disposições do Decreto Municipal nº 2.135 de 21 de fevereiro de 2.006, e será subscrita pela autoridade que assinou/rubricou o Edital.

9.4.5. Será Registrado o menor preço por lote.

9.4.6. O recurso contra decisão do Pregoeiro terá efeito suspensivo e o seu acolhimento resultará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento;

9.4.7- As razões de recurso deverão ser protocolizadas, no prazo supra, junto ao Setor de Protocolo, no endereço indicado no preâmbulo do presente edital, nos dias úteis, das 09h00min as 16h00min, sob pena de configurar-se a desistência da intenção de recurso manifestada na sessão pública.

10. DO REGISTRO DE PREÇOS

10.1. A melhor proposta terá seu preço registrado em seu valor unitário, mediante a formalização de ata de registro de preços.

10.2. A Secretaria Municipal de Administração convocará o adjudicatário para, dentro do prazo de 02 (dois) dias úteis a contar da data de adjudicação e homologação, assinar a Ata de Registro de Preços, cuja minuta integra este Edital, sob pena de decair do direito ao registro de preços, podendo, ainda, sujeitar-se às penalidades estabelecidas neste edital.

10.3. O prazo para a assinatura da Ata poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela parte durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Secretaria Municipal de Administração.

10.4. O detentor da Ata não se eximirá das penalidades correspondentes, na hipótese de inexecução contratual.

10.5. A existência do preço registrado não obriga o Município de Laranjal Paulista a firmar as contratações que dele poderão advir, facultada a utilização de outros meios, respeitada a legislação vigente, sendo assegurada à detentora da Ata de Registro de Preços preferência em igualdade de condições.

10.6. Constituem motivos para o cancelamento da Ata de Registro dos Preços, as situações referidas nos artigos 77 e 78 da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações.

10.7.- Tratando-se de microempresa ou empresa de pequeno porte, cuja documentação de regularidade fiscal tenha indicado restrições à época da fase de habilitação, deverá comprovar, previamente à assinatura da ata, a **regularidade fiscal**, no prazo de **cinco dias úteis**, a contar da publicação da homologação do certame, prorrogável por igual período, a critério da Administração, sob pena de a contratação não se realizar, decaindo do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste edital;

10.7.1- Não ocorrendo a regularização prevista no subitem anterior, retomar-se-ão, em sessão pública, os procedimentos relativos a esta licitação, sendo assegurado o exercício do direito de preferência na hipótese de haver participação de demais microempresas e empresas de pequeno porte, cujas propostas de preços se encontrem no intervalo estabelecido no subitem 8.9.1;

10.7.2- Na hipótese de nenhuma microempresa e empresa de pequeno porte atender aos requisitos deste Edital, será convocada outra empresa na ordem de classificação das ofertas, com vistas à contratação.

10.8- A empresa contratada se obriga a manter, durante toda a execução do contrato, compatibilidade com as obrigações assumidas, assim como todas as condições de habilitação e qualificação, exigidas na licitação, apresentando documentação revalidada se, no curso do contrato, algum documento perder a validade.

10.9 - A Administração poderá obrigar o Contratado a corrigir ou substituir, à suas expensas, no todo ou em parte, o objeto do contrato, se verificar incorreções relacionados à quantidade e qualidade dos produtos contratados.

10.10 - O contrato poderá ser rescindido nas hipóteses previstas no art. 78 da Lei Federal nº 8.666/93, com as consequências indicadas no art. 80, sem prejuízo das sanções previstas naquela lei e neste ato convocatório.

10.11 - A Administração poderá suprimir ou acrescentar o objeto do contrato em até 25% (vinte e cinco por cento) do seu valor inicial atualizado, a critério exclusivo, de acordo com o disposto no art. 65, I e § 1º, da Lei Federal nº 8.666/93.

10.12 - O foro do contrato será o da Comarca de Laranjal Paulista/SP.

11- DO PRAZO DE VALIDADE E DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS

11.1. O prazo de validade do Registro de Preços será de 12 (doze) meses, contados a partir da publicação da respectiva Ata.

11.2. O cancelamento do registro de preços ocorrerá nas hipóteses e condições estabelecidas no Decreto Municipal nº 2.135 de 21 de fevereiro de 2.006.

12 – DAS CONTRATAÇÕES, DOS PRAZOS, DAS CONDIÇÕES E DO LOCAL DE ENTREGA DO OBJETO DA LICITAÇÃO

12.1. Os fornecedores de bens incluídos na Ata de Registro de Preços estarão obrigados a fornecer os produtos nas condições estabelecidas no ato convocatório, nos respectivos anexos e na própria ata, sendo observadas, no que couber, as disposições contidas nos artigos 73 a 78 da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações.

12.2. A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios, respeitada a legislação relativa às licitações, sendo assegurado ao beneficiário do registro a preferência de contratação em igualdade de condições.

12.3. Para instruir a formalização da Nota de Empenho, o fornecedor do bem, deverá providenciar e encaminhar ao órgão contratante, no prazo de 02 (dois) dias úteis a partir da data da convocação, certidões negativas de débitos para com o Sistema de Seguridade Social (INSS), o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), sob pena de a contratação não se concretizar.

12.4. Se as certidões anteriormente apresentadas para habilitação ou constantes do cadastro estiverem dentro do prazo de validade ou puderem ser atualizadas pela Internet, o fornecedor ficará dispensado da apresentação das mesmas.

12.5 - O objeto desta licitação deverá ser entregue parceladamente, de acordo com as necessidades, de segunda à sexta-feira, exceto feriados, no "MÁXIMO", até às 14,00 horas, a partir de fevereiro de 2.017, na Cozinha Piloto Municipal, sito à Rua Giampaulo Cherubino, nº 445, no Município de Laranjal Paulista-SP, em até **05 (cinco)** dias corridos, contados a partir da solicitação do pedido, nas quantidades e condições estipuladas no momento da aquisição e nas especificações estabelecidas nos **Anexos I** deste edital.

12.6 - A entrega do objeto desta licitação deverá ser feita no local indicado no item 12.5, correndo por conta da Contratada as despesas de embalagem, seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes do fornecimento.

12.7. Serão rejeitadas no recebimento, os produtos fornecidos com especificações diferentes das constantes do ANEXO I, e das marcas informadas na proposta e amostras, que se encontrarem com embalagens com diversos formatos e tamanhos diferentes, defeituosas, inadequadas, abertos ou danificados e também fora do prazo de validade, devendo a licitante fazer a reposição dos mesmos, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, sujeitando-se as Penas aplicáveis previstas na cláusula 14.3.

12.7.1. Os produtos, objetos desta licitação, deverão obedecer as Normas do Código de Defesa do Consumidor.

13 – OBRIGAÇÕES DA EMPRESA DETENTORA DA ATA

13.1 – Arcar com todos os custos decorrentes dos transportes dos materiais até os locais de entrega.

13.2 – Arcar com todas as despesas relativas aos tributos incidentes sobre o objeto deste edital, devendo efetuar os respectivos pagamentos na forma e nos prazos previstos em lei.

13.3 – Indicar um preposto, com poderes para representar a empresa detentora da ata, em tudo o que se relacionar com o fornecimento.

14 - DA FORMA DE PAGAMENTO

14.1 - Os pagamentos serão efetuados com 25 (vinco e cinco) dias, contados da apresentação da nota fiscal/fatura e entrega dos produtos.

14.2 - As notas fiscais/faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas à Contratada e seu vencimento ocorrerá em até 25 dias após a data de sua apresentação válida.

14.3 - O pagamento será feito mediante crédito aberto em conta corrente em nome da Contratada ou diretamente na Tesouraria da Prefeitura Municipal de Laranjal Paulista.

14.4 - No caso de atraso no pagamento, por culpa da Prefeitura, fica estipulada a correção monetária pelo índice do INPC (IBGE) entre a data do adimplemento das obrigações e a do efetivo pagamento.

15 - DAS SANÇÕES

15.1 - A recusa injustificada do adjudicatário em assinar a ata, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido pela administração, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às seguintes penalidades:

- a) multa de 2% (dois por cento) sobre o valor da obrigação não cumprida;
- b) a aplicação de suspensão temporária para licitar e contratar com a Municipalidade e/ou declaração de inidoneidade, conforme previsto pelo artigo 7º da Lei Federal 10.520/02.

15.2 - O atraso injustificado na execução do serviço, compra ou obra, sem prejuízo do disposto no parágrafo 1º do artigo 86 da Lei nº 8.666/93, sujeitará o contratado à multa de mora, calculado por dia de atraso da obrigação não cumprida na seguinte proporção:

- a) atraso de até 30 (trinta) dias, multa de 0,1% (um décimo por cento) ao dia; e
- b) atraso superior a 30 (trinta) dias, multa de 0,2% (dois décimos por cento) ao dia.

15.3 - Pela inexecução total ou parcial do serviço, compra ou obra, poderão ser aplicadas ao contratado as seguintes penalidades:

- a) multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total ou parcial da obrigação não cumprida; ou
- b) a aplicação de suspensão temporária para licitar e contratar com a Municipalidade e/ou declaração de inidoneidade, conforme previsto pelo artigo 7º da Lei Federal 10.520/02.

15.4 - A aplicação de uma penalidade não exclui a aplicação das outras, quando cabíveis.

15.5 - Pela não-regularização da documentação de comprovação de regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte, no prazo previsto no subitem 7.1.2.7.2 deste edital, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar ao licitante multa equivalente a 2% (dois por cento) do valor estimado de contratação do objeto, cominada com a aplicação de suspensão temporária para licitar e contratar com a Municipalidade e/ou declaração de inidoneidade, conforme previsto pelo artigo 7º da Lei Federal 10.520/02; (LC nº 123, art. 43, § 2º)

15.6 - O prazo para defesa prévia quanto à aplicação de penalidade é de 05 (cinco) dias úteis contados da data da intimação do interessado.

15.7 - O valor das multas será recolhido aos cofres da municipalidade, dentro de 03 (três) dias úteis da data de sua cominação, mediante guia de recolhimento oficial.

16 – DA REVISÃO DE PREÇOS

16.1. Na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis ou previsíveis, porém de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou ainda, em caso de força maior, para a justa remuneração dos serviços, poderá ser revisada, objetivando a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato.

16.2. Quaisquer tributos ou encargos legais criados, alterados ou extintos, bem como a superveniência de disposições legais, quando ocorridas após a data de apresentação da proposta, de comprovada repercussão nos preços contratados, implicarão a revisão destes para mais ou menos, conforme o caso.

16.3. Na hipótese da empresa detentora da Ata solicitar alteração de preço (s), a mesma terá que justificar o pedido, através de planilha detalhada de custos, acompanhada de documento (s) que comprove(m) a procedência do pedido, tais como: lista de preços de fabricantes, notas fiscais de aquisição de produtos, etc.

16.4. Na hipótese de solicitação de revisão de preços pela empresa detentora da Ata, esta deverá comprovar o desequilíbrio econômico-financeiro, em prejuízo da Municipalidade.

16.5. Fica facultado ao Contratante realizar ampla pesquisa de mercado para subsidiar, em conjunto com a análise dos requisitos dos itens anteriores, a decisão quanto à revisão de preços solicitada pela empresa detentora da Ata.

16.6. A eventual autorização da revisão de preços será concedida após a análise técnica e jurídica do Contratante, porém contemplará os serviços realizados a partir da data do protocolo do pedido no Protocolo Geral do Contratante.

16.6.1. Enquanto eventuais solicitações de revisão de preços estiverem sendo analisadas, a empresa detentora da Ata não poderá suspender a execução dos serviços e os pagamentos serão realizados aos preços vigentes.

16.6.2. A empresa detentora da Ata deverá, quando autorizada a revisão dos preços, lavrar Termo Aditivo com os preços revisados sem juros e correção monetária, em relação aos serviços realizados após o protocolo do pedido de revisão.

17 - DAS INFORMAÇÕES

17.1 - As informações administrativas relativas ao presente certame poderão ser obtidas junto ao Setor de Licitações, por escrito, no endereço indicado no preâmbulo deste instrumento, das 09h00min às 16h00min, até 48 horas da data marcada para a abertura do certame. As respostas serão encaminhadas via fax a todos os licitantes que retiraram o Edital e farão parte integrante do processo administrativo.

18 – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

18.1 - Decairá do direito de impugnar os termos do Edital de licitação perante o Setor de Licitações, o licitante que não o fizer até o segundo dia útil da data fixada para o recebimento das propostas, nos termos do artigo 41 parágrafo 2º da Lei Federal 8.666/93.

18.2 - Caberá ao Pregoeiro e a equipe de Apoio decidir sobre a impugnação.

18.3 - Quando o deferimento da impugnação, implicar alteração do edital, capaz de afetar a formulação das propostas será designada nova data para a realização do certame.

18.4 - A impugnação feita tempestivamente pelo licitante, não o impedirá de participar deste Pregão.

18.5 – Não serão aceitas propostas enviadas via FAC-SÍMILE ou e-mail.

18.6- Não serão aceitos recursos enviados via fac-símile, e-mail ou correio, o qual deverá ser protocolizado junto ao setor competente, exceto termo de renúncia relativo a habilitação e proposta.

18.7 - Os interessados que desejarem cópia integral deste Edital e seus Anexos poderão retirá-los, na Prefeitura Municipal de Laranjal Paulista, no horário de expediente, através do site: www.laranjalpaulista.sp.gov.br (link: licitações).

18.8 - Fica o licitante ciente que a simples apresentação da proposta implica na aceitação de todas as condições estabelecidas neste Edital, não podendo invocar nenhum desconhecimento, como elemento impeditivo da formulação de sua proposta ou do perfeito cumprimento do ajuste.

18.9 - A Administração reserva-se o direito de exigir documentação comprobatória do cumprimento de todas as exigências legais provenientes da licitação, bem como a promoção de diligência destinada a esclarecer a instrução do processo (§ 3º do artigo 43 da Lei 8666/93).

18.10 – A apresentação dos envelopes implica aceitação tácita e irrestrita pelo licitante de todas as condições estabelecidas no presente edital e em seus anexos.

18.11. Fica assegurado ao Município de Laranjal Paulista o direito de, por razões de interesse público, revogar, a qualquer tempo, no todo ou em parte, a presente licitação, ou anulá-la por ilegalidade, após o devido contraditório dando ciência aos participantes, na forma da legislação vigente.

18.12. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e esta Municipalidade não será, em nenhum caso, responsável por estes custos, independentemente do resultado do processo licitatório.

18.13. Os licitantes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

18.14. Quando todos os licitantes forem inabilitados ou todas as propostas forem desclassificadas, o (a) Pregoeiro (a) poderá fixar aos licitantes o prazo de três dias úteis para a apresentação de nova documentação ou de outras propostas escoimadas das causas que os inabilitaram ou desclassificaram.

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

18.16. Na contagem dos prazos estabelecidos neste edital e seus anexos, excluir-se o dia do início e incluir-se o do vencimento e considerar-se-ão os dias consecutivos, exceto quando for explicitamente disposto em contrário. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente normal no Município de Laranjal Paulista.

18.17. O valor estimado desta licitação será de R\$ 1.494.466,90 (um milhão quatrocentos e noventa e quatro mil quatrocentos e sessenta e seis reais e noventa centavos).

18.18 - A Prefeitura do Município de Laranjal Paulista poderá, a qualquer tempo, motivadamente, revogar no todo ou em parte a presente licitação.

Laranjal Paulista, 12 de Janeiro de 2017.

Alcides de Moura Campos Junior

Prefeito Municipal

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA – PREGÃO Nº 001/2017

1. JUSTIFICATIVA

1.1. O presente certame que objetiva o **REGISTRO DE PREÇOS DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS PARA MERENDA ESCOLAR** do Município de Laranja Paulista, considera para realização deste não apenas o fornecimento de todos os gêneros alimentícios a fim de garantir o pleno cumprimento do cardápio planejado, mas também a garantia do transporte adequado a cada grupo de produtos.

A presente municipalidade optou pela presente forma de contratação por entender ser mais econômica e ainda garantir o fornecimento de itens interdependentes, isto é, o preparo das refeições necessita que todos os itens de um mesmo grupo para o preparo estejam à disposição ao mesmo tempo. O fornecimento de gêneros feito pelo menor número de empresas garante a municipalidade um maior controle de entregas, bem como a otimização do custo de fretes inclusos o que favorece a disputa e consequentemente garante maior economicidade, motivo este que levou o agrupamento dos itens da licitação em LOTES.

1.2. Legislação cujos produtos e fornecimento devem atender:

Resolução FNDE/CD/N. 32, de 10/08/2006, Resolução FNDE/CD nº 38 de 19/08/2008, Resolução/CD/FNDE nº 26, de 17/06/2013; Nota Técnica nº 01/2014 – COSAN/CGPAE/DIRAE/FNDE 15/01/2014, Nota Técnica nº 02/2014 – COSAN/CGPAE/DIRAE/FNDE, 17/03/2014; IN nº 16 de 23/08/2005, MAPA, IN n.28, de 12/06/2007, MAPA; Resolução RDC n.12, de 02/01/2001 ANVISA/MS, Resolução RDC n.175, de 08/07/2003, ANVISA/MS ; Resolução RDC n.14, de 28/03/2014, ANVISA/MS; Resolução RDC n.259 de 20/09/2002, ANVISA/MS; Resolução RDC n.359 de 23/12/2003, ANVISA/MS; Resolução RDC n.360 de 23/12/2003, ANVISA/MS ; Resolução RDC n.388, de 05/08/1999, ANVISA/MS; Lei n.11265, de 03/01/2006, ANVISA/MS; Lei n.11474, de 15/05/2007, ANVISA/MS; Informe Técnico n.26, de 14 de junho de 2007; Decreto n.6871, de 04/06/2009, MAPA

Decreto n.30.691, de 29/03/1952, RIISPOA; Lei n.1283, de 18/12/1950; IN nº. 68, de 12/12/2006; Portaria n.369, de 04/12/1997- ANVISA; Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013; Decreto n.12486, de 20/10/1978; Resolução - RDC 271 – 22/09/2005 – ANVISA ; IN Nº 20, DE 31 DE JULHO DE 2000; IN Nº 83, DE 21/11/2003 – MAPA; RESOLUÇÃO - RDC No- 26, DE 2 DE JULHO DE 2015 e posteriores publicações.

2. OBJETO E FORMA DE EXECUÇÃO

2.1. Aquisição de diversos gêneros alimentícios para Merenda Escolar, conforme especificadas e quantidades abaixo relacionadas:

Item	LOTE 1 - ESTOCÁVEIS	unidade	qtde	Valor Estimável
1	ARROZ TIPO I: Arroz tipo I, agulhinha: beneficiado e polido, grãos inteiros. Isento de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais e vegetais. Produto natural sem adição de elementos químicos (agrotóxico). Deverá apresentar-se em bom estado de conservação isenta de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, termos soldado contendo 5 Kg. Embalagem secundária: em fardo resistente, contendo 6 embalagens primárias, totalizando peso líquido de 30 kg. Prazo de validade: mínima de 4 meses.	Pacote de 5kg	4500	16,20
2	FEIJÃO CARIOQUINHA: Produto beneficiado com classificação: tipo I, cores, no mínimo 95 % de grãos inteiros maduros, limpos e secos. Livres matérias terrosas, fermentação, mofo e odores estranhos. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, termo soldado contendo de 1 a 2Kg. Embalagem secundária: em fardo resistente, com capacidade para até 30 kg. Prazo de validade: mínima de 4 meses.	kg	6500	5,74
3	MAIONESE: Emulsão obtida a partir de ovos e gordura, adicionada de temperos; não poderá conter pimenta. Embalagem primária: frasco de vidro, plástico, TPK ou pouch, atóxico, devidamente lacrado contendo 500g. Embalagem secundária: caixas de papelão com capacidade para até 20kg. Prazo de validade: mínima de 4 meses.	frascos	250	4,00
4	SAL REFINADO E IODADO embalados em saco plástico atóxico com peso líquido de 1 kg.	Kg	2000	0,93

5	<u>VINAGRE DE VINHO TINTO</u> Embalagem descartável de 750 ml, reembalado em caixas de papelão 12 x 750 ml.	Frasco	1000	1,42
6	<u>ÓLEO DE SOJA REFINADO</u> 100% soja, embalados em garrafas PET de 900ml.	PET	1600	4,50
7	<u>ÓLEO DE SOJA REFINADO</u> 100% soja, embalados em lata de folhas de flandres ou frascos de pet de 18litros.	lata	150	118,50
8	<u>AÇÚCAR CRISTAL</u> livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitos e detritos. Validade: 12 meses. Embalagem: saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, termossoldado, contendo peso líquido de 5 kg. Reembalados em fardos plásticos, atóxico e resistente.	Pcte 5kg	1100	16,32
9	<u>OREGANO CHILENO</u> Produto embalado em pacotes de 500g	Pcte	50	37,50

Item	LOTE 2 - FARINHAS	unidade	qtde	Valor Estimável
1	<u>FUBÁ DE MILHO MIMOSO ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FOLICO:</u> Produzido com matéria prima sã e limpa, obtida pela moagem do grão de milho. O produto deve estar livre de matéria terrosa, parasitos e detritos animais e vegetais. Validade: 6 meses. Embalagem: saco de polietileno atóxico, resistente, contendo até 1 kg. Reembalado em fardos plásticos atóxicos.	Kg	700	2,79
2	<u>AMIDO DE MILHO</u> Produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitos, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Umidade máxima 14%, acidez 2,5%, mínimo de amido 84% e resíduo mineral fixo 0,2%. Embalagem primária de 500g a 1kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Cx de 1kg	80	9,28
3	<u>FARINHA DE TRIGO ESPECIAL</u> Enriquecido com ferro e ácido fólico (vitamina B9), produzida com matéria prima sã e limpa, livre de matéria terrosa, parasitos e detritos animais e vegetais. Validade: 6 meses. Embalagem; saco plástico, trançado, atóxico e resistente. Com peso líquido de 25 kg (vide quantidade)	Sacos de 25kg	450	79,60
4	<u>FARINHA DE MILHO AMARELA</u> Enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), produzida com matéria prima sã e limpa, livre de matéria terrosa, parasitos e detritos animais e vegetais. Validade: 6 meses. Embalagem; saco plástico com 1kg	Pacote de 1kg	800	4,12
5	<u>FERMENTO EM PÓ QUIMICO</u> Embalado em potes plásticos ou latas de folhas de flandres com capacidade para 100g e tampa medidora. Validade: mínima de 6 meses.	Frasco de 100g	100	2,26

Item	LOTE 3 - CONSERVADOS	unidade	qtde	Valor Estimável
1	<u>MILHO VERDE EM CONSERVA</u> Constituído de grãos inteiros, com tamanho e formas regulares, sem aditivos químicos, conservados em água e sal, produzida a partir de matéria prima sãs e limpas. Validade: 12 meses. Embalados em latas de folha de flandres com verniz sanitário e peso líquido de 2 kg, reembalado em caixas de papelão reforçado e identificado com o nome da empresa	Lata de 2kg	700	16,63
2	<u>ERVILHAS EM CONSERVA</u> Constituída de ervilhas inteiras, com tamanho e formas regulares, sem aditivos químicos, conservadas em água e sal, produzida a partir de matéria prima sãs e limpas. Validade: 12 meses. Embaladas em latas de folha de flandres com verniz sanitário e peso líquido de 2 kg, reembalada em caixas de papelão reforçado e identificado com o nome da empresa.	Latas de 2kg	800	14,78

3	<u>EXTRATO DE TOMATE</u> produzido com matérias primas sãs e limpas e composição básica de tomate, frutose e sal. Validade mínima de 6 meses. Embalagem: latas de folha de flandres com verniz sanitário ou pouch peso líquido de 4 a 4,1kg. Reembalado em caixas de papelão reforçado e identificado com o nome da empresa.	Embal. de 4,1kg	1200	36,55
---	---	-----------------	------	-------

Item	LOTE 4 - MACARRÃO	unidade	qtde	Valor Estimável
1	<u>MACARRÃO COM OVOS – PARAFUSO</u> Produto constituído de farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, enriquecida com ferro e ácido fólico, contendo no mínimo os 5 cereais (trigo, aveia, arroz, cevada e soja) e ovos. O macarrão, ao ser colocado na água fervente, não deverá turvá-la antes da cocção, devendo ainda manter seu formato após a cocção devendo manter-se firme após cocção no tempo indicado na embalagem. Embalagem primária: Filme de polietileno com capacidade mínima para 500g peso. Embalagem secundária: fardos plásticos. Prazo de validade: mínima de 6 meses.	Kg	6000	2,16
2	<u>MACARRÃO PARA SOPA – AVE MARIA, PADRE NOSSO E ARGOLINHA</u> Produto constituído de sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais. O macarrão, ao ser colocado na água fervente, não deverá turvá-la antes da cocção, devendo ainda manter seu formato após a cocção devendo manter-se firme após cocção no tempo indicado na embalagem. Embalagem primária: Filme de polietileno com capacidade para 500g de peso. Embalagem secundária: fardos plásticos. Prazo de validade: mínima de 6 meses	kg	300	2,16
3	<u>MACARRÃO PARA SOPA – LETRINHAS</u> O macarrão, ao ser colocado na água fervente, não deverá turvá-la antes da cocção. Embalagem primária: Filme de polietileno com capacidade para 500g de peso. Embalagem secundária: fardos plásticos. Prazo de validade: mínima de 6 meses.	kg	250	2,48

	LOTE 5 - FORMULADOS	unidade	qtde	Valor Estimável
1	<u>ALIMENTO ACHOCOLATADO EM PÓ ADICIONADO DE VITAMINAS E MINERAIS.</u> Isento de conservantes, corantes e gorduras trans. Contendo cacau solúvel, açúcar e outros ingredientes desde que mencionados no rótulo e permitidos pela legislação vigente. Embalagem primária: latas de alumínio, potes plásticos com tampa ou saco de polietileno leitoso contendo até 2 kg; secundária: caixa de papelão ou fardos plásticos contendo até 20kg. Validade: o produto deverá ter validade mínima de 180 dias após a data de fabricação. INGREDIENTES básicos: Açúcar, Cacau solúvel em pó, Maltodextrina, Extrato de Malte e Aromatizante, Vitaminas e Minerais: Ferro, Iodo e Zinco. COMPOSIÇÃO APROXIMADA POR 100 GRAMAS: Lipídios: mínimo de 1,63 g Proteínas: mínimo de 3,73 g Carboidratos: máximo de 85,72 g Sódio: máximo de 385,18 mg Valor Calórico: máximo de 375,56kcal/1.569,84 kJ ISENTO DE GORDURAS TRANS RENDIMENTO: mínimo de 40 porções de 200ml	Pcte 2kg	250	24,97
2	<u>PÓ P/ PREPARO DE ARROZ DOCE ADICIONADO VITAMINAS E MINERAIS.</u> O arroz deverá ser in natura, de primeira qualidade. Não conter conservantes e gorduras trans. podendo ser adicionado de canela e flocos de frutas desidratadas e outros ingredientes desde que declarados e permitidos pela legislação vigente. Embalagem primária em pacote com até 2 kg e secundária em caixa de papelão ou fardos plásticos com até 12kg. Rendimento aproximado de 16 porções de 200 ml por kg. Validade: o produto deverá ter validade de 180 dias após a data de fabricação ISENTO DE GORDURAS TRANS: Não Contém Glúten. Isento de Conservantes.	Pcte 2kg	300	34,33
3	<u>COMPOSTO LÁCTEO SABOR CHOCOLATE – tipo brigadeiro</u>	Pcte 2kg	1700	42,66

	Produto em pó enriquecido com vitaminas e minerais, constituído por: leite em pó integral (mínimo de 51%) cacau em pó solúvel, aromatizante podendo conter outros ingredientes desde que declarados e permitidos pela legislação vigente. Caseína: mínimo 9g/100g de produto conforme IN28 do MAPA e lactose correspondente Embalagem primária em pacote com até 2 kg e secundária em caixa de papelão ou fardos plásticos com até 12 kg. Validade: mínima de 12 meses.			
4	<u>MISTURA PARA O PREPARO DE OMELETE/OVOS MEXIDOS</u> Produto em pó constituído por ovo desidratados podendo conter outros ingredientes desde que declarados e permitidos pela legislação vigente. Deve ser adicionado somente de água para seu preparo. Embalagem primária em pacote com até 1 kg. Validade: mínima de 6 meses.	Kg	1000	28,98
5	<u>PÓ P/ PREPARO DE PURÊ DE BATATA</u> Constituído por batata em flocos, podendo ser enriquecido com vitaminas e minerais e conter outros ingredientes desde que declarados e permitidos pela legislação vigente Não conter corantes artificiais, gorduras trans e aroma de queijo. Embalagem primária em pacote com 1 kg, com rendimento aproximado de 35 porções de 150 gramas por pacote e embalagem secundária em caixas de papelão ou fardos plásticos contendo até 10 kg.	kg	500	26,17
6	<u>MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE GELATINA DIVERSOS SABORES:</u> (uva, framboesa, morango, abacaxi, limão). Poderá ser enriquecida com vitaminas e minerais. Embalagem: saco polietileno atóxico hermeticamente selado com peso líquido de 1 kg cada. Acondicionados em caixas de papelão ou fardos plásticos contendo até 12kg.	kg	1000	9,80
7	<u>MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE BOLO DIVERSOS SABORES:</u> Produto em pó com adição apenas de água e calor para seu preparo nos sabores: Abacaxi ao leite condensado, Chocolate, Festa, Formigueiro, Fubá e Laranja; constituído por Açúcar, Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo desidratado em pó, leite em pó integral, óleo de soja, fermento químico, aromatizante natural. Poderá ser enriquecido com vitaminas e minerais e poderá conter cacau e outros ingredientes desde que declarados e permitidos pela legislação vigente. O rendimento mínimo do produto deve ser 22 fatias de 50g por kg. Embalagem primária: Filme de polietileno com capacidade para 1kg. Embalagem secundária: caixa de papelão ou fardos plásticos contendo até 12 kg. Prazo de validade: mínima de 6 meses.	Pcte 2kg	1000	30,80

Item	LOTE 6 - BISCOITOS	unidade	qtde	Valor Estimável
1	<u>BISCOITO WAFLES RECHEADO SABOR: MORANGO e CHOCOLATE,</u> produzido a partir de matérias primas sãs e limpas, contendo na sua parte interna um recheio característico do sabor. Livre de gorduras TRANS. Validade: mínima de 6 meses. Embalado em filme composto de polipropileno, bi orientado com peso Líquido mínimo de 130g, reembalados em caixas de papelão reforçadas e identificadas com o nome da empresa.	pctes	1000	2,18
2	<u>BISCOITO SABOR LEITE:</u> Produzido a partir de matérias primas sãs e limpas, sem recheio e sem cobertura. Validade: mínima de 6 meses. Embalado em filme composto de polipropileno, bi orientado com peso líquido mínimo de 350g, reembalados em caixas de papelão reforçadas e identificadas com o nome da empresa.	Pcte 350g	1200	4,19
3	<u>BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER INTEGRAL:</u> Produzido a partir de matérias primas sãs e limpas, sem recheio e sem cobertura. Composição na porção de 30g: Proteína mínima de 3g, Fibra mínima de 1,3g e sódio máximo de 210mg, não poderá conter gorduras trans. Validade: mínima de 6 meses Embalado em filme composto de polipropileno, bi orientado com peso líquido de 400g, reembalados em caixas de papelão reforçadas e identificadas com o nome da empresa.	Pcte 400g	1200	3,66

Item	LOTE 7 - LACTEOS	unidade	qtde	Valor Estimável
1	<u>MARGARINA SEM SAL</u>	POTES 500G	3000	3,64

	Margarina vegetal sem sal, com teor mínimo de 80% de lipídeos. Produto registrado no Ministério da Agricultura. Embalados em potes plásticos de 500g. Validade mínima de 3 meses.			
2	<u>Leite UHT integral</u>	litro	19000	3,04

	LOTE 8 - REFRESCO	unidade	qtde	Valor Estimável
1	<u>Preparado ou Concentrado líquido para refresco de fruta</u> Sabores: uva, abacaxi, tangerina, maracujá, morango, acerola, tangerina com goiaba entre outros, contendo suco concentrado natural da fruta e aroma natural da fruta, sem necessidade de refrigeração, já adoçado, não fermentado, não conter glúten, com diluição mínima de 1x8, acondicionado em garrafas plásticas resistentes de 1 e 5 litros cada, com validade de 01 ano. O produto não deverá conter corantes, deverá apresentar as características sensoriais próprias da matéria prima de sua origem. No rótulo deverão conter informação nutricional de acordo com a porção especificada, dados do fabricante, prazo de validade e lote.	litros	2700	13,32

Item	LOTE 9 - ALIMENTAÇÃO INFANTIL	unidade	qtde	Valor Estimável
1	<u>FORMULA INFANTIL DE PARTIDA</u> Com ferro para lactentes nos 6 primeiros meses de vida destinada a contribuir no tratamento da constipação, contendo até 4g/L de prebióticos, nucleotídeos, DHA/ARA. As proteínas do soro de leite devem ser superiores a caseína e a fonte de carboidrato deve ser 100% lactose e isento de sacarose, podendo ser adicionado de vitaminas minerais e oligoelementos. Embalagem contendo no mínimo 800g de produto. Validade 12 meses	Lata 800g	500	54,50
2	<u>FORMULA INFANTIL DE SEGMENTO</u> Com ferro para lactentes a partir do 6º mês de vida destinada a contribuir no tratamento da constipação, contendo até 4g/L de prebióticos, nucleotídeos, DHA/ARA. As proteínas do soro de leite devem ser superiores a caseína e a fonte de carboidrato deve ser lactose e maltodextrina e isento de sacarose, podendo ser adicionado de vitaminas minerais e oligoelementos. Embalagem contendo no mínimo 800g de produto. Validade 12 meses	Lata 800g	1000	51,20
3	<u>FORMULA INFANTIL ISENTA DE LACTOSE</u> Em pó para lactentes de 0 a 12 meses de vida, contendo DHA/ARA. As proteínas do soro de leite devem ser superiores a caseína e a fonte de carboidrato deve ser 100% maltodextrina e isento de lactose e sacarose, podendo ser adicionado de vitaminas minerais e oligoelementos. Embalagem contendo no mínimo 400g de produto. Validade 12 meses	Lata 400g	300	52,82

Item	LOTE 10 - BOVINOS	unidade	qtde	Valor Estimável
1	<u>CARNE MOÍDA ASSADA E CONGELADA DE BOVINO</u> CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: Componentes, incluindo tipos e códigos de aditivos, quando utilizados: Carne Bovina. Não contém glúten. Primária: Descrição da embalagem: Saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, coloração azul, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte e armazenamento. Peso líquido: 02 kg Secundária: Descrição da embalagem: Caixa de papelão ondulado reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Peso líquido: 12 kg	kg	6500	22,14
2	<u>CARNE BOVINA EM CUBOS ou ÍSCAS (patinho) CONGELAMENTO IOF</u> Carne de patinho em CUBOS/ISCAS IOF proveniente de machos da espécie bovina, abatidos sob inspeção veterinária de acordo com a legislação vigente cortados em CUBOS/ISCAS em equipamento adequado e submetido ao processo	kg	12000	21,50

	de congelamento individual tipo INDIVIDUALLY QUICK FROZEN – (IQF). A matéria prima utilizada deve ser de qualidade e deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) Embalagem primária: saco plástico de polietileno de baixa densidade, atóxico termo soldado contendo até 2Kg. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, adequada ao empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade, com até 20Kg Prazo de validade: mínima de 6 meses quando conservado a temperatura de -12°C ou mais frio.			
3	ALMÔNDEGA ASSADA CONGELADA DE BOVINO - 19g 1 - DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Componentes, incluindo tipos e códigos de aditivos, quando utilizados: Carne bovina, água, gordura bovina, proteína de soja, farinha de rosca, amido de mandioca, cebola em pó, alho em pó, sal, açúcar, cebolinha desidratada em flocos e salsa desidratada em flocos. Estabilizante tripolifosfato de sódio e antioxidante eritorbato de sódio. 2 - EMBALAGEM: Primária: Descrição da embalagem: Saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte e armazenamento. Peso líquido: 02 kg Embalagem Secundária: Descrição da embalagem: Caixa de papelão ondulado reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Peso líquido mínimo de 12kg 3 – CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS O produto deve apresentar-se totalmente congelado, arredondado, com coloração marrom clara, textura macia, odor e sabor característicos. Validade: mínima de 4 meses	kg	4500	18,00

Item	LOTE 11 - FRANGOS	unidade	qtde	Valor Estimável
1	FILEZINHO DE PEITO DE FRANGO SEM OSSO CONGELADO (SASSAMI) 1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Filezinho de peito sem osso, sem pele e cartilagem. NÃO CONTÉM GLUTÉN. PRAZO DE VALIDADE: Congelador -4°C ou mais frio 4 meses Freezer -18°C ou mais 6 meses EMBALAGEM A embalagem primária deve conter máximo 2kilos do produto e deverá estar em PEBD impresso, transparente, resistente e atóxica, compatível ao contato direto com os alimentos. Lacre por termossoldagem. A embalagem deverá evitar quebra ou deformação do produto. A embalagem secundária deve conter máximo 20 kilos do produto e deverá ser caixa de papelão reforçada constituída por tampa e fundo envoltos em filme de PVC termoencolhível lacradas com fita adesiva OU papelão ondulado reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e as condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante todo o período de validade. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto á contaminação e/ou deterioração. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE Transportados em caminhões com câmara fria devidamente higienizada após inspeção do Serviço de Inspeção Federal –18°C.	kg	2000	11,45
2	PEITO TEMPERADO COZIDO E CONGELADO DE FRANGO EM TIRAS 1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Peito de frango, água, condimento preparado (maltodextrina, sal, cebola, açúcar, alho, extrato de levedura, especiarias, dextrose, aromatizantes, acidulante ácido	kg	5000	17,70

	<p>cítrico e corante oleoresina de páprica), amido de mandioca, proteína de soja, sal e estabilizantes tripolifosfato de sódio e polifosfato de sódio. Contém aromatizante sintético idêntico ao natural. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Deverá ser registrado no Ministério da agricultura, e deverá atender a legislação vigente.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE: mínima de 12 meses</p> <p>EMBALAGEM</p> <p>A embalagem primária deve conter máximo 3kilos do produto e deverá ser de plástico polietileno atóxico, impresso e resistente, hermeticamente fechado por termossoldagem.</p> <p>A embalagem secundária deve conter máximo 20 kilos do produto e deverá ser caixa de papelão reforçada lacradas resistentes a danos durante o transporte, impacto e as condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante todo o período de validade.</p> <p>Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto á contaminação e/ou deterioração.</p> <p>CONDIÇÕES DE TRANSPORTE</p> <p>Transportados em caminhões com câmara fria devidamente higienizada após inspeção do Serviço de Inspeção Federal -18°C.</p>			
3	<p>CARNE DE FRANGO EM TIRAS AO MOLHO ROSADO COZIDA E CONGELADA</p> <p>1 - CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:</p> <p>Componentes, incluindo tipos e códigos de aditivos, quando utilizados: CONTÉM GORDURA VEGETAL Ingredientes: peito de frango em tiras (peito de frango, água, sal, estabilizante tripolifosfato de sódio e espessante goma xantana), molho rosado (água, extrato de tomate, leite em pó, catchup, creme de leite em pó, pó para misturas cremosas (gordura vegetal, xarope de glucose, leite desnatado, caseinato, regulador de acidez fosfato dipotássico, emulsificante mono e diglicerídeos de ácidos graxos), dextrose, cebola em pó, alho em pó, sal, condimento preparado sabor carne (sal, maltodextrina, extrato de levedura e aroma idêntico ao natural de carne), noz moscada e espessante goma xantana). Contém aromatizante Sintético Idêntico ao Natural. NÃO CONTÉM GLÚTEN.</p> <p>2 - EMBALAGEM:</p> <p>Primária: Descrição da embalagem: Saco de polietileno de alta e baixa densidade, termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, coloração azul, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte e armazenamento. Peso líquido: 02 kg</p> <p>Secundária: Descrição da embalagem: Caixa de papelão ondulado reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Peso líquido: 08 kg</p>	kg	5500	18,77

Item	LOTE 12 - CARNES MISTAS	unidade	qtde	Valor Estimável
1	<p>SALSICHA TIPO HOT DOG</p> <p>DESCRIÇÃO DO PRODUTO:</p> <p>Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionado de ingredientes e condimentos (exceto pimenta) embutidos em envoltório natural ou artificial ou processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais. Poderá ser adicionado ao produto, desde que declarados, sais minerais que não compitam entre si em termo de biodisponibilidade. A salsicha deverá ser congelada e armazenada e transportada em condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. O produto deverá estar e acordo com a legislação vigente.</p> <p>CARACTERISTICAS DO PRODUTO GERAIS:</p> <p>A salsicha deverá ser preparada com carnes em perfeito estado de conservação, isenta de ossos, peles, aponevroses e cartilagens não sendo permitida a substituição e o emprego de toucinhos por gorduras bovinas e nem o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais equinos, caninos, felinos e outras espécies de aves e nem da utilização de gorduras provenientes de tecidos inferiores tais como pele e cartilagens (constar no laudo). A porcentagem de água</p>	kg	4500	2,47

	<p>ou gelo não pode ultrapassar 10% em peso. O produto não poderá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudado, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. O peso unitário de cada gomo deverá ser de 40 a 50 gramas.</p> <p>ORGANOLÉPICAS</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aspecto: característico - Cor: característica (rosada), sem manchas procedentes ou esverdeadas - Odor: característico - Sabor: característica - Consistência/Textura: característica <p>FÍSICO-QUÍMICAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Amido: máximo de 2,0% p/p - Carboidratos totais: máximo de 7,0% p/p (somatória de amido máximo e açúcares totais) - Umidade: máximo de 65,0% p/p - Gordura: máximo de 20,0% p/p - Proteína: mínimo de 12,0% p/p - Cloreto de sódio: máximo de 2,0% p/p <p>PRAZO DE VALIDADE</p> <p>O produto deve ter validade mínima de 180 dias.</p> <p>EMBALAGEM</p> <p>A embalagem primária do produto deverá ser a vácuo, termoformada em sacos fabricados com filme de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente e lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de 3Kg por embalagem. A embalagem deverá apresentar o produto de forma ordenada e paralela, a fim de evitar quebra ou deformação.</p> <p>A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento, constituído de tampa e fundo, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo 24Kg de peso líquido. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração.</p>			
2	<p>LINGUIÇA CALABRESA DEFUMADA</p> <p>Descrição do produto: Linguiça calabresa defumada: Carne suína, Carne mecanicamente separada de aves, aromatizante natural, contendo outros ingredientes desde que declarados e permitidos pela legislação vigente. Não deve conter glúten. Gorduras totais máxima de 23% e proteína mínima de 15%. Prazo de validade: mínima de 60 dias. Embalagem Primária: saco de polietileno de baixa densidade, cryovac termoformada, tóxica, resistente, transparente, impresso com 1,5 a 2kg do produto para consumo.</p>	kg	800	16,57

Item	LOTE 13 - MASSAS	unidade	qtde	Valor Estimável
1	<p><u>NHOQUE DE SOJA COZIDO E CONGELADO</u></p> <p>DESCRIÇÃO DO PRODUTO:</p> <p>Farinha de soja integral não transgênica, extrato de soja não transgênica, fibra de aveia, amido, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, margarina de palma, ovo, sal, água e condimentos naturais. Contém glúten.</p> <p>O produto a ser entregue não poderá ter data de fabricação mínima de 30 dias.</p> <p>Embalagem primária saco de polietileno baixa densidade, atóxica e específica para alimentos com capacidade de 1kg</p> <p>Embalagem secundária caixa de papelão ondulado, reforçado resistente ao impacto e as condições de estocagem congelada, com capacidade para 10kg.</p>	kg	4000	26,85

2.2 – Período da contratação: a partir da assinatura do contrato, com seu encerramento para 12 (doze) meses.

2.3 – Forma de execução: Os produtos deverão ser entregues parceladamente, de segunda à sexta-feira, exceto feriados, no "MÁXIMO" até às 14,00 horas, de acordo com as necessidades, na Cozinha Piloto Municipal, sita.à Rua Giampaulo Cherubino, nº 445, no Município de Laranjal Paulista, em até 05 (cinco) dias, contados a partir da solicitação do pedido, nas quantidades e condições estipuladas no momento da aquisição e nas especificações estabelecidas no Anexo I deste edital, devendo, conter os seguintes dados:

- a) Nome do produto;
- b) Fabricante/Distribuidor;
- c) Endereço do fabricante/distribuidor;
- d) C.N.P.J;
- e) Número do registro no órgão oficial regulamentador;
- f) Composição do produto;
- g) Número do lote;
- h) Datas de fabricação e validade;
- i) Quantidade;
- j) Condições de armazenamento.

2.4 - A empresa contratada será responsável pela entrega dos produtos, devendo para isso disponibilizar pessoal habilitado e transporte com carroceria adequado ao tipo de alimento. O transporte dos produtos perecíveis deverá ser feito em veículos com carroceria fechada, isotérmica, com certificado de vistoria concedido pela autoridade sanitária (artigo 453, parágrafo 4º do Decreto Estadual 12.342 - Portaria 15 do Controle de Vigilância Sanitária (CVS) e CVS nº 06 de 17/11/1999 com temperatura mínima de -15º C.

2.5 - A empresa contratada fica responsável por arcar com os custos de laboratório para análise de produtos por ela fornecidos para comprovar as características bem como a qualidade desses produtos, caso isto seja solicitado pela Cozinha Piloto. A Cozinha Piloto determinará quais os laboratórios a serem utilizados para estas análises.

2.6 – Amostras e documentação técnica:

JUSTIFICATIVA: a presente documentação é exigida acompanhando as amostras, a fim de que seja possível o arquivamento junto ao processo das características dos produtos ofertados como amostra, visto que as amostras tem prazos de validade inferiores ao contrato; esta exigência se faz a fim de garantir o fornecimento sem alteração durante toda a execução do contrato. Toda a documentação aqui listada constituem documentos mínimos exigidos pelos órgão fiscalizadores de estabelecimentos fabricantes de alimentos.

2.6.1 As empresas licitantes deverão apresentar em data, horário e local descrito neste edital: 02 (duas) amostras da mesma marca, de todos os itens que compõe o lote cotado, em embalagem ORIGINAL, em atendimento as especificações técnicas descritas neste Edital, sendo uma para testes e outra para contra prova. As amostras deverão ser etiquetadas com o nome do licitante, o número do Pregão Presencial e com o número do item/lote.

2.6.2 Os lotes que contemplem dois ou mais sabores, deverão ser apresentadas amostra para todos os sabores listados no anexo I.

2.6.3 As amostras NÃO serão devolvidas após a análise.

2.6.4 DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA

- FICHA TÉCNICA – em atendimento RES/FNDE.32 DE 10/08/2006, VI – DO CONTROLE DE QUALIDADE DO PROGRAMA, deverá ser apresentada ficha técnica ORIGINAL ou COPIA AUTENTICADA emitida pelo fabricante e assinada pelo responsável técnico. O documento deverá abranger as informações: Identificação do produto licitado, Identificação do fabricante (Nome, endereço, telefone), Prazo de validade, Ingredientes que compõe o produto, Informação nutricional, Modo de preparo, Condições de armazenamento e empilhamento, Empilhamento indicado, Embalagem primária e secundária, Identificação do responsável técnico (nome, registro, assinatura).
- LAUDO BROMATOLOGICO completo e conclusivo, contendo analise física química, microbiológica e organoleptica, expedida por laboratórios oficiais de Universidade Federal, Estadual ou credenciado pela ANVISA ou pelo Ministério da Agricultura, com data vigente não inferior a 12 meses.
- LAUDO DE TPVA para os Lotes 5 e 8 completo e conclusivo, expedido por laboratórios oficiais de Universidade Federal, Estadual ou credenciado pela ANVISA ou pelo Ministério da Agricultura, com data vigente não inferior a 12 meses.
- REGISTRO DO PRODUTO e do FABRICANTE – apenas para os produtos de competência

do Ministério da Agricultura deverá ser apresentado o registro do produto acompanhado do croqui de rótulo aprovado no Ministério da Agricultura/SIF/SISP/SIM, e Registro do estabelecimento fabricante no Ministério da Agricultura/SIF/SISP/SIM.

- ALVARÁ SANITÁRIO DA LICITANTE
- LICENÇA DE FUNCIONAMENTO DA LICITANTE

2.7 - Da Forma de Análise dos Produtos:

As amostras e a documentação técnica serão analisadas pela equipe técnica da alimentação escolar deste município através de testes sensoriais/organolépticos, sendo que após a análise será emitido um laudo desta análise onde irá constar quais produtos estão classificados e quais estão desclassificados se for o caso e o motivo da desclassificação. O laudo será assinado pela Nutricionista do município e enviado para o setor de licitação que divulgará o resultado para os participantes do edital.

Fazem parte da análise das amostras:

Análise de rendimento: O rendimento do produto será avaliado em relação ao que consta na embalagem, a diluição do produto e em relação ao per capita do produto.

Análise sensorial:

Metodologia: São avaliados, conforme o tipo de alimento, os atributos: aparência, odor, sabor e consistência/textura conforme as especificações a seguir.

Aparência: É conhecida como um dos quesitos mais marcantes, uma vez que o impacto visual, atribuído geralmente pela cor, exerce uma grande influência na avaliação global do alimento. É fato que muitas vezes, os produtos são prejudicados pela aparência, que pode estar diretamente relacionada com a qualidade; O atributo cor tem influência, também, do grau de maturação, deterioração e identifica o alimento.

Odor e Aroma: Na linguagem comum, odor e aroma são confundidos e usados como sinônimos. Assim, é importante conceituá-los: Odor é a sensação produzida ao se estimular o sentido do olfato, quando certas substâncias voláteis são aspiradas (ABNT, NBR12806; 1993, Modesta, 1991).

Aroma é o odor do alimento que permite a estimulação do sentido do olfato (ABNT, NBR12806; 1993, Modesta, 1991).

O odor é, indiscutivelmente, um dos indicadores de avaliação da qualidade sanitária do alimento, e tem influência direta na aceitação ou recusa do mesmo.

Sabor: É o atributo de um material, alimento ou não, estimulado pelos órgãos sensoriais e que engloba as sensações olfativas, nasais e bucais. Ou seja, o sabor é uma sensação mista, porém unitária, que inclui sensações de gosto (doce, amargo, ácido, salgado), olfativas (frutoso, floral, etc.), e bucais (quente, frio, metálico, pungente, dor, e outras). (Ferreira, 2002, Silva, 2004).

Consistência/Textura: Textura é um atributo físico, perceptível pelos receptores mecânicos, táteis e eventualmente pelos receptores visuais e auditivos. É avaliada pela reação do alimento à pressão para sua deformação (propriedade reológica); engloba, também, as propriedades estruturais (geométricas e de superfície); propriedades residuais (sensações produzidas na boca) e o som, ou seja, certos alimentos produzem sons quando mastigados, e assim, associamos determinados sons à textura.

A Consistência é uma característica de avaliação da textura, que pode ser empregada para definir o "corpo" de uma bebida como também pode ser identificada pelo seu aspecto visual (ABNT, NBR12806; 1993, Modesta, 1991).

2.8 – APROVAÇÃO:

Será considerado APROVADO o licitante que tiver TODOS os itens do LOTE em atendimento ao exigido neste anexo.

ANEXO II

MODELO DE DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

Eu (nome completo), RG nº., representante legal da (denominação da pessoa jurídica), CNPJ nº., **DECLARO**, sob as penas da lei, que a empresa cumpre plenamente as exigências e os requisitos de habilitação previstos no instrumento convocatório do Pregão Registro de Preços nº. 001/2017, realizado pela Prefeitura Municipal de Laranjal Paulista, inexistindo qualquer fato impeditivo de sua participação neste certame.

RESSALVA: apresenta restrição na documentação de regularidade fiscal, porém, por se tratar de microempresa ou empresa de pequeno porte, opta por participar da licitação e regularizar a documentação no prazo estabelecido no edital, caso apresente a proposta de menor preço, ciente da aplicação das sanções estabelecidas no instrumento convocatório caso não a regularize tempestivamente ().

....., de de

Nome e assinatura do representante

RG nº.....

ANEXO III
FORMULÁRIO PADRONIZADO DE PROPOSTA (OPCIONAL)

Razão Social:		
Endereço:		
Cidade:	CEP:	Fone/Fax:
e-mail:		CNPJ nº

Item	LOTE 1 - ESTOCÁVEIS	unidade	qtde	Marca	Preço Unitário	Preço Total
1	<u>ARROZ TIPO I:</u> Arroz tipo I, agulhinha: beneficiado e polido, grãos inteiros. Isento de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais e vegetais. Produto natural sem adição de elementos químicos (agrotóxico). Deverá apresentar-se em bom estado de conservação isenta de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, termos soldado contendo 5 Kg. Embalagem secundária: em fardo resistente, contendo 6 embalagens primárias, totalizando peso líquido de 30 kg. Prazo de validade: mínima de 4 meses.	Pacote de 5kg	4500			
2	<u>FEIJÃO CARIOQUINHA:</u> Produto beneficiado com classificação: tipo I, cores, no mínimo 95 % de grãos inteiros maduros, limpos e secos. Livres matérias terrosas, fermentação, mofo e odores estranhos. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, termo soldado contendo de 1 a 2Kg. Embalagem secundária: em fardo resistente, com capacidade para até 30 kg. Prazo de validade: mínima de 4 meses.	kg	6500			
3	<u>MAIONESE:</u> Emulsão obtida a partir de ovos e gordura, adicionada de temperos; não poderá conter pimenta. Embalagem primária: frasco de vidro, plástico, TPK ou pouch, atóxico, devidamente lacrado contendo 500g. Embalagem secundária: caixas de papelão com capacidade para até 20kg. Prazo de validade: mínima de 4 meses.	frascos	250			
4	<u>SAL REFINADO E IODADO</u> embalados em saco plástico atóxico com peso líquido de 1 kg.	Kg	2000			
5	<u>VINAGRE DE VINHO TINTO</u> Embalagem descartável de 750 ml, reembalado em caixas de papelão 12 x 750 ml.	Frasco	1000			
6	<u>ÓLEO DE SOJA REFINADO</u> 100% soja, embalados em garrafas PET de 900ml.	PET	1600			
7	<u>ÓLEO DE SOJA REFINADO</u> 100% soja, embalados em lata de folhas de flandres ou frascos de pet de 18litros.	lata	150			
8	<u>AÇÚCAR CRISTAL</u> livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitos e detritos. Validade: 12 meses. Embalagem: saco de polietileno atóxico, transparente, resistente, termossoldado, contendo peso líquido de 5 kg. Reembalados em fardos plásticos, atóxico e resistente.	Pcte 5kg	1100			
9	<u>OREGANO CHILENO</u> Produto embalado em pacotes de 500g	Pcte	50			
VALOR GLOBAL LOTE 01		R\$				

Item	LOTE 2 - FARINHAS	unidade	qtde	Marca	Preço Unitário	Preço Total
1	<u>FUBÁ DE MILHO MIMOSO ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FOLICO:</u> Produzido com matéria prima sã e limpa, obtida pela moagem do grão de milho. O produto deve estar livre de matéria terrosa, parasitos e detritos animais e vegetais. Validade: 6 meses. Embalagem: saco de polietileno atóxico, resistente, contendo até 1 kg. Reembalado em fardos plásticos atóxicos.	Kg	700			
2	<u>AMIDO DE MILHO</u> Produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitos, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Umidade máxima 14%, acidez 2,5%, mínimo de amido 84% e residuo mineral fixo 0,2%. Embalagem primária de 500g a 1kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Cx de 1kg	80			
3	<u>FARINHA DE TRIGO ESPECIAL</u> Enriquecido com ferro e ácido fólico (vitamina B9), produzida com matéria prima sã e limpa, livre de matéria terrosa, parasitos e detritos animais e vegetais. Validade: 6 meses. Embalagem; saco plástico, trançado, atóxico e resistente. Com peso líquido de 25 kg (vide quantidade)	Sacos de 25kg	450			
4	<u>FARINHA DE MILHO AMARELA</u> Enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), produzida com matéria prima sã e limpa, livre de matéria terrosa, parasitos e detritos animais e vegetais. Validade: 6 meses. Embalagem; saco plástico com 1kg	Pacote de 1kg	800			
5	<u>FERMENTO EM PÓ QUIMICO</u> Embalado em potes plásticos ou latas de folhas de flandres com capacidade para 100g e tampa medidora. Validade: mínima de 6 meses.	Frasco de 100g	100			
VALOR GLOBAL LOTE 02		R\$				

Item	LOTE 3 - CONSERVADOS	unidade	qtde	Marca	Preço Unitário	Preço Total
1	<u>MILHO VERDE EM CONSERVA</u> Constituído de grãos inteiros, com tamanho e formas regulares, sem aditivos químicos, conservados em água e sal, produzida a partir de matéria prima sãs e limpas. Validade: 12 meses. Embalados em latas de folha de flandres com verniz sanitário e peso líquido de 2 kg, reembalado em caixas de papelão reforçado e identificado com o nome da empresa	Lata de 2kg	700			
2	<u>ERVILHAS EM CONSERVA</u> Constituída de ervilhas inteiras, com tamanho e formas regulares, sem aditivos químicos, conservadas em água e sal, produzida a partir de matéria prima sãs e limpas. Validade: 12 meses. Embaladas em latas de folha de flandres com verniz sanitário e peso líquido de 2 kg, reembalada em caixas de papelão reforçado e identificado com o nome da empresa.	Latas de 2kg	800			

3	<u>EXTRATO DE TOMATE</u> produzido com matérias primas sãs e limpas e composição básica de tomate, frutose e sal. Validade mínima de 6 meses. Embalagem: latas de folha de flandres com verniz sanitário ou pouch peso líquido de 4 a 4,1kg. Reembalado em caixas de papelão reforçado e identificado com o nome da empresa.	Embal. de 4,1kg	1200			
VALOR GLOBAL LOTE 03		R\$				

Item	LOTE 4 - MACARRÃO	unidade	qtde	Marca	Preço Unitário	Preço Total
1	<u>MACARRÃO COM OVOS – PARAFUSO</u> Produto constituído de farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, enriquecida com ferro e ácido fólico, contendo no mínimo os 5 cereais (trigo, aveia, arroz, cevada e soja) e ovos. O macarrão, ao ser colocado na água fervente, não deverá turvá-la antes da cocção, devendo ainda manter seu formato após a cocção devendo manter-se firme após cocção no tempo indicado na embalagem. Embalagem primária: Filme de polietileno com capacidade mínima para 500g peso. Embalagem secundária: fardos plásticos. Prazo de validade: mínima de 6 meses.	Kg	6000			
2	<u>MACARRÃO PARA SOPA – AVE MARIA, PADRE NOSSO E ARGOLINHA</u> Produto constituído de sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais. O macarrão, ao ser colocado na água fervente, não deverá turvá-la antes da cocção, devendo ainda manter seu formato após a cocção devendo manter-se firme após cocção no tempo indicado na embalagem. Embalagem primária: Filme de polietileno com capacidade para 500g de peso. Embalagem secundária: fardos plásticos. Prazo de validade: mínima de 6 meses	kg	300			
3	<u>MACARRÃO PARA SOPA – LETRINHAS</u> O macarrão, ao ser colocado na água fervente, não deverá turvá-la antes da cocção. Embalagem primária: Filme de polietileno com capacidade para 500g de peso. Embalagem secundária: fardos plásticos. Prazo de validade: mínima de 6 meses.	kg	250			
VALOR GLOBAL LOTE 04		R\$				

Item	LOTE 5 - FORMULADOS	unidade	qtde	Marca	Preço Unitário	Preço Total
1	<u>ALIMENTO ACHOCOLATADO EM PÓ ADICIONADO DE VITAMINAS E MINERAIS.</u> Isento de conservantes, corantes e gorduras trans. Contendo cacau solúvel, açúcar e outros ingredientes desde que mencionados no rótulo e permitidos pela legislação vigente. Embalagem primária: latas de alumínio, potes plásticos com tampa ou saco de polietileno leitoso contendo até 2 kg; secundária: caixa de papelão ou fardos plásticos contendo até 20kg. Validade: o produto deverá ter validade mínima de 180 dias após a data de fabricação. INGREDIENTES básicos: Açúcar, Cacau solúvel em pó, Maltodextrina, Extrato de Malte e Aromatizante, Vitaminas e Minerais: Ferro, Iodo e Zinco. COMPOSIÇÃO APROXIMADA POR 100 GRAMAS: Lipídios: mínimo de 1,63 g Proteínas: mínimo de 3,73 g Carboidratos: máximo de 85,72 g Sódio: máximo de 385,18 mg	Pcte 2kg	250			

	Valor Calórico: máximo de 375,56kcal/1.569,84 kJ ISENTO DE GORDURAS TRANS RENDIMENTO: mínimo de 40 porções de 200ml					
2	<u>PÓ P/ PREPARO DE ARROZ DOCE ADICIONADO VITAMINAS E MINERAIS.</u> O arroz deverá ser in natura, de primeira qualidade. Não conter conservantes e gorduras trans. podendo ser adicionado de canela e flocos de frutas desidratadas e outros ingredientes desde que declarados e permitidos pela legislação vigente. Embalagem primária em pacote com até 2 kg e secundária em caixa de papelão ou fardos plásticos com até 12kg. Rendimento aproximado de 16 porções de 200 ml por kg. Validade: o produto deverá ter validade de 180 dias após a data de fabricação ISENTO DE GORDURAS TRANS: Não Contém Glúten. Isento de Conservantes.	Pcte 2kg	300			
3	<u>COMPOSTO LÁCTEO SABOR CHOCOLATE – tipo brigadeiro</u> Produto em pó enriquecido com vitaminas e minerais, constituído por: leite em pó integral (mínimo de 51%) cacau em pó solúvel, aromatizante podendo conter outros ingredientes desde que declarados e permitidos pela legislação vigente. Caseína: mínimo 9g/100g de produto conforme IN28 do MAPA e lactose correspondente Embalagem primária em pacote com até 2 kg e secundária em caixa de papelão ou fardos plásticos com até 12 kg. Validade: mínima de 12 meses.	Pcte 2kg	1700			
4	<u>MISTURA PARA O PREPARO DE OMELETE/OVOS MEXIDOS</u> Produto em pó constituído por ovo desidratados podendo conter outros ingredientes desde que declarados e permitidos pela legislação vigente. Deve ser adicionado somente de água para seu preparo. Embalagem primária em pacote com até 1 kg. Validade: mínima de 6 meses.	Kg	1000			
5	<u>PÓ P/ PREPARO DE PURÊ DE BATATA</u> Constituído por batata em flocos, podendo ser enriquecido com vitaminas e minerais e conter outros ingredientes desde que declarados e permitidos pela legislação vigente Não conter corantes artificiais, gorduras trans e aroma de queijo. Embalagem primária em pacote com 1 kg, com rendimento aproximado de 35 porções de 150 gramas por pacote e embalagem secundária em caixas de papelão ou fardos plásticos contendo até 10 kg.	kg	500			
6	<u>MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE GELATINA DIVERSOS SABORES:</u> (uva, framboesa, morango, abacaxi, limão). Poderá ser enriquecida com vitaminas e minerais. Embalagem: saco polietileno atóxico hermeticamente selado com peso líquido de 1 kg cada. Acondicionados em caixas de papelão ou fardos plásticos contendo até 12kg.	kg	1000			
7	<u>MISTURA EM PÓ PARA O PREPARO DE BOLO DIVERSOS SABORES:</u> Produto em pó com adição apenas de água e calor para seu preparo nos sabores: Abacaxi ao leite condensado, Chocolate, Festa, Formigueiro, Fubá e Laranja; constituído por Açúcar, Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo desidratado em pó, leite em pó integral, óleo de soja, fermento químico, aromatizante natural. Poderá ser enriquecido com vitaminas e minerais e poderá conter cacau e outros ingredientes desde que declarados e permitidos pela legislação vigente. O rendimento mínimo do produto deve ser 22 fatias de 50g por kg. Embalagem primária: Filme de polietileno com capacidade para 1kg. Embalagem secundária: caixa de papelão ou fardos plásticos contendo até 12 kg. Prazo de validade: mínima de 6 meses.	Pcte 2kg	1000			
VALOR GLOBAL LOTE 05		R\$				

--	--

Item	LOTE 6 - BISCOITOS	unidade	qtde	Marca	Preço Unitário	Preço Total
1	<u>BISCOITO WAFLES RECHEADO SABOR: MORANGO e CHOCOLATE</u> , produzido a partir de matérias primas sãs e limpas, contendo na sua parte interna um recheio característico do sabor. Livre de gorduras TRANS. Validade: mínima de 6 meses. Embalado em filme composto de polipropileno, bi orientado com peso Líquido mínimo de 130g, reembalados em caixas de papelão reforçadas e identificadas com o nome da empresa.	pctes	1000			
2	<u>BISCOITO SABOR LEITE:</u> Produzido a partir de matérias primas sãs e limpas, sem recheio e sem cobertura. Validade: mínima de 6 meses. Embalado em filme composto de polipropileno, bi orientado com peso líquido mínimo de 350g, reembalados em caixas de papelão reforçadas e identificadas com o nome da empresa.	Pcte 350g	1200			
3	<u>BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER INTEGRAL:</u> Produzido a partir de matérias primas sãs e limpas, sem recheio e sem cobertura. Composição na porção de 30g: Proteína mínima de 3g, Fibra mínima de 1,3g e sódio máximo de 210mg, não poderá conter gorduras trans. Validade: mínima de 6 meses Embalado em filme composto de polipropileno, bi orientado com peso líquido de 400g, reembalados em caixas de papelão reforçadas e identificadas com o nome da empresa.	Pcte 400g	1200			
VALOR GLOBAL LOTE 06		R\$				

Item	LOTE 7 - LACTEOS	unidade	qtde	Marca	Preço Unitário	Preço Total
1	<u>MARGARINA SEM SAL</u> Margarina vegetal sem sal, com teor mínimo de 80% de lipídeos. Produto registrado no Ministério da Agricultura. Embalados em potes plásticos de 500g. Validade mínima de 3 meses.	POTES 500G	3000			
2	<u>Leite UHT integral</u>	litro	19000			
VALOR GLOBAL LOTE 07		R\$				

Item	LOTE 8 - REFRESCO	unidade	qtde	Marca	Preço Unitário	Preço Total
1	<u>Preparado ou Concentrado líquido para refresco de fruta</u> Sabores: uva, abacaxi, tangerina, maracujá, morango, acerola, tangerina com goiaba entre outros, contendo suco concentrado natural da fruta e aroma natural da fruta, sem necessidade de refrigeração, já adoçado, não fermentado, não conter glúten, com diluição mínima de 1x8, acondicionado em garrafas plásticas resistentes de 1 e 5 litros cada, com validade de 01 ano. O produto não deverá conter corantes, deverá apresentar as características sensoriais próprias da matéria prima de sua origem. No rótulo deverão conter informação nutricional de acordo com a porção especificada, dados do fabricante, prazo de validade e lote.	litros	2700			
VALOR GLOBAL LOTE 08		R\$				

Item	LOTE 9 - ALIMENTAÇÃO INFANTIL	unidade	qtde	Marca	Preço Unitário	Preço Total
1	<u>FORMULA INFANTIL DE PARTIDA</u> Com ferro para lactentes nos 6 primeiros meses de vida destinada a contribuir no tratamento da constipação, contendo até 4g/L de prebióticos, nucleotídeos, DHA/ARA. As proteínas do soro de leite devem ser superiores a caseína e a fonte de carboidrato deve ser 100% lactose e isento de sacarose, podendo ser adicionado de vitaminas minerais e oligoelementos. Embalagem contendo no mínimo 800g de produto. Validade 12 meses	Lata 800g	500			
2	<u>FORMULA INFANTIL DE SEGMENTO</u> Com ferro para lactentes a partir do 6º mês de vida destinada a contribuir no tratamento da constipação, contendo até 4g/L de prebióticos, nucleotídeos, DHA/ARA. As proteínas do soro de leite devem ser superiores a caseína e a fonte de carboidrato deve ser lactose e maltodextrina e isento de sacarose, podendo ser adicionado de vitaminas minerais e oligoelementos. Embalagem contendo no mínimo 800g de produto. Validade 12 meses	Lata 800g	1000			
3	<u>FORMULA INFANTIL ISENTA DE LACTOSE</u> Em pó para lactentes de 0 a 12 meses de vida, contendo DHA/ARA. As proteínas do soro de leite devem ser superiores a caseína e a fonte de carboidrato deve ser 100% maltodextrina e isento de lactose e sacarose, podendo ser adicionado de vitaminas minerais e oligoelementos. Embalagem contendo no mínimo 400g de produto. Validade 12 meses	Lata 400g	300			
VALOR GLOBAL LOTE 09		R\$				

Item	LOTE 10 - BOVINOS	unidade	qtde	Marca	Preço Unitário	Preço Total
1	<u>CARNE MOÍDA ASSADA E CONGELADA DE BOVINO</u> <u>CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:</u> Componentes, incluindo tipos e códigos de aditivos, quando utilizados: Carne Bovina. Não contém glúten. Primária: Descrição da embalagem: Saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, coloração azul, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte e armazenamento. Peso líquido: 02 kg Secundária: Descrição da embalagem: Caixa de papelão ondulado reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Peso líquido: 12 kg	kg	6500			
2	<u>CARNE BOVINA EM CUBOS ou ÍSCAS (patinho)</u> <u>CONGELAMENTO IQF</u> Carne de patinho em CUBOS/ISCAS IQF proveniente de machos da espécie bovina, abatidos sob inspeção veterinária de acordo com a legislação vigente cortados em CUBOS/ISCAS em equipamento adequado e submetido ao processo de congelamento individual tipo INDIVIDUALLY QUICK FROZEN – (IQF). A matéria prima utilizada deve ser de qualidade e deverão ser provenientes de estabelecimento inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF) Embalagem primária: saco plástico de polietileno de baixa densidade, atóxico termo soldado contendo até 2Kg. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçada, adequada ao	kg	12000			

	empilhamento recomendado, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento e que garanta a integridade do produto durante todo o seu período de validade, com até 20Kg Prazo de validade: mínima de 6 meses quando conservado a temperatura de -12°C ou mais frio.					
3	ALMÔNDEGA ASSADA CONGELADA DE BOVINO - 19g 1 - DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Componentes, incluindo tipos e códigos de aditivos, quando utilizados: Carne bovina, água, gordura bovina, proteína de soja, farinha de rosca, amido de mandioca, cebola em pó, alho em pó, sal, açúcar, cebolinha desidratada em flocos e salsa desidratada em flocos. Estabilizante tripolifosfato de sódio e antioxidante eritorbato de sódio. 2 - EMBALAGEM: Primária: Descrição da embalagem: Saco de polietileno de alta densidade multicamadas, termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte e armazenamento. Peso líquido: 02 kg Embalagem Secundária: Descrição da embalagem: Caixa de papelão ondulado reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Peso líquido mínimo de 12kg 3 - CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS O produto deve apresentar-se totalmente congelado, arredondado, com coloração marrom clara, textura macia, odor e sabor característicos. Validade: mínima de 4 meses	kg	4500			
VALOR GLOBAL LOTE 10		R\$				

Item	LOTE 11 - FRANGOS	unidade	qtde	Marca	Preço Unitário	Preço Total
1	FILEZINHO DE PEITO DE FRANGO SEM OSSO CONGELADO (SASSAMI) 1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Filezinho de peito sem osso, sem pele e cartilagem. NÃO CONTÉM GLUTÉN. PRAZO DE VALIDADE: Congelador -4°C ou mais frio 4 meses Freezer -18°C ou mais 6 meses EMBALAGEM A embalagem primária deve conter máximo 2kilos do produto e deverá estar em PEBD impresso, transparente, resistente e atóxica, compatível ao contato direto com os alimentos. Lacre por termossoldagem. A embalagem deverá evitar quebra ou deformação do produto. A embalagem secundária deve conter máximo 20 kilos do produto e deverá ser caixa de papelão reforçada constituída por tampa e fundo envoltos em filme de PVC termoencolhível lacradas com fita adesiva OU papelão ondulado reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e as condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante todo o período de validade.	kg	2000			

	<p>Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto á contaminação e/ou deterioração.</p> <p>CONDIÇÕES DE TRANSPORTE Transportados em caminhões com câmara fria devidamente higienizada após inspeção do Serviço de Inspeção Federal – 18°C.</p>					
2	<p>PEITO TEMPERADO COZIDO E CONGELADO DE FRANGO EM TIRAS 1. DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Peito de frango, água, condimento preparado (maltodextrina, sal, cebola, açúcar, alho, extrato de levedura, especiarias, dextrose, aromatizantes, acidulante ácido cítrico e corante oleoresina de páprica), amido de mandioca, proteína de soja, sal e estabilizantes tripolifosfato de sódio e polifosfato de sódio. Contém aromatizante sintético idêntico ao natural. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Deverá ser registrado no Ministério da agricultura, e deverá atender a legislação vigente. PRAZO DE VALIDADE: mínima de 12 meses EMBALAGEM A embalagem primária deve conter máximo 3kilos do produto e deverá ser de plástico polietileno atóxico, impresso e resistente, hermeticamente fechado por termossoldagem. A embalagem secundária deve conter máximo 20 kilos do produto e deverá ser caixa de papelão reforçada lacradas resistentes a danos durante o transporte, impacto e as condições de estocagem congelada, garantindo a integridade do produto durante todo o período de validade. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto á contaminação e/ou deterioração. CONDIÇÕES DE TRANSPORTE Transportados em caminhões com câmara fria devidamente higienizada após inspeção do Serviço de Inspeção Federal – 18°C.</p>	kg	5000			
3	<p>CARNE DE FRANGO EM TIRAS AO MOLHO ROSADO COZIDA E CONGELADA 1 - CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: Componentes, incluindo tipos e códigos de aditivos, quando utilizados: CONTÉM GORDURA VEGETAL Ingredientes: peito de frango em tiras (peito de frango, água, sal, estabilizante tripolifosfato de sódio e espessante goma xantana), molho rosado (água, extrato de tomate, leite em pó, catchup, creme de leite em pó, pó para misturas cremosas (gordura vegetal, xarope de glucose, leite desnatado, caseinato, regulador de acidez fosfato dipotássico, emulsificante mono e diglicerídeos de ácidos graxos), dextrose, cebola em pó, alho em pó, sal, condimento preparado sabor carne (sal, maltodextrina, extrato de levedura e aroma idêntico ao natural de carne), noz moscada e espessante goma xantana). Contém aromatizante Sintético Idêntico ao Natural. NÃO CONTÉM GLÚTEN. 2 - EMBALAGEM: Primária: Descrição da embalagem: Saco de polietileno de alta e baixa densidade, termossoldado, atóxico, apropriado para contato direto com alimentos, coloração azul, perfeitamente lacrado, resistente ao transporte e armazenamento. Peso líquido: 02 kg Secundária: Descrição da embalagem: Caixa de papelão ondulado reforçado resistente ao impacto e às condições de estocagem congelada com abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva, ambas adequadas ao empilhamento recomendado, resistentes a danos durante o transporte, impacto e às condições de estocagem congelada, garantindo a</p>	kg	5500			

	integridade do produto durante todo o seu período de validade. Peso líquido: 08 kg					
VALOR GLOBAL LOTE 11		R\$				

Item	LOTE 12 - CARNES MISTAS	unidade	qtde	Marca	Preço Unitário	Preço Total
1	<p>SALSICHA TIPO HOT DOG DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionado de ingredientes e condimentos (exceto pimenta) embutidos em envoltório natural ou artificial ou processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais. Poderá ser adicionado ao produto, desde que declarados, sais minerais que não compitam entre si em termo de biodisponibilidade. A salsicha deverá ser congelada e armazenada e transportada em condições que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. O produto deverá estar e acordo com a legislação vigente.</p> <p>CARACTERISTICAS DO PRODUTO GERAIS: A salsicha deverá ser preparada com carnes em perfeito estado de conservação, isenta de ossos, peles, aponevroses e cartilagens não sendo permitida a substituição e o emprego de toucinhos por gorduras bovinas e nem o emprego de carnes e gorduras provenientes de animais eqüinos, caninos, felinos e outras espécies de aves e nem da utilização de gorduras provenientes de tecidos inferiores tais como pele e cartilagens (constar no laudo). A porcentagem de água ou gelo não pode ultrapassar 10% em peso. O produto não poderá apresentar superfície úmida, pegajosa, exsudado, líquido em partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas ou pardacentas ou coloração sem uniformidade. O peso unitário de cada gomo deverá ser de 40 a 50 gramas.</p> <p>ORGANOLÉPICAS - Aspecto: característico - Cor: característica (rosada), sem manchas procedentes ou esverdeadas - Odor: característico - Sabor: característica - Consistência/Textura: característica</p> <p>FÍSICO-QUÍMICAS: - Amido: máximo de 2,0% p/p - Carboidratos totais: máximo de 7,0% p/p (somatória de amido máximo e açúcares totais) - Umidade: máximo de 65,0% p/p - Gordura: máximo de 20,0% p/p - Proteína: mínimo de 12,0% p/p - Cloreto de sódio: máximo de 2,0% p/p</p> <p>PRAZO DE VALIDADE O produto deve ter validade mínima de 180 dias.</p> <p>EMBALAGEM A embalagem primária do produto deverá ser a vácuo, termoformada em sacos fabricados com filme de polietileno de baixa densidade, atóxico, transparente e lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido de 3Kg por embalagem. A embalagem deverá apresentar o produto de forma ordenada e paralela, a fim de evitar quebra ou deformação.</p>	kg	4500			

	A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçada adequada ao empilhamento, constituído de tampa e fundo, resistente a danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade e contendo 24Kg de peso líquido. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto á contaminação e/ou deterioração.					
2	LINGUIÇA CALABRESA DEFUMADA Descrição do produto: Linguiça calabresa defumada: Carne suína, Carne mecanicamente separada de aves, aromatizante natural, contendo outros ingredientes desde que declarados e permitidos pela legislação vigente. Não deve conter glúten. Gorduras totais máxima de 23% e proteína mínima de 15%. Prazo de validade: mínima de 60 dias. Embalagem Primária: saco de polietileno de baixa densidade, cryovac termoformada, tóxica, resistente, transparente, impresso com 1,5 a 2kg do produto para consumo.	kg	800			
VALOR GLOBAL LOTE 12		R\$				

Item	LOTE 13 - MASSAS	unidade	qtde	Marca	Preço Unitário	Preço Total
1	NHOQUE DE SOJA COZIDO E CONGELADO DESCRIÇÃO DO PRODUTO: Farinha de soja integral não transgênica, extrato de soja não transgênica, fibra de aveia, amido, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, margarina de palma, ovo, sal, água e condimentos naturais. Contém glúten. O produto a ser entregue não poderá ter data de fabricação mínima de 30 dias. Embalagem primária saco de polietileno baixa densidade, atóxica e específica para alimentos com capacidade de 1kg Embalagem secundária caixa de papelão ondulado, reforçado resistente ao impacto e as condições de estocagem congelada, com capacidade para 10kg.	kg	4000			
VALOR GLOBAL LOTE 13		R\$				

DECLARAÇÃO

- 1 - Declaro que o prazo de eficácia desta proposta é de 60 (sessenta) dias, a contar da data da entrega de seu respectivo envelope (art. 64, § 3º, da Lei Federal nº 8.666/93).
- 2 - Declaro, sob as penas da lei, que os produtos ofertados atendem todas as especificações exigidas no edital.
- 3- Declaro que os preços acima indicados contemplam todos os custos diretos e indiretos incorridos na data da apresentação desta proposta incluindo, entre outros: tributos, encargos sociais, material, despesas administrativas, seguro, frete e lucro.

Nome do Representante:	
Identidade nº:	CPF nº:
Local e Data:	
Assinatura:	

ANEXO IV - MODELO DE PROCURAÇÃO/CRENCIAMENTO

PROCURAÇÃO "EXTRA JUDICIA"

OUTORGANTE: (pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o nº ou (pessoa física, inscrita no CPF sob o nº), com sede na Rua nº, bairro, na cidade de, Estado de (neste ato representado) pelo(a) (sócio/diretor/procurador), Sr.(a) (nacionalidade), (estado civil), (profissão), portador(a) do RG nº e do CPF nº, residente e domiciliado na Rua, nº, na cidade de, Estado de, -----

OUTORGADO: Sr. (a) (nacionalidade), (estado civil), (profissão), portador(a) do RG nº e do CPF nº, residente e domiciliado na Rua, nº, bairro, na cidade de, Estado de; -----

PODERES: ao(s) qual(ais) confere amplos poderes para representá-lo(a) no procedimento licitatório, especificamente na licitação modalidade **PREGÃO PRESENCIAL REGISTRO DE PREÇOS nº 001/2017**, da Prefeitura Municipal de Laranjal Paulista, podendo para tanto prestar esclarecimentos, formular ofertas e demais negociações, assinar atas e declarações, visar documentos, receber notificações, interpor recurso, manifestar-se quanto à desistência deste e praticar todos os demais atos inerentes ao referido certame.

..... de de

Outorgante

**ANEXO V - DECLARAÇÃO – CUMPRIMENTO DO INCISO XXXIII do ART. 7º da CONSTITUIÇÃO
FEDERAL**

..... inscrita no CNPJ
ou CPF 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
dezesesseis anos.

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

....., de de

Nome e assinatura do representante

RG nº.....

ANEXO VI – DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE

DECLARAÇÃO

DECLARO, sob as penas da lei, sem prejuízo das sanções e multas previstas neste ato convocatório, que a empresa _____, inscrita no CNPJ/MF sob nº _____ é MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE, nos termos do enquadramento previsto na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, cujos termos declaro conhecer na íntegra, estando apta, portanto, a exercer o direito de preferência como critério de desempate no procedimento licitatório do Pregão Presencial – Registro de Preços nº 001/2017, realizada pela Prefeitura Municipal de Laranjal Paulista.

....., de de

.....
(representante legal)

ANEXO VII - MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

**MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº XX/2017 - PROCESSO Nº XX/2017 - CONTRATO Nº
.../.....**

INTERESSADO: SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO

Aos (.....) dias do mês de do ano de, no Prédio da Prefeitura Municipal de Laranjal Paulista, Estado de São Paulo, Setor de Licitações, sito na Praça Armando Salles de Oliveira, nº 200, centro, inscrita no CNPJ 46.634.606/0001-80, doravante denominada Contratante, neste ato representada pelo Prefeito Municipal Alcides de Moura Campos Junior, portador da carteira de identidade RG XXXXXX e CPF XXXXXXXXXXXX, e a **empresa:**, CNPJ-MF sob o nº, com sede a, nº.....- cidade-Estado de, **doravante denominada Contratada**, acordam proceder, nos termos da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações posteriores, Lei Federal nº 10.520 de 17 de julho de 2002, Decreto Municipal nº 2.135 de fevereiro de 2006 e Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2.006 e 147/2014, do Edital do Pregão Presencial em epígrafe, REGISTRO DE PREÇOS de diversos produtos alimentícios para Merenda Escolar, visando aquisições futuras em 2.017 pela Secretaria Municipal da Educação, que estabelecem:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO I

1.1. A CONTRATADA se obriga a fornecer diversos gêneros alimentícios para Merenda Escolar, conforme especificações constantes da proposta aprovada, bem como do Edital e Anexo I da licitação, modalidade Pregão Presencial – Registro de Preços nº ___/2017 que integram este termo, independentemente de transcrição, para todos os fins e efeitos legais.

CLÁUSULA SEGUNDA - DA VALIDADE DOS PREÇOS

2.1. A presente Ata de Registro de Preços terá a validade de 12 (doze) meses, a partir da sua assinatura, durante o qual a Prefeitura do Município de Laranjal Paulista não será obrigada a adquirir a totalidade dos itens estimados referidos na Cláusula Primeira exclusivamente pelo Sistema de Registro de Preços, podendo fazê-lo mediante outra licitação quando julgar conveniente, sem que caiba recursos ou indenização de qualquer espécie às empresas detentoras, ou, cancelar a Ata, na ocorrência de alguma das hipóteses legalmente previstas para tanto, garantidos à detentora, neste caso, o contraditório e a ampla defesa.

CLÁUSULA TERCEIRA – DOS PREÇOS REGISTRADOS NA ATA

3.1. Os preços ofertados pelas empresas signatárias da presente Ata de Registro de Preços é o especificado na classificação final do Pregão Presencial – Registro de Preços nº 001/2017, que segue com os seguintes preços unitários:

Item	Quant Em até	Unid	Especificação	Marca	Preço unitário	Preço Total

PARÁGRAFO ÚNICO - A Administração poderá suprimir ou acrescentar o objeto do contrato em até 25% (vinte e cinco por cento) do seu valor inicial atualizado, a critério exclusivo, de acordo com o disposto no art. 65, I e § 1º, da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações.

CLÁUSULA QUARTA - DAS CONTRATAÇÕES, DOS PRAZOS, DAS CONDIÇÕES E DO LOCAL DE ENTREGA DO OBJETO DA LICITAÇÃO

4.1. A Detentora desta Ata de Registro de Preços estará obrigada a fornecer os produtos nas condições estabelecidas no ato convocatório, nos respectivos anexos e na própria ata, sendo observadas, no que couber, as disposições contidas nos artigos 73 a 78 da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações.

4.2. A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios, respeitada a legislação relativa às licitações, sendo assegurado ao beneficiário do registro a preferência de contratação em igualdade de condições.

4.3. Para instruir a formalização da Nota de Empenho, o fornecedor do bem, deverá providenciar e encaminhar ao órgão contratante, no prazo de 02 (dois) dias úteis a partir da data da convocação, certidões negativas de débitos para com o Sistema de Seguridade Social (INSS), o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), sob pena de a contratação não se concretizar.

4.4. Se as certidões anteriormente apresentadas para habilitação ou constantes do cadastro estiverem dentro do prazo de validade ou puderem ser atualizadas pela Internet, o fornecedor ficará dispensado da apresentação das mesmas.

4.5 – O objeto desta licitação deverá ser entregue parceladamente, de acordo com as necessidades, de segunda à sexta-feira, exceto feriados, no “MÁXIMO”, até às 14,00 horas, a partir de fevereiro de 2017, na Cozinha Piloto Municipal, sita à Rua Giampaulo Cherubino, nº 445, no Município de Laranjal Paulista-SP, em até 05 (cinco) dias corridos, contados a partir da solicitação do pedido, nas quantidades e condições estipuladas no momento da aquisição e nas especificações estabelecidas nos Anexos I deste edital.

4.5.1 - A entrega do objeto desta licitação deverá ser feita no local indicado no item 4.5, correndo por conta da Contratada as despesas de embalagem, seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes do fornecimento.

4.5.2. Serão rejeitadas no recebimento, os produtos fornecidos com especificações diferentes das constantes do ANEXO I, e das marcas informadas na proposta e amostras, que se encontrarem com embalagens com diversos formatos e tamanhos diferentes, defeituosas, inadequadas, abertos ou danificados e também fora do prazo de validade, devendo a licitante fazer a reposição dos mesmos, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, sujeitando-se as Penalidades aplicáveis.

CLÁUSULA QUINTA - DO PAGAMENTO

5.1 - Os pagamentos serão efetuados em 25 (vinte e cinco) dias, contados da apresentação da nota fiscal/fatura e entrega dos produtos.

5.2 - As notas fiscais/faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas à Contratada e seu vencimento ocorrerá 25 dias após a data de sua apresentação válida.

5.3 - O pagamento será feito mediante crédito aberto em conta corrente em nome da Contratada ou diretamente na Tesouraria da Prefeitura Municipal de Laranjal Paulista.

5.4 - No caso de atraso no pagamento, por culpa da Prefeitura, fica estipulada a correção monetária pelo índice do INPC (IBGE) entre a data do adimplemento das obrigações e a do efetivo pagamento

CLÁUSULA SEXTA (DA REDUÇÃO OU DO REALINHAMENTO)

6.1. Poderá ser efetuado o realinhamento dos preços contratados, para mais ou para menos, em virtude de alterações dos preços de mercado, desde que requisitado formalmente pela parte interessada, a qual deverá apresentar documentação comprobatória da necessidade do ajuste, nos termos do artigo 65, inciso II, d da Lei 8.666/93.

PARÁGRAFO PRIMEIRO - No caso do realinhamento ser pleiteado pela CONTRATADA, o mesmo deverá ser efetuado através de requerimento ao Presidente da Comissão Permanente de Licitação, protocolizado no Setor de Protocolos da Prefeitura de Laranjal Paulista, ao qual deverá ser juntada planilha de custos, contendo o preço anterior e os preços atuais do produto, anexando documentação fiscal comprobatória.

PARÁGRAFO SEGUNDO - A empresa detentora da Ata deverá, quando autorizada a revisão dos preços, lavrar Termo Aditivo com os preços revisados sem juros e correção monetária, em relação aos serviços realizados após o protocolo do pedido de revisão.

SÉTIMA (DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO – 7.1. São obrigações do Contratado:

- Fornecer os produtos dentro dos padrões de qualidade exigidos, com prazos de validade em vigor e de acordo com as especificações contidas no ANEXO I – Termo de Referência do Edital;
- Obedecer aos prazos de entrega estipulados na cláusula quarta, item 4.5;

- Obedecer as normas do Código de Defesa do Consumidor.

OITAVA (DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE) – 8.1. São obrigações da Contratante:

- Fornecer todos os dados e especificações necessárias a completa e correta execução dos serviços;
- Fiscalizar o presente contrato através do Setor competente da Contratante;
- Obedecer aos prazos de entrega estipulados na cláusula segunda.

NONA (DAS PENALIDADES)

9.1. Ao Contratado, total ou parcialmente inadimplente, serão aplicadas as sanções previstas nos arts. 86 e 87 da Lei Federal nº 8.666/93, bem como nas disposições do artigo 7º da Lei Federal 10.520/02, a saber:

9.1.1. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar a ata, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido pela administração, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às seguintes penalidades:

- a) multa de 2% (dois por cento) sobre o valor da obrigação não cumprida;
- b) a aplicação de suspensão temporária para licitar e contratar com a Municipalidade e/ou declaração de inidoneidade, conforme previsto pelo artigo 7º da Lei Federal 10.520/02.

9.1.2 - O atraso injustificado na execução do serviço, compra ou obra, sem prejuízo do disposto no parágrafo 1º do artigo 86 da Lei nº 8.666/93, sujeitará o contratado à multa de mora, calculado por dia de atraso da obrigação não cumprida na seguinte proporção:

- a) atraso de até 30 (trinta) dias, multa de 0,1% (um décimo por cento) ao dia; e
- b) atraso superior a 30 (trinta) dias, multa de 0,2% (dois décimos por cento) ao dia.

9.1.3 - Pela inexecução total ou parcial do serviço, compra ou obra, poderão ser aplicadas ao contratado as seguintes penalidades:

- a) multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total ou parcial da obrigação não cumprida; ou
- b) a aplicação de suspensão temporária para licitar e contratar com a Municipalidade e/ou declaração de inidoneidade, conforme previsto pelo artigo 7º da Lei Federal 10.520/02.

PARÁGRAFO PRIMEIRO – A penalidade de multa, estabelecida nesta cláusula, poderá ser aplicada de forma isolada ou cumulativamente com qualquer das demais, podendo ser descontada de eventuais créditos que tenha em face da Contratante. O prazo para defesa prévia quanto à aplicação de penalidade é de 05 (cinco) dias úteis contados da data da intimação do interessado.

PARÁGRAFO SEGUNDO – As multas previstas nesta cláusula não têm natureza compensatória e o seu pagamento não elide a responsabilidade do Contratado por danos causados à Contratante.

DECIMA (DA RESCISÃO)

10.1. O presente contrato poderá ser rescindido nas hipóteses previstas no art. 78 da Lei Federal nº 8.666/93, com as consequências indicadas no art. 80, sem prejuízo das sanções previstas naquela Lei e no Edital.

PARÁGRAFO ÚNICO – Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do Processo, assegurado o direito à prévia e ampla defesa.

DÉCIMA PRIMEIRA (DA CESSÃO OU DA TRANSFERÊNCIA)

11.1. O presente contrato não poderá ser objetivo de cessão, subcontratação ou transferência, no todo ou em parte.

DÉCIMA SEGUNDA (DAS RESPONSABILIDADES)

12.1. O Contratado assume como exclusivamente seus, os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução das obrigações contratadas. Responsabiliza-se, também, pela idoneidade e pelo comportamento de seus empregados, prepostos ou subordinados, e, ainda, por quaisquer prejuízos que sejam causados ao Contratante ou a terceiros na execução deste contrato.

PARÁGRAFO PRIMEIRO – O Contratante não responderá por quaisquer ônus, direitos ou obrigações vinculados à legislação tributária, trabalhista, previdenciária ou securitária, e decorrentes da execução do presente contrato, cujo cumprimento e responsabilidade caberão, exclusivamente ao Contratado.

PARÁGRAFO SEGUNDO – O Contratante não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinado.

PARÁGRAFO TERCEIRO - O Contratado manterá, durante toda a execução do contrato, as condições de habilitação e qualificação que lhe foram exigidos na licitação.

DÉCIMA TERCEIRA (DOS TRIBUTOS E DESPESAS)

13.1. Constituirá encargo exclusivo do Contratado o pagamento de tributos, tarifas, emolumentos e despesas decorrentes da formalização deste contrato e da execução de seu objeto.

DÉCIMA QUARTA (DA PUBLICIDADE DO CONTRATO)

14.1. Até o quinto dia útil do mês seguinte ao da assinatura do presente contrato, a Contratante providenciará sua publicação resumida na Imprensa Oficial, para ocorrer no prazo de vinte dias, daquela data, como condição indispensável para sua eficácia.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.

15.1. O cancelamento do registro de preços ocorrerá nas hipóteses e condições estabelecidas no Decreto Municipal nº 2.135 de 21 de fevereiro de 2.006.

15.2. Constituem motivos para o cancelamento da Ata de Registro dos Preços, as situações referidas nos artigos 77 e 78 da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DO FORO

16.1. O Foro para solucionar os possíveis litígios que decorrerem da utilização da presente ATA, será a Comarca de Laranjal Paulista/SP, com exclusão de qualquer outro. Os casos omissos serão resolvidos de acordo com a Lei n.º 8.666/93, e demais normas aplicáveis.

Laranjal Paulista, _____ de _____ de _____.

PREFEITURA MUNICIPAL DE LARANJAL PAULISTA

ÓRGÃO GERENCIADOR

DETENTORA

TESTEMUNHAS:

1ª:

2ª:

ANEXO VIII - TERMO DE CIÊNCIA E NOTIFICAÇÃO

ENTIDADE – PREFEITURA MUNICIPAL DE LARANJAL PAULISTA;

CONTRATO nº/....., datado de/...../2017;

CONTRATANTE – PREFEITURA MUNICIPAL DE LARANJAL PAULISTA;

CONTRATADO –

OBJETO -

Na qualidade de Contratante e Contratado, respectivamente, do Termo acima identificado, e, cientes do seu encaminhamento ao Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, para fins de instrução e julgamento, damo-nos por CIENTES e NOTIFICADOS para acompanhar todos os atos da tramitação processual, até julgamento final e sua publicação e, se for o caso e de nosso interesse, para, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito de defesa, interpor recursos e o mais que couber.

Outrossim, declaramos estar ciente, doravante, de todos os despachos e decisões que vierem a ser tomada, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado de São Paulo, caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, de conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709 de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se a partir de então, a contagem dos prazos processuais.

Prefeitura Municipal de Laranjal Paulista

Em, de de 2017.

CONTRATANTE

CONTRATADA