



EDITAL PREGÃO PRESENCIAL Nº 05/2020 (Licitação com itens exclusivos para MEI, ME e EPP)

1. DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

A Prefeitura de São Brás inscrita no CNPJ - MF sob o nº 12.207.437/0001-80, por intermédio de seu Pregoeiro e sua Equipe de Apoio, nomeados pela Portaria nº 145, de 02/01/2020, torna público, para conhecimento dos interessados, que fará realizar licitação do tipo MENOR PREÇO POR ITEM, sob a modalidade PREGÃO Presencial nº 05/2020, para a contratação de empresa especializada visando a aquisição e fornecimento parcelado de gêneros alimentícios para merenda escolar, para esta Prefeitura, conforme especificações técnicas constantes do Anexo I deste Edital.

DATA DE ABERTURA: 06 de fevereiro de 2020 **HORÁRIO:** 09:00 h (nove horas)

LOCAL DA SESSÃO PÚBLICA: Rua do Comércio, 03, Centro (Prefeitura Municipal de São Brás

- Sala da Comissão de Licitação)

1.1. A licitação será regida na forma da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, e, subsidiariamente, pela Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e, ainda, pela Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, observadas as alterações posteriores introduzidas nos referidos diplomas legais.

1.2. Fazem parte deste instrumento convocatório os seguintes anexos:

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA; ANEXO II - MODELO DE PROCURAÇÃO;

ANEXO III - MODELO DE DECLARAÇÃO REQUISITOS DE HABILITAÇÃO;

ANEXO IV - MODELO DE DECLARAÇÃO DE FATOS IMPEDITIVOS;

ANEXO V - MODELO DE DECLARAÇÃO RELATIVA A TRABALHO DE MENORES; e

ANEXO VI - MODELO DA MINUTA DE CONTRATO

2. DO OBJETO

- **2.1**. A presente licitação tem como objeto a contratação de empresa especializada visando a aquisição e fornecimento parcelado de gêneros alimentícios, para a merenda escolar, para esta Prefeitura, conforme especificações técnicas constantes no Anexo I deste Edital;
- **2.2.** Os itens desta licitação cujo valor total não ultrapassem à quantia de R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) serão destinadas exclusivamente a ME, EPP e MEI, os quais seguem no ANEXO I deste Edital.
- **2.3.** Em virtude do fomento do comércio local, os itens desta licitação terão prioridade de contratação as ME, EPP e MEI presentes no Município de São Brás até o limite de 10% da melhor oferta, nos termos do § 3º, art. 48 da Lei Complementar 123/2006.

3. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas oriundas do objeto desta licitação correrão à conta dos recursos orçamentários consignados no Orçamento Programa de 2020 desta Prefeitura, com dotação suficiente, obedecendo à classificação abaixo:

UO: 15 - Fundo de Educação Básica







	15.0200.12.361.00015.005–PNAEP – Alimentação Escolar – Infantil;
	15.0300.12.361.00015.006–PNAEF – Alimentação Escolar – Fundamental;
Elemento de Despesa:	15.0400.12.366.00015.008–PNAEF-EJA – Alimentação Escolar – Jovens e Adultos;
Class. Econômica:	3.3.3.90.30.00.00 – Material de Consumo
	0201.00 – Outras Transf. FNDE
Fonte de Recursos:	0010.00 – Próprios

4. CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

- **4.1.** Poderão participar deste Pregão os interessados que atenderem a todas as exigências, inclusive quanto à documentação, constantes deste Edital e seus Anexos, e que detenham atividade compatível e pertinente com o seu objeto;
- **4.2.** Estarão impedidos de participar, direta ou indiretamente, de qualquer fase deste processo licitatório, os interessados que se enquadrem em uma, ou mais, das situações a seguir:
 - a) empresas em estado de falência, de concurso de credores, dissolução ou liquidação;
 - b) consórcios de empresas, qualquer que seja sua forma de constituição;
 - **c)** empresas que tenham sido declaradas inidôneas por qualquer órgão da Administração Pública, direta ou indireta, Federal, Estadual ou Municipal, bem como as que estejam punidas, com suspensão do direito de contratar ou licitar com a Administração;
 - **d)** servidor de qualquer órgão ou entidade vinculada ao órgão promotor da licitação, bem assim empresa da qual tal servidor seja sócio, dirigente ou responsável técnico.
- **4.3.** A participação na licitação importa total e irrestrita submissão dos proponentes às condições deste Edital;

5. DO CREDENCIAMENTO E REPRESENTAÇÃO

- **5.1.** A Licitante deverá apresentar-se para credenciamento, junto ao Pregoeiro, por intermédio de um representante que, devidamente munido de documento que o credencie a participar deste certame, venha a responder pela empresa licitante, devendo, ainda, no ato de entrega dos envelopes, identificar-se, exibindo a Carteira de Identidade ou outro documento equivalente;
- **5.2.** O credenciamento é condição obrigatória para a participação das Licitantes neste Pregão, ou seja, ofertar propostas (lances), bem com praticar todos os demais atos inerentes a este certame, podendo utilizar como modelo o estabelecido no Anexo II deste Edital;
- **5.3.** O credenciamento far-se-á por meio de instrumento público de procuração ou instrumento particular, neste último caso acompanhado de cópia do contrato social vigente da empresa que representa, com poderes para formular ofertas e lances de preços, oferecer recursos e desistir deles e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, em nome do proponente, procuração ou carta de credenciamento firmada pelo representante legal da empresa, nos termos de seu Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social, documento esse a ser apresentado, visando à comprovação da condição do titular, para delegar poderes ao representante a ser credenciado. É imprescindível que estejam expressos os poderes delegados, inclusive os de firmar declarações, desistir ou apresentar razões de recurso e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame e, no caso de ser sócio, proprietário, dirigente ou assemelhado da empresa proponente, deverá apresentar cópia do respectivo Estatuto ou Contrato Social, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura;
- **5.4.** As Licitantes deverão apresentar declaração dando ciência de que cumprem plenamente os requisitos de habilitação, como condição para a participação nesta







licitação, conforme disposto no inciso VII do art. 4º da Lei nº 10.520/2002. A referida declaração deverá ser apresentada juntamente com o documento de credenciamento, fora dos envelopes que contêm os documentos de habilitação e proposta, podendo utilizar como modelo o estabelecido no Anexo III, deste Edital;

- **5.5.** A Proponente que não trouxer o documento referente ao credenciamento, não terá sua proposta por escrito invalidada, mas não poderá participar das fases de lances. Pode até ser declarada vencedora, desde que nenhum lance verbal supere, em menor preço, a sua proposta por escrito ou que as demais proponentes venham a ser desclassificadas, sucessivamente, na habilitação;
- **5.6.** Não será admitida a participação de um mesmo representante legal e/ou procurador para mais de uma Licitante;
- **5.7.** Não será aceita, em qualquer hipótese, a participação de licitante retardatária, a não ser como assistente ao ato público.
- **5.8.** As microempresas e empresas de pequeno porte que fizerem uso dessa condição para participação deverão, no credenciamento, apresentar ao Pregoeiro comprovação da condição de microempresa ou empresa de pequeno mediante certidão expedida pela respectiva Junta Comercial, na forma do artigo 8° da Instrução Normativa nº 103, de 30 de abril de 2007, do Departamento Nacional de Registro do Comércio DNRC, emitida no ano em curso.

6. DA APRESENTAÇÃO, DO RECEBIMENTO E ABERTURA DOS ENVELOPES

- **6.1.** A reunião para recebimento e abertura dos envelopes contendo a Proposta de Preços e os Documentos de Habilitação será pública, dirigida pelo Pregoeiro, em conformidade com este Edital;
- **6.2.** O representante legal da licitante deverá entregar os Envelopes "Proposta de Preços" e "Documentos de Habilitação", devidamente lacrados, em papel não transparente e separados;
- **6.3.** O envelope da Proposta de Preços deverá ser apresentado, contendo as seguintes informações:

PREFEITURA DE SÃO BRÁS ENVELOPE N.º 01 - PROPOSTA DE PREÇOS EDITAL DO PREGÃO Nº 05/2020

[Razão social da empresa licitante] [Endereço, telefone e fax da empresa licitante]

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

PREFEITURA DE SÃO BRÁS ENVELOPE N.º 01 - PROPOSTA DE PREÇOS EDITAL DO PREGÃO Nº 05/2020

[Razão social da empresa licitante] [Endereço, telefone e fax da empresa licitante]

- **6.5.** Não será admitido o encaminhamento de proposta via fax, postal, por meio eletrônico ou similar;
- **6.6.** Após o recebimento dos envelopes, não serão aceitas juntadas ou substituições de quaisquer documentos, nem a retificação de preços ou condições;







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

7. DA PROPOSTA DE PREÇOS

- **7.1.** O envelope "1", com o título "PROPOSTA DE PREÇOS", deverá conter:
- **7.1.1.** A(s) Proposta(s) de Preços da(s) Licitante(s), redigida com clareza, em língua portuguesa, salvo quanto a expressões técnicas de uso corrente, sem alternativas, emendas, rasuras ou entrelinhas, datada e assinada pelo representante legal da empresa licitante ou por seu preposto, legalmente estabelecido;
- **7.1.2.** Os preços serão apresentados em algarismos, por extenso, cotados em moeda nacional e englobarão todas as despesas diretas e indiretas, inclusive os tributos, taxas, custos com embalagens, encargos sociais, trabalhistas e previdenciários, frete, seguro, instalação, etiquetagem, mão-de-obra, etc., e quaisquer outros necessárias ao cumprimento do objeto desta Licitação. Não será permitido, portanto, que tais encargos sejam discriminados em separado;
- **7.1.3.** Razão Social e CNPJ, endereço completo, telefone/fax para contato, nº da conta corrente, agência e respectivo Banco e, se possível, correio eletrônico (e-mail);
- **7.1.4.** Descrição detalhada do objeto da licitação, com as características técnicas, inclusive marca, observando-se as especificações contidas no Anexo I, Termo de Referência;
- **7.1.5.** Prazo de entrega dos gêneros alimentícios de, no máximo, 05 (cinco) dias, contados a partir da solicitação da contratante;
- **7.1.6.** Compromisso de entrega dos gêneros solicitados com prazo de fabricação não superior a 06 seis (meses), contados da solicitação, e prazo de validade de acordo com o fabricante do produto, com o compromisso expresso da Contratada de troca do mesmo, acaso se dê o vencimento do produto durante o prazo contratual.
- **7.1.7.** Preços unitários e totais dos itens e o preço global da proposta, em moeda corrente nacional, em algarismo e por extenso;
- **7.1.8.** Existindo discrepância entre os valores unitários e totais, prevalecerão os unitários e, havendo discordância entre os valores em algarismos e por extenso, prevalecerão estes últimos;
- **7.1.9.** Os preços serão fixos e irreajustáveis durante o período contratado, e deverão trazer inclusos os impostos, taxas, fretes e quaisquer outras despesas, inerentes ao objeto licitado;
- 7.2. A simples participação neste certame implica:
 - a) a aceitação de todas as condições estabelecidas neste Pregão;
 - **b)** que o prazo de validade da proposta é de 60 (sessenta) dias consecutivos, contado da data estipulada para sua entrega, o qual, se maior, deverá ser explicitado na proposta. Caso o referido prazo não esteja expressamente indicado na proposta, o mesmo será considerado como aceito para efeito de Julgamento;
- 7.3. Deverá vir acompanhada da declaração de elaboração independente de proposta, nos termos da Portaria nº 51, de 03 de julho de 2009, da Secretaria de Direito Econômico SDE, do Ministério da Justica, conforme o ANEXO VII.







8. DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

8.1. DA FORMA DE APRESENTAÇÃO

- **8.1.1.** A Licitante deverá incluir no envelope nº "2", com o título DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO, os seguintes documentos em original (desde que esses possam ficar retidos e ser autuados no processo), por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou por servidor da Administração, ou publicação em órgão da Imprensa Oficial;
- **8.1.2.** Caso as cópias dos documentos venham acompanhadas dos originais, esses últimos deverão vir fora do envelope de documentação a fim de evitar transtornos e facilitar os trabalhos do Pregoeiro.

8.2. DA HABILITAÇÃO JURÍDICA

- 8.2.1. Registro Comercial, no caso de empresário individual;
- **8.2.2.** Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de Sociedades Anônimas, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores, no qual deverá estar contemplado, dentre os objetivos sociais, a execução de atividades da mesma natureza ou compatíveis com o objeto da licitação;
- **8.2.3.** Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;
- Obs. 1: será facultada a apresentação dos documentos no Envelope "Documentos de Habilitação" das alíneas "8.2.1, 8.2.2 e 8.2.3" do subitem 8.2, quando já apresentados no ato do credenciamento, caso a empresa não credencie nenhum representante deverá acrescentar todos os documentos no envelope de documento de habilitação.

8.3. DA REGULARIDADE FISCAL

- 8.3.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ), do Ministério da Fazenda;
- **8.3.2.** Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual, ou Municipal se houver, relativo ao domicílio ou sede da Licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto deste Edital;
- **8.3.3.** Certificado de Regularidade do FGTS CRF, relativo ao FGTS, expedido pela Caixa Econômica Federal (CEF);
- **8.3.4.** Certidões de regularidade de situação para com as Fazendas: **Federal**, mediante a apresentação da Certidão Conjunta Negativa de Débitos relativos a Tributos Federais e Dívida Ativa da União, expedida pela Procuradoria Geral da Fazenda Nacional ou pela Secretaria da Receita Federal, conforme Portaria Conjunta PGFN/SRF nº.3, de 22/11/2005, alterada pela Portaria Conjunta PGFN/SRF nº. 1, de 19/05/2006, a qual engloba também os tributos relativos ao Instituto Nacional de Seguridade Social; **Estadual**, mediante a apresentação da Certidão Negativa de Débitos Estaduais, emitida pela Fazenda Estadual do respectivo do domicílio ou sede do licitante; e **Municipal**, mediante apresentação da Certidão Negativa de Débitos Municipais, emitida pela Fazenda Municipal do respectivo do domicílio ou sede do licitante;
- 8.3.5. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do







Trabalho, mediante a apresentação da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT.

- **8.3.6.** A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida no caso de virem a ser a(s) adjudicatária(s) deste certame, nos termos do art. 42 da Lei Complementar nº 123/2006;
- **8.3.6.1.** As microempresas e empresas de pequeno porte deverão, no entanto, apresentar os documentos elencados nos subitens 8.3.1 a 8.3.5 deste Edital, mesmo que contenham alguma restrição;
- **8.3.6.1.1**. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade .6e trabalhista exigida neste Edital, será(ão) assegurado(s), à(s) microempresa(s) e empresa(s) de pequeno porte adjudicatária(s) deste certame, o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir do momento em que for(em) declarada(s) à(s) vencedora(s), prorrogáveis por igual período, a critério da Prefeitura, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa;
- **8.3.7.1.2.** A não regularização da documentação, no prazo previsto no subitem 8.3.7.1.1, implicará decadência do direito à(s) contratação(ões), sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei nº 8.666/93, sendo facultado à Administração convocar as Licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para celebrar(em) a(s) contratação(ões), ou revogar a licitação.

8.4. DECLARAÇÃO RELATIVA A FATOS IMPEDITIVOS E TRABALHO DE MENORES:

- **8.4.1.** Declaração firmada pela Licitante, nos termos do modelo **Anexo IV** deste Edital, de Inexistência de fatos supervenientes impeditivos de habilitação, na forma do § 2° do artigo 32 da Lei Federal 8.666/93, assinada pelo representante legal do Licitante;
- **8.4.2.** Declaração firmada pela Licitante, nos termos do modelo **Anexo V** deste Edital, expressando que não possui menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e menores de dezesseis anos, em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos;

8.5. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

- **8.5.1.** Autorização de funcionamento da empresa de comprovação junto à mesma de instalações compatíveis com o produto que o licitante se propõe a fornecer.
- **8.5.2.** Certificado da Vigilância Sanitária Estadual, ou Municipal se houver, de comprovação junto à mesma de instalações compatíveis com o produto que o licitante se propõe a fornecer (Art. 30, I da Lei nº. 8.666/93 c/c art. 11, §6º, III da Resolução FNDE/CD/Nº 38/04).
- **8.5.3.** Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação (art. 30, II e §1º, I da Lei nº. 8.666/93).
- **8.5.3.1.** A comprovação de aptidão supramencionada será feita por atestados ou certidões de fornecimento similares de complexidade tecnológica e operacional e equivalente ou superior fornecimento de gêneros alimentícios, em nome da licitante, fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado (este último com firma reconhecida em cartório de quem o subscreveu).

8.6. DA QUALIFICAÇÃO ECONÔMICA FINANCEIRA

8.6.1. Certidão Negativa de Falência ou Concordata, Recuperação Judicial e Extrajudicial, na forma da Lei nº 11.101/05, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, com antecedência máxima de 30 (trinta) dias da data de







abertura dos envelopes, quando não constar em seu corpo à validade, ou;

- **8.6.1.1.** A apresentação de Certidão Negativa de Falência ou Concordata, Recuperação Judicial e Extrajudicial, emitida via internet pelo Tribunal de Justiça do Estado da Federação onde se localiza a sede da pessoa jurídica da licitante, supre a exigência contida no item 8.6.1.
- **8.7.** Os documentos emitidos via Internet, por órgãos ou entidades públicas, dispensam a necessidade de autenticações e, em caso de deficiência nas informações constantes no documento apresentado, inclusive quanto ao prazo de validade, os mesmos poderão ser conferidos via Internet durante a sessão, para verificação da regularidade. A Administração não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos de informações, no momento da verificação da habilitação. Ocorrendo essa indisponibilidade e não sendo apresentados os documentos alcançados pela verificação, a Licitante será inabilitada;
- **8.8.** Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitação de documento em substituição aos documentos requeridos no presente Edital e seus anexos;
- **8.9.** Promovida a homologação da licitação, esta será devidamente comunicada a todos os licitantes, ficando os documentos das demais empresas interessadas em poder do Pregoeiro (sob a guarda da Comissão de Licitação), pelo prazo de 15 (quinze) dias, findos os quais a documentação deverá ser retirada, sob pena de inutilização.

9. DO PROCEDIMENTO E JULGAMENTO DAS PROPOSTAS E DA HABILITAÇÃO

- **9.1.** No local, dia e hora indicados no preâmbulo deste Edital, será aberta a sessão de processamento do Pregão, iniciando-se com o credenciamento dos interessados;
- **9.2.** Após a fase de credenciamento das licitantes, o Pregoeiro procederá a abertura das Propostas de Preços, verificando, preliminarmente, a conformidade das propostas com os requisitos estabelecidos no instrumento convocatório e seus anexos, com a conseqüente divulgação dos preços cotados pelas licitantes classificadas;
- **9.3.** Para fins de julgamento e classificação das propostas será adotado o critério do MENOR PREÇO POR ITEM, observados os prazos máximos para o fornecimento, as especificações técnicas e os parâmetros mínimos de desempenho e qualidade definidos neste edital e em seus anexos, bem como a compatibilidade dos preços propostos com os praticados no mercado;
- **9.4.** Serão qualificadas pelo pregoeiro para ingresso na fase de lances a Licitante que apresentar a proposta de menor preço, em conformidade com o Anexo I, e as demais Licitantes que tenham apresentado propostas em valores sucessivos e superiores em até 10% (dez por cento) à de menor preço. Para julgamento e classificação das propostas será adotado o critério de menor preço por item;
- **9.5.** Não havendo pelo menos 3 (três) propostas de preços na condição definida no item anterior, serão selecionadas as propostas que apresentarem os menores preços, até o máximo de 3 (três), independentemente do valor. No caso de empate nos preços, serão admitidas todas as propostas empatadas, seja qual for o número de licitantes, ou, conforme o caso, por meio dos procedimentos elencados nos subitens 9.5.1 a 9.5.3 deste Edital;
- **9.5.1.** Será assegurada, como critério de desempate, preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos do art. 44 da Lei Complementar nº 123/2006, entendendo-se por empate, neste caso, aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta de melhor preço;







- **9.5.2.** Para efeito do disposto no subitem 9.5.1 acima, ocorrendo o empate, serão adotados os seguintes procedimentos:
- **9.5.2.1.** A microempresa ou empresa de pequeno porte, mais bem classificada, poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada de menor preço;
- **9.5.2.2.** Não ocorrendo a apresentação da proposta da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma do subitem 9.5.2.1 acima, serão convocadas as remanescentes que, porventura, se enquadrem na hipótese do subitem 9.5.1 deste Edital, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;
- **9.5.2.3.** No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem no intervalo estabelecido no subitem 9.5.1 acima, será realizado sorteio entre elas, para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta;
- **9.5.2.4.** Na hipótese da não-ordenação das propostas nos termos previstos nos subitens 9.5.1 a 9.5.2.3 acima, será considerado o valor apresentado pela proposta originalmente de menor preço;
- **9.5.3.** O disposto nos subitens 9.5.1 a 9.5.2.4 acima, somente se aplicará quando a melhor oferta não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte;
- **9.6.** Caso duas ou mais propostas escritas apresentem preços iguais, será realizado sorteio, também, para determinação da ordem de oferta dos lances ou, conforme o caso, por meio dos procedimentos elencados nos subitens 9.5.1 a 9.5.3 deste Edital;
- **9.7.** O Pregoeiro convidará, individualmente, as Licitantes qualificadas, na forma dos itens 9.3 a 9.6, a apresentar os lances verbais, a começar pela autora da proposta escrita de maior preço, seguido das demais, em ordem decrescente de valor;
- **9.8.** O Pregoeiro poderá, motivadamente, estabelecer limite de tempo para lances, bem como o valor ou percentual mínimo para redução dos lances, mediante prévia comunicação às Licitantes, concordância destas e expressa menção na Ata da Sessão;
- 9.9. Somente serão aceitos lances cujos valores sejam inferiores ao último apresentado;
- **9.10.** No tocante aos preços, às propostas serão verificadas quanto à exatidão das operações aritméticas que conduziram ao valor total do item orçado, procedendo-se às correções no caso de eventuais erros, tomando-se como corretos os preços unitários e por escrito. As correções efetuadas serão consideradas para apuração do valor da proposta;
- 9.11. Será(ão) vencedora(s) aquela(s) que ofertar(em) o menor preço por item;
- **9.12.** A etapa de lances será considerada encerrada quando, indagadas pelo Pregoeiro, todas as participantes qualificadas manifestarem desinteresse em apresentar novos lances, ou quando encerrado o prazo estipulado na forma do subitem 9.8;
- **9.13.** Caso não se realizem lances verbais, será verificada pelo Pregoeiro a conformidade entre a(s) proposta(s) escrita(s) de menor(es) preço(s) e o valor estimado para a contratação, ficando vedada a aceitação de proposta(s) com valor(es) superior(es) ao(s) estimado(s) no Termo de Referência Anexo I deste Edital, no(s) item(ns) correspondente(s);
- **9.14.** Declarada encerrada a etapa de lances e ordenadas as propostas, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade da(s) primeira(s) classificada(s), quanto ao objeto e valor(es), decidindo, motivadamente, a respeito, ficando vedada a aceitação de







proposta(s), com valor(es) unitário(s) superior(es) a(os) estimado(s) no Termo de Referência – Anexo I deste Edital, no(s) item(ns) correspondente(s);

- **9.15.** A(s) microempresa(s) e a(s) empresa(s) de pequeno porte mais bem classificada(s) será(ão) convocada(s) para apresentar(em) nova(s) proposta(s), no prazo máximo de 5 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão, de acordo com o estabelecido no §3º, art. 45 da Lei Complementar nº 123/2006, em ocorrendo a situação elencada nos subitens 9.5.1 a 9.5.3 deste Edital;
- **9.16.** O Pregoeiro poderá negociar com a autora da oferta de menor valor, com vistas à redução do preço;
- **9.17.** Serão exigidas, à(s) licitante(s) classificada(s) em 1º (primeiro) lugar, amostras de todos os itens nos quais foi vencedora nos lances, para teste de degustação conforme o art. 11, §6º, IV da Resolução FNDE/CD/Nº 38/04, sendo ainda necessário que estejam acompanhadas dos seguintes documentos:
- **9.17.2.** Certificado do Serviço de Inspeção Federal ou de Medicina Veterinária para produtos de origem animal (Art. 30, IV da Lei nº. 8.666/93 c/c art. 11, §5º da Resolução FNDE/CD/Nº 38/04).
- **9.18.** As amostras deverão ser entregues no prazo máximo de 48 h (quarenta e oito horas) da solicitação, em um único pacote, com o carimbo da firma proponente, para efeito de identificação, e, se possível, identificadas individualmente. As amostras não serão devolvidas.
- 9.19. Serão consideradas inaceitáveis as propostas que:
 - a) ofereçam preços ou vantagens baseadas nas ofertas das demais Licitantes;
 - b) contiverem cotação de objeto diverso daquele requerido nesta licitação; e
 - c) serão inaceitáveis, ainda, após prévia análise do setor de Nutrição desta Prefeitura, as propostas (itens)/amostras que não apresentem rotulagem, inclusive a nutricional, em conformidade com a legislação em vigor, bem como aquelas não aprovadas em testes de degustação e comparação a ser realizado pelo setor de Nutrição, através de comissão especialmente designada para tal, mediante relatório fundamentado do referido Setor, de acordo com o art. 11, §6º, II e IV da Resolução FNDE/CD/Nº. 38/04.
- **9.20.** Sendo aceitável(is) a(s) proposta(s) final(is) classificada(s) em primeiro lugar, inclusive quanto às amostras, após negociação com o Pregoeiro, será(ão) aberto(s) o(s) envelope(s) contendo a documentação de habilitação da(s) licitante(s) que a(s) tiver(em) formulado, para confirmação das suas condições de habilitação, descritas no item 8 deste edital;
- **9.21.** Se a oferta não for aceitável, ou se a Licitante desatender às exigências para a habilitação, o Pregoeiro examinará as ofertas subseqüentes de menor preço, negociará com a sua autora, decidirá sobre a sua aceitabilidade e, em caso positivo, verificará as condições de habilitação e assim sucessivamente, até a apuração de uma oferta aceitável cuja autora atenda aos requisitos de habilitação, caso em que será declarada vencedora do(s) lote(s) ofertado(s);
- **9.22.** Todas as propostas e os documentos de habilitação serão rubricados, obrigatoriamente, pelo Pregoeiro, pela Equipe de Apoio e pelos representantes legais das Licitantes presentes à sessão deste Pregão;
- **9.23.** Ultrapassada a fase de análise das propostas e amostras e abertos os envelopes contendo a Documentação, não caberá desclassificar as Licitantes por







motivo relacionado com a proposta, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento;

- **9.24.** O encerramento de quaisquer das sessões, será lavrada Ata de Reunião, para assentamento de fatos relevantes que ocorreram, que deverá ser assinada pelo Pregoeiro (e Equipe de Apoio, se necessário) e pelos representantes legais e/ou procuradores das Licitantes presentes;
- **9.25.** Toda e qualquer declaração feita pelos representantes legais e/ou procuradores das Licitantes deverá constar em Ata. Não terá validade qualquer reclamação posterior sobre assuntos relacionados com a sessão respectiva que não tiverem registro na referida Ata;
- **9.26.** Constatado o atendimento aos requisitos de habilitação previstos neste Edital, a Licitante será habilitada e declarada vencedora do(s) item(s) ofertado(s);
- **9.27.** Caso haja intenção por parte da(s) Licitante(s) de recorrer contra a decisão do Pregoeiro, a(s) mesma(s) aguardará(ão) o encerramento das fases de Classificação das Propostas e de verificação dos Documentos de Habilitação das proponentes, de acordo com a ordem de classificação, para que se manifeste contra a decisão do Pregoeiro;
- **9.28.** Se todas as propostas forem desclassificadas ou todas as Licitantes inabilitadas, o Pregoeiro poderá fixar o prazo de 8 (oito) dias úteis, nos termos do art. 48, § 3º, da Lei 8.666/93 e alterações posteriores, para apresentação de outras propostas ou nova documentação, escoimadas das causas da desclassificação ou inabilitação;

10. DO RECURSO, DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

- **10.1.** Ao final da sessão e declarada a Licitante vencedora pelo Pregoeiro, qualquer Licitante poderá manifestar, imediata e motivadamente, a intenção de recorrer, com registro em Ata da síntese das suas razões, desde que munida de carta de credenciamento ou procuração com poderes específicos para tal. As Licitantes poderão interpor recurso, no prazo de 3 (três) dias úteis, ficando as demais Licitantes, desde logo, intimadas para apresentar contra-razões por igual prazo, que começará a correr do término do prazo da recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos;
- **10.2.** A falta de manifestação, imediata e motivada, da Licitante importará a decadência do direito ao recurso, e a adjudicação do objeto da licitação pelo Pregoeiro a vencedora e ao encaminhamento do processo à autoridade competente para homologação;
- **10.3.** O acolhimento do recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento;
- **10.4.** Os recursos e as contra razões interpostos pelas Licitantes deverão ser entregues no setor de licitação desta Prefeitura, no prazo estabelecido no item 10.1, das 07:00 às 13:00 horas, diariamente, exceto aos sábados, domingos e feriados;
- **10.5.** Interposto o recurso, o Pregoeiro poderá reconsiderar a sua decisão ou encaminhá-lo, devidamente informado, à autoridade competente;
- **10.6.** Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto do certame à Licitante vencedora e homologará o procedimento;
- **10.7.** O recurso terá efeito suspensivo e o seu acolhimento importará a invalidação dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

11. DO CONTRATO







11.1. Dos Prazos e condições para assinatura do Contrato

- **11.1.1.** Uma vez homologado o resultado da licitação pela autoridade competente, a Licitante adjudicatária terá o prazo de até 05 (cinco) dias, após convocação, para a assinatura do instrumento Contratual correspondente, conforme Anexo VI Minuta do Contrato, e a retirada da respectiva Nota de Empenho. A critério da administração, este prazo poderá ser prorrogável, por apenas uma vez, sob pena de decair o direito à contratação.
- **11.1.2.** Se a Licitante adjudicatária, convocada dentro do prazo de validade da sua proposta, não apresentar situação regular, bem como apresentar recusa à assinatura do contrato, no prazo fixado, decairá do direito à contratação, ficando sujeita as penalidades previstas no art. 7º, da Lei Federal nº 10.520/02, garantida a ampla defesa, sem prejuízo das demais cominações legais;
- **11.1.3.** Ocorrendo essa hipótese, o processo retornará ao Pregoeiro que convocará as Licitantes remanescentes e, em sessão pública, procederá ao exame das demais propostas, bem como da habilitação de seus ofertantes, segundo a ordem da classificação, até que uma proposta atenda integralmente ao Edital, sendo a sua autora declarada vencedora e convocada para assinar o Contrato.

11.2. Da vigência do Contrato

11.2.1. O prazo de vigência do contrato será da data da sua assinatura até 31/12/2020 (trinta e um de dezembro de dois mil e vinte), por se tratar de fornecimento, não podendo exceder ao respectivo exercício financeiro, nos termos do art. 57 da Lei nº. 8.666/93.

11.3. Dos acréscimos ou supressões do Contrato

- **11.3.1.** A critério do CONTRATANTE e em função das necessidades dos serviços, a CONTRATADA fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões até 25% (vinte e cinco por cento), do valor inicial atualizado do contrato.
- **11.4.** No ato de assinatura do Contrato, o licitante vencedor deverá apresentar Declaração responsabilizando-se pela qualidade físico-química e sanitária dos produtos licitados, como condição de validade e eficácia do mesmo, conforme o art. 11, §6º, I da Resolução FNDE/CD/Nº 38/04.

12. DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO

12.1. A execução do presente Contrato será fiscalizada pelo Sr. Flavio dos Santos Lima, com autoridade para exercer, em nome desta Prefeitura, toda e qualquer ação de orientação geral, controle e fiscalização dos serviços contratados, conforme consta do Anexo VI - Minuta do Contrato.

13. DO PAGAMENTO

- **13.1.** Os pagamentos serão efetuados mensalmente, mediante apresentação das notas fiscais/faturas do fornecimento, objeto do Contrato. As referidas notas fiscais deverão ser apresentadas no protocolo desta Prefeitura, acompanhadas da seguinte documentação hábil à quitação: Nota(s) Fiscal(is)/Fatura(s) contendo o atesto que os serviços foram executados; a Certidão Negativa de Débitos CND, expedida pelo Instituto Nacional de Seguridade Social INSS; Certificado de Regularidade de Situação do FGTS CRF, emitido pela Caixa Econômica Federal e Certidão Negativa de Débitos Estaduais junto à Fazenda Estadual e/ou Municipal e Federal;
- **13.2.** Na hipótese de estarem os documentos discriminados no item 13.1 com a validade expirada, o pagamento ficará retido até a apresentação de novos







documentos, dentro do prazo de validade, não cabendo ao CONTRATANTE nenhuma responsabilidade sobre o atraso no pagamento;

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

14. DOS REAJUSTES DE PREÇOS

- **14.1.** Os preços dos serviços, objeto do Contrato, permanecerão irreajustáveis durante a vigência contratual;
- **14.2.** Se durante o período contratual ocorrer acréscimo ou redução de valores no objeto do fornecimento a ser contratado, em conformidade com a legislação pertinente, os preços do Contrato serão readequados, a fim de manter o seu equilíbrio econômico-financeiro, devendo a comprovação ser feita pela apresentação ao CONTRATANTE, por parte da CONTRADADA, da razão que autorizou o referido aumento/redução e utilizando-se os mesmos índices/percentuais utilizados/autorizados;
- **14.3.** A CONTRATADA obriga-se a repassar ao CONTRATANTE todos os preços e vantagens, ofertados ao mercado, sempre que esses forem mais vantajosos do que os vigentes.

15. DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO

- **15.1.** O seu recebimento dar-se-á de acordo com o art 73, inciso II, alíneas "a" e "b", da Lei 8.666/93, com alterações posteriores;
- **15.2.** Os gêneros alimentícios, objeto desta licitação, deverão ser entregues nas Escolas Municipais, de forma parcelada, mediante solicitação desta Prefeitura e nas quantidades indicadas pela mesma, num prazo máximo de 05 cinco dias, contados a partir da solicitação.
- **15.3.** O fornecimento, objeto do Contrato, deverá ser feito durante o prazo de vigência estabelecido. Findo este, as partes não poderão exigir uma da outra o exaurimento dos quantitativos previstos no instrumento convocatório, por meramente estimativos, considerando-se perfeitamente realizado o objeto contratual. Ao contrário, exaurido o limite quantitativo antes do encerramento do prazo contratual, a Administração poderá acrescer o objeto até o limite de 25% (vinte e cinco por cento), nos termos do art. 65, §1º da Lei nº. 8.666/93.
- **15.4.** As quantidades indicadas no Termo de Referência Anexo I são meramente estimativas, podendo ser alteradas, para mais ou para menos, de acordo com as necessidades desta Prefeitura;
- **15.5.** O serviço executado em desacordo com o estipulado neste instrumento e na proposta do adjudicatário será rejeitado, parcial ou totalmente, conforme o caso;
- **15.6.** Caberá ao setor de compras desta Prefeitura, o recebimento e a atestação da(s) Nota(s) Fiscal(is) Fatura(s) correspondentes aos serviços executados, em pleno acordo com as especificações contidas no Anexo I deste Edital.

16. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

16.1. Iniciada a sessão do pregão, não cabe desistência das propostas ou lances e a proponente que se recusar a cumprir a obrigação, bem como vier a fazê-lo fora das condições e especificações por ela propostas inicialmente, estará sujeita, de acordo com a







gravidade da falta e a critério da Prefeitura, as seguintes sanções administrativas:

- 16.1.1. Advertência;
- **16.1.2.** Multa na forma prevista no item 16.2;
- **16.1.3.** Suspensão temporária de participar de licitações e impedimento de contratar com a Administração;
- **16.1.4.** Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.
- **16.2.** A multa a que se refere o item anterior será aplicada até o limite de 20% (vinte por cento) do valor da adjudicação e, no caso de atraso não justificado devidamente, cobrar-se-á 1% (um por cento) por dia, sobre o valor da respectiva Nota de Empenho, o que não impedirá, a critério da Prefeitura, a aplicação das demais sanções a que se refere o item 16.1, podendo a multa ser descontada dos pagamentos devidos pela Prefeitura, ou cobrada diretamente da empresa, amigável ou judicialmente.
- **16.3.** A Licitante que ensejar o retardamento da execução do certame, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, garantido o direito prévio da citação e da ampla defesa, ficará impedida de licitar e contratar com a Administração, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo da aplicação das demais cominações legais, tudo proporcionalmente ao grau de culpabilidade da conduta apenada, enquanto perdurarem os motivos determinados da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade;
- **16.4.** A aplicação das penalidades será precedida da concessão da oportunidade de ampla defesa por parte da adjudicatária, na forma da lei.

17. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

- **17.1.** Até 02 (dois) dias úteis, antes da data fixada parta abertura da sessão pública, qualquer pessoa física ou jurídica, poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório deste Pregão;
- **17.1.1.** A apresentação de impugnação contra o presente edital deverá ser protocolada no Setor de Licitação desta Prefeitura, no horário das 08:00 às 12:00 horas, diariamente, exceto aos sábados, domingos e feriados;
- **17.1.2.** O esclarecimento de dúvidas e informações, sobre o presente Edital, poderão ser requeridas, por escrito, ao Pregoeiro ou Membros da Equipe de Apoio na Sala da Comissão de Licitação desta Prefeitura, no horário das 08:00 às 12:00 horas, diariamente, exceto aos sábados, domingos e feriados, inclusive, pelo telefone 82-3555-1162;
- **17.1.3.** O Pregoeiro decidirá sobre a impugnação no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, nos termos do §1º, artigo 12 da Decreto nº 3.555/2000 e alterações posteriores;
- **17.1.4.** Caso seja acolhida à impugnação contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame;
- **17.2.** Qualquer modificação no Edital será divulgada pelo mesmo instrumento de publicação em que se deu o texto original, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas;







- 17.3. Caso a adjudicatária não compareça para receber a Nota de Empenho, no prazo de 05 (cinco) dias consecutivos do recebimento do aviso da adjudicação, ou, quando convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, não apresentar situação regular, de que trata o item 8, deste Edital, a Prefeitura poderá convocar, para substituir a empresa vencedora, as Licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições de suas propostas, podendo ser negociada a obtenção de melhor preço, verificando-se a aceitabilidade da proposta e o cumprimento das exigências habilitatórias, ou revogará o Processo Licitatório, observado o interesse público;
- **17.3.1.** Os documentos, exigidos para esta Licitação, poderão ser apresentados em original (desde que esses possam ficar retidos e ser autuados no processo), por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou por servidor da Administração ou publicação em órgão da Imprensa Oficial. Os que forem de emissão da própria proponente deverão ser datilografados ou impressos em papel timbrado da Licitante, registrar o número desta Licitação, estar datados e assinados por seu representante legal ou preposto legalmente estabelecido. A exibição do documento original ao Pregoeiro dispensa a autenticação em cartório;
- **17.4.** As normas disciplinadoras desta licitação serão interpretadas em favor da ampliação da disputa, respeitada a igualdade de oportunidade entre as licitantes e desde que não comprometam o interesse público, a finalidade e a segurança da contratação;
- **17.5.** O resultado do presente certame será divulgado no Quadro de Avisos desta Prefeitura, bem como os demais atos pertinentes a esta licitação, passíveis de divulgação;
- **17.6.** A(s) vencedora(es) desta licitação deverá(ão), durante a sua execução, manter as condições de habilitação apresentadas na licitação;
- **17.7.** A(s) Licitante(s) vencedora(s) fica(m) obrigada(s) a aceitar, nas mesmas condições os acréscimos ou supressões de até 25% do objeto licitado, nos termos do §1º, artigo 65 da Lei nº 8.666/93 e alterações posteriores;
- **17.8.** O Edital completo será disponibilizado e retirado gratuitamente (mediante o fornecimento de 1 CD-ROM), na sala da Comissão Permanente de Licitação da Prefeitura, onde serão prestados todos os esclarecimentos, caso solicitados pelos interessados, estando disponível para atendimento nos dias úteis, das 08:00 às 12:00 horas, na Sede da Licitação, descritos no preâmbulo deste Edital;
- **17.9.** O Pregoeiro, no interesse público, poderá relevar omissões puramente formais, desde que não reste infringido o princípio da vinculação ao instrumento convocatório;
- **17.10.** É facultada ao Pregoeiro ou à Autoridade Superior, em qualquer fase desta licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, inclusive para verificar a compatibilidade das especificações do objeto ofertado diante dos requisitos previstos neste Edital e seus anexos, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originariamente da proposta ou na documentação de habilitação;
- **17.11.** As Licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Prefeitura não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório;
- **17.12.** As proponentes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação;
- **17.13.** Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subseqüente, no mesmo







horário e local anteriormente estabelecidos, desde que não haja comunicação do Pregoeiro em contrário;

- **17.14.** Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Prefeitura;
- **17.15.** O desatendimento de exigências formais, não essenciais, não importará no afastamento da Licitante, desde que seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta, durante a realização da sessão pública do Pregão;
- **17.16.** A apresentação da proposta implicará pleno conhecimento e aceitação, por parte da Licitante, das condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos;
- **17.17.** Nenhuma indenização será devida às Licitantes pela elaboração e/ou apresentação de quaisquer documentos relativos a esta licitação;
- **17.18.** A homologação do resultado desta licitação não implicará em direito à contratação, salvo disposição em contrário;
- **17.19.** A critério do Pregoeiro, o início dos trabalhos poderá ser prorrogado em até 10 (dez) minutos da hora estabelecida neste Pregão;
- **17.20.** Caso o Pregoeiro julgue conveniente, a seu critério exclusivo, poderá suspender a reunião em qualquer fase, a fim de que tenha melhores condições de analisar as propostas ou documentos apresentados, encaminhando-os às áreas envolvidas para manifestação, ou para promover diligências destinadas a esclarecer ou complementar a instrução do processo, desde que não implique em inclusão de documento ou informação que deveria constar inicialmente; devendo proceder ao registro em Ata, da suspensão dos trabalhos e a continuidade dos mesmos;
- 17.21. Os casos omissos serão resolvidos pelo Pregoeiro, com o auxílio da equipe de apoio;
- **17.22.** A Prefeitura reserva-se o direito de:
 - **a)** revogar, no todo ou em parte, sempre que forem verificadas razões de interesse público, decorrentes de fatos supervenientes, ou anular o procedimento licitatório, quando constatada ilegalidade no seu processamento;
 - **b)** alterar as condições deste Edital, reabrindo o prazo para apresentação de propostas, na forma da legislação, salvo quando a alteração não afetar a formulação das mesmas;
 - c) adiar o recebimento das propostas divulgando, mediante aviso público, a nova data.
- **17.23.** A Prefeitura poderá cancelar a Nota de Empenho que vier a ser emitida, em decorrência desta licitação e rescindir o correspondente Contrato, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial, ficando assegurado o contraditório e o direito de defesa:
 - a) for requerida ou decretada a falência ou liquidação da Contratada, ou quando ela for atingida por execução judicial, ou outros fatos que comprometam a sua capacidade econômica e financeira;
 - **b)** a Contratada for declarada inidônea ou punida com proibição de licitar ou contratar com qualquer órgão da Administração Pública;







- c) em cumprimento de determinação administrativa ou judicial que declare a nulidade da adjudicação.
- **17.24.** Em caso de concordata, o contrato poderá ser mantido, se a Contratada oferecer garantias que sejam consideradas adequadas e suficientes para o satisfatório cumprimento das obrigações por ela assumidas;

18. DO FORO

A Prefeitura e as licitantes do certame elegem o foro da Cidade de São Brás para dirimir qualquer questão relacionada com o presente Edital.

São Brás, (AL), 23 de Janeiro de 2020.

Ivanildo do Nascimento Boia Pregoeiro







PREGÃO PRESENCIAL Nº 05/2020

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

Contratação de empresa especializada visando a aquisição e fornecimento parcelado de gêneros alimentícios, para a merenda escolar, para esta Prefeitura.

2. PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS

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

- I) Os gêneros alimentícios, objeto desta licitação, serão entregues nas Escolas Municipais, de forma parcelada, mediante solicitação desta Prefeitura e nas quantidades indicadas pela mesma, num prazo máximo de 05 (cinco) dias, contados a partir da solicitação.
- **II)** O fornecimento, objeto do Contrato, deverá ser feito durante o prazo de vigência estabelecido. Findo este, as partes não poderão exigir uma da outra o exaurimento dos quantitativos previstos no instrumento convocatório, por meramente estimativos, considerando-se perfeitamente realizado o objeto contratual. Ao contrário, exaurido o limite quantitativo antes do encerramento do prazo contratual, a Administração poderá acrescer o objeto até o limite de 25% (vinte e cinco por cento), nos termos do art. 65, §1º da Lei nº. 8.666/93.
- **III)** Os gêneros solicitados deverão, na data de entrega, possuir prazo de fabricação não superior a 06 (seis) meses, contados da solicitação, e prazo de validade de acordo com o fabricante do produto, havendo o compromisso expresso da Contratada de troca do mesmo, acaso se dê o vencimento do produto durante o prazo contratual.
- **IV)** O prazo de fornecimento será da data de assinatura do Contrato decorrente desta Licitação até 31 (trinta e um) de dezembro de 2020 (dois mil e vinte), por se tratar de fornecimento, não podendo exceder ao respectivo exercício financeiro, nos termos do art. 57 da Lei nº. 8.666/93.

3. QUANTITATIVOS, ESPECIFICAÇÃO DOS GÊNEROS

ITEM	PRODUTOS	UNID	EMBALAGEM	QUANTIDADE ANUAL	PARTICIPAÇÃO
1	CORTES DE FRANGO CONGELADO TIPO PEITO: parte da ave abatida (peito de frango) em estabelecimento sob inspeção oficial, com idade aproximada de oito semanas, apresentando pele completa e ausência de: penas, penugens, perfurações, coágulos, ossos quebrados, partes faltosas, queimaduras por congelamento, bolores e limo na superfície. Deve apresentar coloração normal e uniforme, evisceração completa, escaldamento normal e gordura não rançosa. O produto não deverá conter cristais de gelo. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto – próprio Cor – próprio Cor – próprio CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Umidade e substâncias voláteis a 105°C, g/100g: 70 a 90 pH: 6 a 7	EMBALAGEM PRIMÁRIA: embalados em saco de polietileno, com peso líquido de 01 a 05kg. Não deverá conter na embalagem a presença de ar e cristais de gelo. A embalagem deverá estar uniforme ao produto. SECUNDÁRIA: caixa de papelão reforçada, com peso líquido de 10 a 30kg.	Kg	3.000	Exclusivo para ME/EPP







	Reação de Éber p/ gás sulfídrico: negativo				
	Formol: negativo Rancidez: negativo				
	CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS				
	Coliformes a 45° C/g = 104				
	Seguir a Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria				
	de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (estabelece os				
	critérios e padrões microbiológicos para alimentos).				
	CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS				
	Sujidades, parasitos e larvas: ausência PRAZO DE VALIDADE				
	O produto deverá ter prazo de validade de aproximadamente 12				
	meses a partir da data da entrega.				
	ROTULAGEM				
	Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da				
	Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde				
	(aprova o Regulamento Técnico sobre rotulagem de alimentos embalados), devendo conter nos rótulos da embalagem				
	obrigatoriamente o carimbo do SIF ou SIE.				
	TRANSPORTE				
	O produto deverá ser transportado em veículos isotérmicos,				
	conforme legislação vigente da ANVISA.				
	ACHOCOLATADO EM PÓ: é a porção em pó proveniente da	Embalagem primária em	Pacote	2.500	Exclusivo para
	mistura de cacau em pó, açúcar, maltodextrina, sal, aromatizante e estabilizante lecitina de soja. Sua fórmula deve apresentar a	lata ou plástico lacrado. Se embalado em lata, esta			ME/EPP
	informação nutricional em sua embalagem contendo	não deve apresentar			
	informações quanto ao valor calórico, carboidrato e sódio.	vestígios de ferrugem,			
	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:	amassadura ou			
	aparência: pó fino, homogêneo	abaulamento. De 400g.			
	cor: marrom				
	odor: característico sabor: próprio				
	CARACTERÍSTICAS FÍSICP-QUÍMICAS:				
	Umidade: máximo de3,0% em peso (crítico)				
	Lipídios: máximo de2,0% em peso (crítico)				
	CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:				
	Coliformes a $45^{\circ}\text{C/g} = 5\text{x}10^3$				
	Salmonelas/25g = ausência Seguir a Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria				
	de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (estabelece os				
_	critérios e padrões microbiológicos para alimentos).				
2	CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS:				
	Sujidades, larvas e parasitas: ausência.				
	Pesquisa de elementos histológicos: deverá apresentar				
	elementos histológicos dos ingredientes que compõem o produto (crítico). Não deverá apresentar elementos histológicos de soja				
	(Glycine soja), farinhas e vegetais estranhos ao produto (que não				
	fazem parte da relação de ingredientes).				
	PRAZO DE VALIDADE				
	Sua validade deve ser entre 6 e 12 meses contados a partir da				
	data de sua entrega. ROTULAGEM				
	Seguir a Resolução n 259 de 20 de setembro de 2002, da				
	Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde				
	(aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos				
	Embalados). Caso apresente Glúten em sua composição deverá				
	apresentar descrito no rótulo. TRANSPORTE				
	O produto deverá ser transportado de acordo com as normas				
	técnicas da ANVISA.				
	AÇÚCAR CRISTAL 1kg: sacarose obtida da cana de açúcar por	EMBALAGEM	Kg	5.050	Exclusivo para
	processo industrial adequado. O produto deve apresentar-se sob	PRIMÁRIA: saco de			ME/EPP
	a forma de cristais regulares, de coloração uniforme, livre de	polietileno transparente, hermeticamente fechado			
3	umidade. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:	por termos soldagem na			
3	Aspecto – próprio do tipo de açúcar	vertical e na horizontal,			
	Cor – branca	com peso líquido de 1kg.			
	Cheiro – próprio				
	Sabor – doce				







	CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS	SECUNDÁRIA: fardo de			
	Sujidades, parasitos e larvas: ausência	polietileno transparente			
	Elementos histológicos e amidos estranhos: ausência	reforçado, bem fechado,			
	PRAZO DE VALIDADE	com peso líquido de 30kg,			
	Mínimo de 12 meses a partir da data de sua entrega.	de modo a garantir			
	ROTULAGEM	resistência a danos			
	Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da	durante o transporte e			
	Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde	armazenamento.			
	(aprova o Regulamento Técnico sobre rotulagem de alimentos				
	embalados).				
	TRANSPORTE				
	O produto deverá ser transportado de acordo com as normas				
	técnicas da ANVISA.				
	ARROZ PARBOILIZADO 1kg: grupo beneficiado, tipo 1, no	EMBALAGEM	Kg	6.380	Exclusivo para
	mínimo 80% de peso de grão inteiros, isento de sujidades,	PRIMÁRIA:			ME/EPP
	fungos ou parasitas, livre de umidade, embalagem plástica	Saco de polietileno			
	atóxica, transparente. Alimento obtido de grãos sadios de arroz,	transparente,			
	que foram submetidos ao polimento adequado. A classe pode ser	hermeticamente fechado			
	longo fino, médio e curto. Não é permitida a mistura de classes.	por termos soldagem na			
	Produto classificado conforme os padrões do Ministério da	vertical e na horizontal			
	Agricultura.	com peso líquido de 1kg.			
	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS				
	Aspecto – próprio	SECUNDÁRIA:			
	Cor – própria	Fardo de polietileno			
4	Cheiro – próprio	transparente reforçado			
	Sabor – próprio	bem fechado com peso			
	PRAZO DE VALIDADE	líquido de 30kg, de modo			
	Mínimo de 12 meses, a partir da data de entrega.	a garantir resistência a			
	ROTULAGEM	dano durante o transporte			
	Seguir a resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da	e armazenamento.			
	Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde				
	(aprova o Regulamento Técnico sobre rotulagem de alimentos				
	embalados).				
	TRANSPORTE				
	O produto deverá ser transportado de acordo com as normas				
	técnicas da ANVISA.				
	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER: é o	Pacote com peso líquido	Pacote	2.145	Exclusivo para
	alimento obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de	de 400g, com embalagem			ME/EPP
	massa de farinha de trigo (a farinha de trigo a ser utilizada como	3X1 duplamente			
	matéria-prima na fabricação do biscoito deverá atender ao	protetora, hermeticamente			
	estabelecido na legislação Resolução RDC 344/02) preparada	fechada por termos			
	com farinhas, amidos, féculas, fermentadas ou não e outras	soldagem na vertical e na			
	aubstânsies narmitidas no lagislação. O produto dava contar				
	substâncias permitidas na legislação. O produto deve conter	horizontal.			
1	farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar,	horizontal.			
	farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, margarina, extrato de malte, soro de leite em	horizontal.			
	farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, margarina, extrato de malte, soro de leite em pó, amido, sal refinado, fermento biológico, bicarbonato de	horizontal.			
	farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, margarina, extrato de malte, soro de leite em pó, amido, sal refinado, fermento biológico, bicarbonato de sódio, estabilizante lecitina de soja, aromatizante. O produto	horizontal.			
	farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, margarina, extrato de malte, soro de leite em pó, amido, sal refinado, fermento biológico, bicarbonato de sódio, estabilizante lecitina de soja, aromatizante. O produto contém glúten. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos,	horizontal.			
	farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, margarina, extrato de malte, soro de leite em pó, amido, sal refinado, fermento biológico, bicarbonato de sódio, estabilizante lecitina de soja, aromatizante. O produto contém glúten. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se	horizontal.			
	farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, margarina, extrato de malte, soro de leite em pó, amido, sal refinado, fermento biológico, bicarbonato de sódio, estabilizante lecitina de soja, aromatizante. O produto contém glúten. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço.	horizontal.			
	farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, margarina, extrato de malte, soro de leite em pó, amido, sal refinado, fermento biológico, bicarbonato de sódio, estabilizante lecitina de soja, aromatizante. O produto contém glúten. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	horizontal.			
	farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, margarina, extrato de malte, soro de leite em pó, amido, sal refinado, fermento biológico, bicarbonato de sódio, estabilizante lecitina de soja, aromatizante. O produto contém glúten. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto – massa torrada	horizontal.			
5	farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, margarina, extrato de malte, soro de leite em pó, amido, sal refinado, fermento biológico, bicarbonato de sódio, estabilizante lecitina de soja, aromatizante. O produto contém glúten. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto – massa torrada Cor – própria	horizontal.			
5	farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, margarina, extrato de malte, soro de leite em pó, amido, sal refinado, fermento biológico, bicarbonato de sódio, estabilizante lecitina de soja, aromatizante. O produto contém glúten. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto – massa torrada Cor – própria Cheiro – próprio	horizontal.			
5	farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, margarina, extrato de malte, soro de leite em pó, amido, sal refinado, fermento biológico, bicarbonato de sódio, estabilizante lecitina de soja, aromatizante. O produto contém glúten. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto – massa torrada Cor – próprio Cheiro – próprio Sabor – próprio	horizontal.			
5	farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, margarina, extrato de malte, soro de leite em pó, amido, sal refinado, fermento biológico, bicarbonato de sódio, estabilizante lecitina de soja, aromatizante. O produto contém glúten. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto – massa torrada Cor – próprio Cheiro – próprio Sabor – próprio CARACTERÍSTICAS DE COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL	horizontal.			
5	farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, margarina, extrato de malte, soro de leite em pó, amido, sal refinado, fermento biológico, bicarbonato de sódio, estabilizante lecitina de soja, aromatizante. O produto contém glúten. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto – massa torrada Cor – própria Cheiro – próprio Sabor – próprio CARACTERÍSTICAS DE COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (porção de 30g)	horizontal.			
5	farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, margarina, extrato de malte, soro de leite em pó, amido, sal refinado, fermento biológico, bicarbonato de sódio, estabilizante lecitina de soja, aromatizante. O produto contém glúten. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto – massa torrada Cor – própria Cheiro – próprio Sabor – próprio CARACTERÍSTICAS DE COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (porção de 30g) Valor energético: 120 a 180 kcal	horizontal.			
5	farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, margarina, extrato de malte, soro de leite em pó, amido, sal refinado, fermento biológico, bicarbonato de sódio, estabilizante lecitina de soja, aromatizante. O produto contém glúten. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto – massa torrada Cor – própria Cheiro – próprio Sabor – próprio CARACTERÍSTICAS DE COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (porção de 30g) Valor energético: 120 a 180 kcal Carboidratos: 15 a 35g	horizontal.			
5	farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, margarina, extrato de malte, soro de leite em pó, amido, sal refinado, fermento biológico, bicarbonato de sódio, estabilizante lecitina de soja, aromatizante. O produto contém glúten. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto – massa torrada Cor – própria Cheiro – próprio Sabor – próprio CARACTERÍSTICAS DE COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (porção de 30g) Valor energético: 120 a 180 kcal Carboidratos: 15 a 35g Proteínas: 2 a 8g	horizontal.			
5	farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, margarina, extrato de malte, soro de leite em pó, amido, sal refinado, fermento biológico, bicarbonato de sódio, estabilizante lecitina de soja, aromatizante. O produto contém glúten. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto – massa torrada Cor – própria Cheiro – próprio Sabor – próprio CARACTERÍSTICAS DE COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (porção de 30g) Valor energético: 120 a 180 kcal Carboidratos: 15 a 35g Proteínas: 2 a 8g Gorduras totais: 4 a 8g	horizontal.			
5	farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, margarina, extrato de malte, soro de leite em pó, amido, sal refinado, fermento biológico, bicarbonato de sódio, estabilizante lecitina de soja, aromatizante. O produto contém glúten. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto – massa torrada Cor – própria Cheiro – próprio Sabor – próprio CARACTERÍSTICAS DE COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (porção de 30g) Valor energético: 120 a 180 kcal Carboidratos: 15 a 35g Proteínas: 2 a 8g Gorduras totais: 4 a 8g Gordura saturada: 1,5 a 3,5g	horizontal.			
5	farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, margarina, extrato de malte, soro de leite em pó, amido, sal refinado, fermento biológico, bicarbonato de sódio, estabilizante lecitina de soja, aromatizante. O produto contém glúten. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto – massa torrada Cor – próprio Cheiro – próprio CARACTERÍSTICAS DE COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (porção de 30g) Valor energético: 120 a 180 kcal Carboidratos: 15 a 35g Proteínas: 2 a 8g Gorduras totais: 4 a 8g Gorduras saturada: 1,5 a 3,5g Gordura strans: não contém	horizontal.			
5	farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, margarina, extrato de malte, soro de leite em pó, amido, sal refinado, fermento biológico, bicarbonato de sódio, estabilizante lecitina de soja, aromatizante. O produto contém glúten. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto – massa torrada Cor – próprio Cabor – próprio Cabor – próprio CARACTERÍSTICAS DE COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (porção de 30g) Valor energético: 120 a 180 kcal Carboidratos: 15 a 35g Proteínas: 2 a 8g Gorduras totais: 4 a 8g Gordura saturada: 1,5 a 3,5g Gordura trans: não contém Sódio: máximo de 290mg	horizontal.			
5	farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, margarina, extrato de malte, soro de leite em pó, amido, sal refinado, fermento biológico, bicarbonato de sódio, estabilizante lecitina de soja, aromatizante. O produto contém glúten. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto – massa torrada Cor – próprio Cabor – próprio CARACTERÍSTICAS DE COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (porção de 30g) Valor energético: 120 a 180 kcal Carboidratos: 15 a 35g Proteínas: 2 a 8g Gordura stotais: 4 a 8g Gordura stotais: 4 a 8g Gordura stotais: 1,5 a 3,5g Gordura trans: não contém Sódio: máximo de 290mg Ferro: 1,2 a 4mg	horizontal.			
5	farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, margarina, extrato de malte, soro de leite em pó, amido, sal refinado, fermento biológico, bicarbonato de sódio, estabilizante lecitina de soja, aromatizante. O produto contém glúten. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto – massa torrada Cor – própria Cheiro – próprio Sabor – próprio CARACTERÍSTICAS DE COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (porção de 30g) Valor energético: 120 a 180 kcal Carboidratos: 15 a 35g Proteínas: 2 a 8g Gordura stotais: 4 a 8g Gordura stotais: 4 a 8g Gordura trans: não contém Sódio: máximo de 290mg Ferro: 1,2 a 4mg Ácido fólico: máximo de 45mcg	horizontal.			
5	farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, margarina, extrato de malte, soro de leite em pó, amido, sal refinado, fermento biológico, bicarbonato de sódio, estabilizante lecitina de soja, aromatizante. O produto contém glúten. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto – massa torrada Cor – própria Cheiro – próprio Sabor – próprio CARACTERÍSTICAS DE COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (porção de 30g) Valor energético: 120 a 180 kcal Carboidratos: 15 a 35g Proteínas: 2 a 8g Gordura stotais: 4 a 8g Gordura stotais: 4 a 8g Gordura stotais: 1,5 a 3,5g Gordura trans: não contém Sódio: máximo de 290mg Ferro: 1,2 a 4mg Ácido fólico: máximo de 45mcg PRAZO DE VALIDADE	horizontal.			
5	farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, margarina, extrato de malte, soro de leite em pó, amido, sal refinado, fermento biológico, bicarbonato de sódio, estabilizante lecitina de soja, aromatizante. O produto contém glúten. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto – massa torrada Cor – própria Cheiro – próprio Sabor – próprio CARACTERÍSTICAS DE COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (porção de 30g) Valor energético: 120 a 180 kcal Carboidratos: 15 a 35g Proteínas: 2 a 8g Gordura stotais: 4 a 8g Gordura stotais: 4 a 8g Gordura trans: não contém Sódio: máximo de 290mg Ferro: 1,2 a 4mg Ácido fólico: máximo de 45mcg	horizontal.			







	Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da				
	Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde				
	(aprova o Regulamento Técnico sobre rotulagem de alimento				
	embalados), devendo conter nos rótulos da embalagem				
	obrigatoriamente a expressão "contém glúten".				
	TRANSPORTE				
	O produto deverá ser transportado de acordo com as normas				
	técnicas da ANVISA.				
	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA, LEITE, MARIA OU	Pacote com peso líquido	Pacote	2.195	Exclusivo para
	ROSQUINHA: é o alimento obtido pelo amassamento e	de 400g, com embalagem			ME/EPP
	cozimento conveniente de massa de farinha de trigo (a farinha	3X1 duplamente			
	de trigo a ser utilizada como matéria-prima na fabricação do	protetora, hermeticamente			
	biscoito deverá atender ao estabelecido na legislação Resolução	fechada por termos			
	RDC 344/02) preparada com farinhas, amidos, féculas,	soldagem na vertical e na			
	fermentadas ou não e outras substâncias permitidas na	horizontal.			
	legislação. O produto deve conter farinha de trigo enriquecida				
	com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, margarina,				
	extrato de malte, soro de leite em pó, amido, sal refinado,				
	fermento biológico, bicarbonato de sódio, estabilizante lecitina				
	de soja, aromatizante. O produto contém glúten. Serão rejeitados				
	biscoitos mal cozidos, queimados, não podendo apresentar				
	excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço.				
	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS				
	Aspecto – massa torrada				
	Cor – própria				
	Cheiro – próprio				
	Sabor – próprio				
	CARACTERÍSTICAS DE COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL				
	(porção de 30g)				
	Valor energético: 120 a 160 kcal				
	Carboidratos: 20 a 35g				
	Proteínas: 1,3 a 5g				
6	Gorduras totais: 3 a 6g				
	Gordura saturada: 0,5 a 2,5g				
	Gordura trans: não contém				
	Sódio: máximo de 180mg				
	Ferro: 1,2 a 4mg				
	Ácido fólico: máximo de 45mcg				
	CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS				
	Sujidades, parasitos e larvas: ausência				
	Elementos histológicos estranhos a composição do produto:				
	ausência				
	Matéria prejudicial à saúde humana, macroscópica e				
	microscópica: ausência				
	OBS: deverão ser claramente enumerados os elementos				
	histológicos encontrados.				
	PRAZO DE VALIDADE				
	Mínimo de 06 meses a partir da data de entrega				
	ROTULAGEM				
	Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da				
	Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde				
	(aprova o Regulamento Técnico sobre rotulagem de alimento				
	embalados), devendo conter nos rótulos da embalagem				
	obrigatoriamente a expressão "contém glúten".				
	TRANSPORTE				
	O produto deverá ser transportado de acordo com as normas				
	técnicas da ANVISA.				
	CORTE DE CARNE BOVINA MOÍDA DE 1ª CONGELADA	Embalada em filme de	Unidade	4.000	Exclusivo para
	- TIPO COXÃO MOLE: é a porção comestível proveniente do	polietileno de alta			ME/EPP
	corte apropriado de carcaça traseira bovina, oriunda de	densidade com peso de			
	estabelecimento sob inspeção oficial.	500g.			
	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	-			
7	Cor – vermelha				
7	Odor – próprio				
	Sabor – próprio				
	Aspecto – próprio				
	CÂRACTÊRÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS				
	Aspecto amolecido, pegajoso, traumatizado: ausência				
	Tecido inferiores (aponevrose, cartilagem, etc): ausência				







	Amônia: negativo Reação de Éber p/ gás sulfídrico: negativo Rancidez: negativa Nitrato: ausência Bissulfito: negativo Capa de gordura, g% - de 12 a 16 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Coliformes a 45°C/g = 104 Estaf. Coag. Positiva/g = 3X10³ Salmonella p/25g = ausência Seguir a Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos). CARACTERÍTICAS MICROSCÓPICAS Sujidades, parasitos e larvas: ausência PRAZO DE VALIDADE O produto deverá ter prazo de validade NÃO inferior a 05 meses a contar da data da entrega. ROTULAGEM Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (aprova o Regulamento Técnico sobre rotulagem de alimentos embalados). Apresentando no rótulo o registro do SIF ou SIE. TRANSPORTE O produto deverá ser transportado em veículos isotérmicos, de acordo com as normas técnicas da ANVISA. FEIJÃO CARIOQUINHA TIPO 1: alimento obtido de grãos sadios de feijão de cores, carioquinha ou mulatinho, tipo 1 e classificado conforme os padrões do Ministério da Agricultura. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto – grãos Cor – característica da espécie	EMBALAGEM PRIMÁRIA: Saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado com peso líquido de 1kg.	Kg	2.910	Exclusivo para ME/EPP
8	Cor – característica da espécie Odor – próprio CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Classe diferente da declarada: ausência Umidade: máximo 14% Impurezas e matérias estranhas: máximo 0,5% Insetos mortos: 0 a 0,10% Resíduos de pesticidas: ausência, acima dos limites toleráveis	SECUNDÁRIA: fardo de polietileno transparente reforçado de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento com peso líquido de 30kg.			
	Peso líquido inferior ao declarado: ausência CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Sujidades, larvas e parasitos: ausência PRAZO DE VALIDADE Mínimo de 06 meses, a partir da data da entrega.	peso inquito de Jokg.			
0	LEITE DE COCO: produto natural, concentrado, açucarado, obtido do endosperma de coco, procedente de frutos sãos e maduros. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto: próprio Cor: próprio	EMBALAGEM PRIMÁRIA: Garrafa de vidro apropriada contendo 500 ml.	Garrafa	1.500	Exclusivo para ME/EPP
9	Cheiro: próprio Sabor: próprio CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Sujidades, parasitos e larvas: ausência PRAZO DE VALIDADE No mínimo 04 meses a partir da data de entrega do produto.	SECUNDÁRIA: embalado em fardo de polietileno transparente resistente. Com 12 unidades.			
10	LEITE EM PÓ INTEGRAL: instantâneo. Ingredientes: leite integral, lecitina, vitamina A e D. produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para alimentação humana mediante processo tecnologicamente adequado, fabricado a partir de matéria prima selecionada, isenta de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Livre de umidade e fermentação. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto – pó uniforme	EMBALAGEM PRIMÁRIA: pacote de poliéster metalizado com polietileno resistente, hermeticamente fechado na horizontal e na vertical. De 200g. EMBALAGEM	Pacote	8.000	Exclusivo para ME/EPP
	Cor – própria (branco amarelado) Odor – próprio Sabor - próprio	SECUNDÁRIA: saco de polietileno transparente reforçado de modo a			







	PRAZO DE VALIDADE	garantir resistência a			
	Mínimo de 12 meses a partir da data de entrega.	danos durante o transporte			
	ROTULAGEM	e armazenamento.			
	Seguir a Resolução nº259, de 20 de setembro de 2002, da				
	Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde				
	(aprova do Regulamento Técnico sobre rotulagem de alimentos				
	embalados), devendo conter nos rótulos das embalagens				
	obrigatoriamente a expressão "contém glúten".				
	TRANSPORTE				
	O produto deverá ser transportado de acordo com as normas				
	técnicas da ANVISA.				
	MARGARINA VEGETAL COM SAL: os principais	EMBALAGEM	Unidade	550	Exclusivo para
	ingredientes são: óleos vegetais líquidos e hidrogenados, água,	PRIMÁRIA: o produto			ME/EPP
	sal, leite em pó desnatado reconstituído, soro de leite em pó	encontra-se disposto em			
	reconstituído, 15.000 U.I de Vitamina A/Kg, lecitina de soja,	embalagens plásticas com			
	conservantes, aroma idêntico ao natural da manteiga,	peso líquido de 500g.			
	antioxidantes, acidulantes, corantes naturais: urucum e cúrcuma	,			
	e corante beta caroteno sintético idêntico ao natural. Não contém	SECUNDÁRIA: caixa de			
	glúten. Deverá conter quantidade de lipídio em torno de 60 a	papelão ondulada			
	65% e apresentar consistência cremosa.	reforçada, de modo a			
	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	garantir a resistência a			
	Aspecto – emulsão plástica ou fluída, homogênea, uniforme.	danos durante o transporte			
	Cor – amarela, homogênea normal.	e armazenamento,			
	Sabor – característico	fechada com fita adesiva			
	Odor – característico	plastificada, com peso			
	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÍNIMA EM 100g	líquido de			
	Valor calórico: 500 a 600kcal	aproximadamente 6kg.			
	Carboidrato: 0 a 0,6g				
	Proteína: 0 a 0,7g				
	Gorduras totais: 50 a 70g				
	Gordura saturada: 9 a 15g				
1	Colesterol: 2,8 a 4,5g				
11	Sódio: 1.150 a 1.200mg				
	Vitamina A: 1500 a 5000 UI				
	CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS				
	Umidade e substâncias voláteis a 105°C – de 30 a 40g/100g				
	CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS				
	Coliformes a 45°C/g – 1				
	Salmonela: ausência em 25g				
	Seguir a Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria				
	de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (estabelece os				
	critérios e padrões microbiológicos para alimentos).				
	CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS				
	Sujidades, parasitos e larvas: ausência				
	PRAZO DE VALIDADE				
	Mínimo de 6 meses, a partir da data de entrega.				
	ROTULAGEM Saguir a Pasalucão pº250, da Sagrataria da Vigilância Sanitária				
	Seguir a Resolução nº259, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (aprova o Regulamento Técnico sobre				
	rotulagem de alimentos embalados). Apresentando no rótulo o				
	registro do SIF ou SIE.				
	TRANSPORTE				
	O produto deverá ser transportado em temperatura adequada de				
	acordo com as normas técnicas da ANVISA.				
	MILHO PARA MUNGUNZÁ: deve ser preparado com	EMBALAGEM: saco de	Pacote	2.000	Exclusivo para
	matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de	polietileno transparente,			ME/EPP
	parasitos e de detritos animais ou vegetais e não deve ter mais	hermeticamente fechado			
	de 15% de umidade.	por termos soldagem na			
	CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	vertical e na horizontal			
	Deve obedecer ao seguinte padrão:	com peso líquido de 500g.			
	*contagem padrão em placas: máximo, 5x104/g.	1 1 2 2 2 2 2 2 3 5 6			
12	Bactérias do grupo coliforme de origem fecal, ausência em 1g.				
	*Clostrídios sulfito redutores (a 44°C): máximo 2x10/g.				
	Staphylococcus aureus: ausência em 0,1g.				
	Salmonela: ausência em 25g.				
	CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS				
	Ausência de sujidades, parasitos e larvas.				
	PRAZO DE VALIDADE				
	Mínimo de 12 meses, a partir da data de entrega.				







	ROTULAGEM				
	O produto deve ser rotulado de acordo com o cereal de origem e				
	a classificação.				
	TRANSPORTE				
	O produto deverá ser transportado de acordo com as normas				
	técnicas da ANVISA.	E 1.1	TT : 1 1	1.000	Б. 1. :
	ÓLEO DE SOJA: produto obtido do grão de soja que sofreu	Embalagem em	Unidade	1.890	Exclusivo para ME/EPP
13	processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não de	polietileno tereftalado (PET). De 900ml.			ME/EPP
13	desodorização. Líquido viscoso refinado, fabricado a partir de	(1 L1). De 900m.			
	matérias primas sãs e limpas.				
	OVO DE GALINHA BRANCO: é o produto formado no ovário	Caixa de papelão	Dúzia	3.500	Exclusivo para
	da fêmea de galináceos sadios e obtido após a postura. Deve ser	ondulada com até 30			ME/EPP
	proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial.	dúzias separadas por			
	CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	placas com 30 unidades,			
	Limpeza e integridade da casca: presença.	fechada com fita adesiva			
	Peso por unidade: mínimo 50g.	de modo a garantir			
	Odor estranho quando retirado da casca: ausência	resistência a danos			
	Gema translúcida, homogênea, firme, consistente, ocupando a	durante o transporte e			
	parte central do ovo: presença. Embrião, sangue e veias: ausência.	armazenamento.			
	Clara transparente, consistente, límpida, sem manchas ou				
	turvação e com calazas intactas: presença.				
	Peso líquido inferior ao declarado: ausência.				
14	CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS				
1 .	Salmonelas/25g – ausente.				
	Seguir a Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria				
	de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (estabelece os				
	critérios e padrões microbiológicos para alimentos).				
	ROTULAGEM				
	Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância do Ministério da Saúde (aprova o				
	Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos				
	Embalados), devendo conter nos rótulos da embalagem				
	obrigatoriamente o carimbo do SIF ou SIE.				
	TRANSPORTE				
	O produto deverá ser transportado de acordo com as normas				
	técnicas da ANVISA.				
	SAL: produto refinado, iodado, com granulação uniforme e com	EMBALAGEM	Kg	950	Exclusivo para
	cristais brancos, com granulação uniforme, própria, devendo ter	PRIMÁRIA: saco de			ME/EPP
	sabor salino – salgado próprio, com no mínimo de 98,5% de	polietileno transparente,			
	cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10mg e máximo de 15mg de iodo por quilo de acordo com a	hermeticamente fechado por termos soldagem na			
	Legislação Federal Específica.	vertical e na horizontal			
	CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS	com peso líquido de 1kg.			
	Sujidades, parasitos e larvas: ausência.	Tour Proof or June 10 1009			
1.5	PRAZO DE VALIDADE	SECUNDÁRIA: fardo de			
15	Mínimo de 12 meses a partir da data de entrega.	polietileno transparente			
	ROTULAGEM	com peso líquido de 20 a			
	Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da	30kg.			
	Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde				
	(aprova o Regulamento Técnico sobre rotulagem de alimentos embalados).				
	TRANSPORTE				
	O produto deverá ser transportado de acordo com as normas				
	técnicas da ANVISA.				
	ARROZ BENEFICIADO 1kg: subgrupo polido, classe agulha.	EMBALAGEM	Kg	2.000	Exclusivo para
	Deve ser preparado com matérias primas sãs, limpas, isenta de	PRIMÁRIA:			ME/EPP
	matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais e	Saco de polietileno			
	não deve ter mais de 15% de umidade.	transparente,			
	CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS	hermeticamente fechado			
16	Ausência de sujidades, parasitos e larvas.	por termos soldagem na			
16	PRAZO DE VALIDADE Mínimo de 12 meses, a partir da data de entrega.	vertical e na horizontal com peso líquido de 1kg.			
	ROTULAGEM:	com peso nquiuo ue ing.			
	O produto deve ser rotulado de acordo com o cereal de origem e	SECUNDÁRIA:			
	a classificação.	Fardo de polietileno			
	TRANSPORTE	transparente reforçado			
		bem fechado com peso			







	O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	líquido de 30kg, de modo a garantir resistência a dano durante o transporte e armazenamento.			
17	AVEIA EM FLOCOS: embalagem com 200g, isento de mofos, livre de parasitas e substância nocivas, prazo mínimo de validade de 6 meses a partir da data de entrega.	Embalagem original de fábrica. De 200g.	Pacote	1.150	Exclusivo para ME/EPP
18	COLORÍFICO: em pó fino, homogêneo, elaborado a partir de urucum, fubá e óleos vegetais sem sal, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de materiais estranhos, com informação nutricional, data de fabricação/validade/lote.	EMBALAGEM PRIMÁRIA: plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Embalagem de 100g.	Pacote	800	Exclusivo para ME/EPP
		EMBALAGEM SECUNDÁRIA: plástico resistente.			
19	EXTRATO DE TOMATE: produto industrializado preparado com tomate, açúcar e sal, teor de sódio máximo de 130mg em porção de 30g; 0g de gorduras totais e 0g de gordura trans; mínimo de 0,8g de fibra alimentar.	EMBALAGEM original de fábrica em tetrapack. De 350g.	Unidade	2.000	Exclusivo para ME/EPP
20	FARINHA DE MILHO FLOCADA – 500g: alimento obtido a partir de grãos de milho, de germinados e submetidos aos processos de maceração, secagem, moagem, peneiração e laminação adequadas, obedecidas às boas práticas de manufatura. Deverá ser enriquecida com ferro e ácido fólico. O produto não contém glúten. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto – próprio Cor – próprio Cor – próprio CoMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÍNIMA (porção de 50g) Valor calórico: de 160 a 190 kcal Carboidratos: 38 a 45g Proteínas: 3 a 8g Gorduras totais: 0,3 a 0,8g Ferro: mínimo de 1,2mg Ácido fólico: máximo de 75mcg CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS B. Cereus/g – 3x103 Coliformes a 45°C/g – 102 Salmonellassp/25g – ausência Seguir a Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (estabelece os critérios e padrões microbiológicos para alimentos). CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Sujidades, larvas e parasitos: ausência Fragmento de insetos: máximo 30/100g Amidos e elementos histológicos estranhos: ausência PRAZO DE VALIDADE Mínimo de 06 meses, a partir da data de entrega. ROTULAGEM Seguir a resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (aprova o Regulamento Técnico sobre rotulagem de alimentos embalados). TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	EMBALAGEM: saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termos soldagem na vertical e na horizontal, com peso líquido de 500g.	Pacote	5.500	Exclusivo para ME/EPP
21	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE COM SÊMOLA: é o produto não fermentado, obtido pelo empasto, amassamento mecânico da farinha de trigo com sêmola/semolina de trigo (a farinha de trigo a ser utilizada como matéria-prima na fabricação do gênero deverá atender ao estabelecido na legislação, Resolução RDC 344/02), água e lactato de ferro, adicionado ou não de outras substâncias permitidas pela legislação e submetidas a processos tecnológicos adequados. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	EMBALAGEM Saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termos soldagem na vertical e na horizontal com peso líquido de 500g.	Pacote	9.600	Exclusivo para ME/EPP







					1
	Aspecto – próprio (liso brilhante)				
	Cor – própria				
	Cheiro – próprio				
	Sabor – próprio				
	CARACTERÍSTICAS FÍSICO- QUÍMICA: umidade e				
	substâncias voláteis a 105°C, g/100g: 13,0%.				
	Acidez, em mL de solução N de NaOH/100g da massa livre de				
	recheio: máximo 5,0%				
	Cinzas em base seca, deduzida de cloreto de sódio, em g/100g				
	da massa livre de recheio. Em base seca: máximo 1%				
	Peso líquido inferior ao declarado: ausência				
	Ferro (30g): 1,2mg Ácido fólico (30g): 45mcg				
	CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS				
	Coliformes a 45°C/g: máximo, 5x10/g.				
	Clostrídios sulfito redutores (a 44°C): máximo 2x10/g.				
	Staphylocoocus aureus: 5x102				
	Salmonelas sp/25g: ausência em 25/g				
	Bolores e leveduras: máximo 103/g				
	B. cereus/g: 5x102				
	Seguir a Resolução nº12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria				
	de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (estabelece os				
	critérios e padrões microbiológicos para alimentos).				
	CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS				
	Sujidades, parasitos e larvas: ausência				
	Amidos e elementos histológicos estranhos: ausência				
	PRAZO DE VALIDADE				
	Mínimo de 08 meses, a partir da data de entrega.				
	ROTULAGEM				
	Seguir a Resolução nº259, de 20 de setembro de 2002, da				
	Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde				
	(aprova do Regulamento Técnico sobre rotulagem de alimentos				
	embalados), devendo conter nos rótulos das embalagens				
	obrigatoriamente a expressão "contém glúten".				
	TRANSPORTE				
	O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.				
	PÃO MASSA FINA – TIPO HOT DOG: é o alimento obtido	EMBALAGEM	Unidade	20.000	Exclusivo para
	por processamento tecnológico adequado, de massa preparada	PRIMÁRIA: embalagem	Offidade	20.000	ME/EPP
	com farinha de trigo (a farinha de trigo a ser utilizada como	individual em sacos			1112/2511
	matéria-prima na fabricação do gênero deverá atender ao				
		i piasticos de polipropileno			
		plásticos de polipropileno lacrado, com peso de			
	estabelecido na legislação Resolução RDC 344/02), fermento biológico, água, sal, gordura e pode conter outras substâncias	lacrado, com peso de			
	estabelecido na legislação Resolução RDC 344/02), fermento	lacrado, com peso de			
	estabelecido na legislação Resolução RDC 344/02), fermento biológico, água, sal, gordura e pode conter outras substâncias	lacrado, com peso de 50g/unidade. Deverá			
	estabelecido na legislação Resolução RDC 344/02), fermento biológico, água, sal, gordura e pode conter outras substâncias alimentícias permitidas na legislação. Deve apresentar formato	lacrado, com peso de 50g/unidade. Deverá conter na embalagem a			
	estabelecido na legislação Resolução RDC 344/02), fermento biológico, água, sal, gordura e pode conter outras substâncias alimentícias permitidas na legislação. Deve apresentar formato e tamanho característico ao tipo de pão. As superfícies não	lacrado, com peso de 50g/unidade. Deverá conter na embalagem a devida identificação do			
	estabelecido na legislação Resolução RDC 344/02), fermento biológico, água, sal, gordura e pode conter outras substâncias alimentícias permitidas na legislação. Deve apresentar formato e tamanho característico ao tipo de pão. As superfícies não devem apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar	lacrado, com peso de 50g/unidade. Deverá conter na embalagem a devida identificação do produto com a			
	estabelecido na legislação Resolução RDC 344/02), fermento biológico, água, sal, gordura e pode conter outras substâncias alimentícias permitidas na legislação. Deve apresentar formato e tamanho característico ao tipo de pão. As superfícies não devem apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares variando do pardo ou amarelo pardacento,	lacrado, com peso de 50g/unidade. Deverá conter na embalagem a devida identificação do produto com a composição nutricional,			
	estabelecido na legislação Resolução RDC 344/02), fermento biológico, água, sal, gordura e pode conter outras substâncias alimentícias permitidas na legislação. Deve apresentar formato e tamanho característico ao tipo de pão. As superfícies não devem apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares variando do pardo ou amarelo pardacento, nas regiões mais expostas ao calor, ao amarelo dourado nas regiões menos expostas. O miolo deve ser leve, elástico, com porosidade regular, e coloração clara e uniforme. Não deve	lacrado, com peso de 50g/unidade. Deverá conter na embalagem a devida identificação do produto com a composição nutricional, assim como data de fabricação e validade.			
	estabelecido na legislação Resolução RDC 344/02), fermento biológico, água, sal, gordura e pode conter outras substâncias alimentícias permitidas na legislação. Deve apresentar formato e tamanho característico ao tipo de pão. As superfícies não devem apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrat tonalidades regulares variando do pardo ou amarelo pardacento, nas regiões mais expostas ao calor, ao amarelo dourado nas regiões menos expostas. O miolo deve ser leve, elástico, com porosidade regular, e coloração clara e uniforme. Não deve apresentar odores de fermentação e de fumaça.	lacrado, com peso de 50g/unidade. Deverá conter na embalagem a devida identificação do produto com a composição nutricional, assim como data de fabricação e validade. SECUNDÁRIA:			
	estabelecido na legislação Resolução RDC 344/02), fermento biológico, água, sal, gordura e pode conter outras substâncias alimentícias permitidas na legislação. Deve apresentar formato e tamanho característico ao tipo de pão. As superfícies não devem apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares variando do pardo ou amarelo pardacento, nas regiões mais expostas ao calor, ao amarelo dourado nas regiões menos expostas. O miolo deve ser leve, elástico, com porosidade regular, e coloração clara e uniforme. Não deve apresentar odores de fermentação e de fumaça. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	lacrado, com peso de 50g/unidade. Deverá conter na embalagem a devida identificação do produto com a composição nutricional, assim como data de fabricação e validade. SECUNDÁRIA: acondicionados em caixas			
22	estabelecido na legislação Resolução RDC 344/02), fermento biológico, água, sal, gordura e pode conter outras substâncias alimentícias permitidas na legislação. Deve apresentar formato e tamanho característico ao tipo de pão. As superfícies não devem apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares variando do pardo ou amarelo pardacento, nas regiões mais expostas ao calor, ao amarelo dourado nas regiões menos expostas. O miolo deve ser leve, elástico, com porosidade regular, e coloração clara e uniforme. Não deve apresentar odores de fermentação e de fumaça. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Odor de fumaça, carvão, óleo ou qualquer odor estranho:	lacrado, com peso de 50g/unidade. Deverá conter na embalagem a devida identificação do produto com a composição nutricional, assim como data de fabricação e validade. SECUNDÁRIA: acondicionados em caixas de papelão, contendo 100			
22	estabelecido na legislação Resolução RDC 344/02), fermento biológico, água, sal, gordura e pode conter outras substâncias alimentícias permitidas na legislação. Deve apresentar formato e tamanho característico ao tipo de pão. As superfícies não devem apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares variando do pardo ou amarelo pardacento, nas regiões mais expostas ao calor, ao amarelo dourado nas regiões menos expostas. O miolo deve ser leve, elástico, com porosidade regular, e coloração clara e uniforme. Não deve apresentar odores de fermentação e de fumaça. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Odor de fumaça, carvão, óleo ou qualquer odor estranho: ausência.	lacrado, com peso de 50g/unidade. Deverá conter na embalagem a devida identificação do produto com a composição nutricional, assim como data de fabricação e validade. SECUNDÁRIA: acondicionados em caixas de papelão, contendo 100 unidades, devidamente			
22	estabelecido na legislação Resolução RDC 344/02), fermento biológico, água, sal, gordura e pode conter outras substâncias alimentícias permitidas na legislação. Deve apresentar formato e tamanho característico ao tipo de pão. As superfícies não devem apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares variando do pardo ou amarelo pardacento, nas regiões mais expostas ao calor, ao amarelo dourado nas regiões menos expostas. O miolo deve ser leve, elástico, com porosidade regular, e coloração clara e uniforme. Não deve apresentar odores de fermentação e de fumaça. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Odor de fumaça, carvão, óleo ou qualquer odor estranho: ausência. Sabor ácido, alcóolico, rançoso, mofado, envelhecido ou sabor	lacrado, com peso de 50g/unidade. Deverá conter na embalagem a devida identificação do produto com a composição nutricional, assim como data de fabricação e validade. SECUNDÁRIA: acondicionados em caixas de papelão, contendo 100 unidades, devidamente rotulada e lacrada de			
22	estabelecido na legislação Resolução RDC 344/02), fermento biológico, água, sal, gordura e pode conter outras substâncias alimentícias permitidas na legislação. Deve apresentar formato e tamanho característico ao tipo de pão. As superfícies não devem apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares variando do pardo ou amarelo pardacento, nas regiões mais expostas ao calor, ao amarelo dourado nas regiões menos expostas. O miolo deve ser leve, elástico, com porosidade regular, e coloração clara e uniforme. Não deve apresentar odores de fermentação e de fumaça. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Odor de fumaça, carvão, óleo ou qualquer odor estranho: ausência. Sabor ácido, alcóolico, rançoso, mofado, envelhecido ou sabor acentuado de sal: ausência.	lacrado, com peso de 50g/unidade. Deverá conter na embalagem a devida identificação do produto com a composição nutricional, assim como data de fabricação e validade. SECUNDÁRIA: acondicionados em caixas de papelão, contendo 100 unidades, devidamente rotulada e lacrada de modo a garantir a			
22	estabelecido na legislação Resolução RDC 344/02), fermento biológico, água, sal, gordura e pode conter outras substâncias alimentícias permitidas na legislação. Deve apresentar formato e tamanho característico ao tipo de pão. As superfícies não devem apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares variando do pardo ou amarelo pardacento, nas regiões mais expostas ao calor, ao amarelo dourado nas regiões menos expostas. O miolo deve ser leve, elástico, com porosidade regular, e coloração clara e uniforme. Não deve apresentar odores de fermentação e de fumaça. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Odor de fumaça, carvão, óleo ou qualquer odor estranho: ausência. Sabor ácido, alcóolico, rançoso, mofado, envelhecido ou sabor acentuado de sal: ausência. CARACTERÍSTICAS DE COMPOSIÇÃO	lacrado, com peso de 50g/unidade. Deverá conter na embalagem a devida identificação do produto com a composição nutricional, assim como data de fabricação e validade. SECUNDÁRIA: acondicionados em caixas de papelão, contendo 100 unidades, devidamente rotulada e lacrada de			
22	estabelecido na legislação Resolução RDC 344/02), fermento biológico, água, sal, gordura e pode conter outras substâncias alimentícias permitidas na legislação. Deve apresentar formato e tamanho característico ao tipo de pão. As superfícies não devem apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares variando do pardo ou amarelo pardacento, nas regiões mais expostas ao calor, ao amarelo dourado nas regiões menos expostas. O miolo deve ser leve, elástico, com porosidade regular, e coloração clara e uniforme. Não deve apresentar odores de fermentação e de fumaça. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Odor de fumaça, carvão, óleo ou qualquer odor estranho: ausência. Sabor ácido, alcóolico, rançoso, mofado, envelhecido ou sabor acentuado de sal: ausência. CARACTERÍSTICAS DE COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL/100g	lacrado, com peso de 50g/unidade. Deverá conter na embalagem a devida identificação do produto com a composição nutricional, assim como data de fabricação e validade. SECUNDÁRIA: acondicionados em caixas de papelão, contendo 100 unidades, devidamente rotulada e lacrada de modo a garantir a			
22	estabelecido na legislação Resolução RDC 344/02), fermento biológico, água, sal, gordura e pode conter outras substâncias alimentícias permitidas na legislação. Deve apresentar formato e tamanho característico ao tipo de pão. As superfícies não devem apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares variando do pardo ou amarelo pardacento, nas regiões mais expostas ao calor, ao amarelo dourado nas regiões menos expostas. O miolo deve ser leve, elástico, com porosidade regular, e coloração clara e uniforme. Não deve apresentar odores de fermentação e de fumaça. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Odor de fumaça, carvão, óleo ou qualquer odor estranho: ausência. Sabor ácido, alcóolico, rançoso, mofado, envelhecido ou sabor acentuado de sal: ausência. CARACTERÍSTICAS DE COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL/100g Valor calórico – 250 a 350 kcal	lacrado, com peso de 50g/unidade. Deverá conter na embalagem a devida identificação do produto com a composição nutricional, assim como data de fabricação e validade. SECUNDÁRIA: acondicionados em caixas de papelão, contendo 100 unidades, devidamente rotulada e lacrada de modo a garantir a			
22	estabelecido na legislação Resolução RDC 344/02), fermento biológico, água, sal, gordura e pode conter outras substâncias alimentícias permitidas na legislação. Deve apresentar formato e tamanho característico ao tipo de pão. As superfícies não devem apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares variando do pardo ou amarelo pardacento, nas regiões mais expostas ao calor, ao amarelo dourado nas regiões menos expostas. O miolo deve ser leve, elástico, com porosidade regular, e coloração clara e uniforme. Não deve apresentar odores de fermentação e de fumaça. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Odor de fumaça, carvão, óleo ou qualquer odor estranho: ausência. Sabor ácido, alcóolico, rançoso, mofado, envelhecido ou sabor acentuado de sal: ausência. CARACTERÍSTICAS DE COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL/100g Valor calórico – 250 a 350 kcal Carboidrato – 50 a 80g	lacrado, com peso de 50g/unidade. Deverá conter na embalagem a devida identificação do produto com a composição nutricional, assim como data de fabricação e validade. SECUNDÁRIA: acondicionados em caixas de papelão, contendo 100 unidades, devidamente rotulada e lacrada de modo a garantir a			
22	estabelecido na legislação Resolução RDC 344/02), fermento biológico, água, sal, gordura e pode conter outras substâncias alimentícias permitidas na legislação. Deve apresentar formato e tamanho característico ao tipo de pão. As superfícies não devem apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares variando do pardo ou amarelo pardacento, nas regiões mais expostas ao calor, ao amarelo dourado nas regiões menos expostas. O miolo deve ser leve, elástico, com porosidade regular, e coloração clara e uniforme. Não deve apresentar odores de fermentação e de fumaça. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Odor de fumaça, carvão, óleo ou qualquer odor estranho: ausência. Sabor ácido, alcóolico, rançoso, mofado, envelhecido ou sabor acentuado de sal: ausência. CARACTERÍSTICAS DE COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL/100g Valor calórico – 250 a 350 kcal	lacrado, com peso de 50g/unidade. Deverá conter na embalagem a devida identificação do produto com a composição nutricional, assim como data de fabricação e validade. SECUNDÁRIA: acondicionados em caixas de papelão, contendo 100 unidades, devidamente rotulada e lacrada de modo a garantir a			
22	estabelecido na legislação Resolução RDC 344/02), fermento biológico, água, sal, gordura e pode conter outras substâncias alimentícias permitidas na legislação. Deve apresentar formato e tamanho característico ao tipo de pão. As superfícies não devem apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares variando do pardo ou amarelo pardacento, nas regiões mais expostas ao calor, ao amarelo dourado nas regiões menos expostas. O miolo deve ser leve, elástico, com porosidade regular, e coloração clara e uniforme. Não deve apresentar odores de fermentação e de fumaça. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Odor de fumaça, carvão, óleo ou qualquer odor estranho: ausência. Sabor ácido, alcóolico, rançoso, mofado, envelhecido ou sabor acentuado de sal: ausência. CARACTERÍSTICAS DE COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL/100g Valor calórico – 250 a 350 kcal Carboidrato – 50 a 80g Proteínas – 4 a 8g	lacrado, com peso de 50g/unidade. Deverá conter na embalagem a devida identificação do produto com a composição nutricional, assim como data de fabricação e validade. SECUNDÁRIA: acondicionados em caixas de papelão, contendo 100 unidades, devidamente rotulada e lacrada de modo a garantir a			
22	estabelecido na legislação Resolução RDC 344/02), fermento biológico, água, sal, gordura e pode conter outras substâncias alimentícias permitidas na legislação. Deve apresentar formato e tamanho característico ao tipo de pão. As superfícies não devem apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares variando do pardo ou amarelo pardacento, nas regiões mais expostas ao calor, ao amarelo dourado nas regiões menos expostas. O miolo deve ser leve, elástico, com porosidade regular, e coloração clara e uniforme. Não deve apresentar odores de fermentação e de fumaça. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Odor de fumaça, carvão, óleo ou qualquer odor estranho: ausência. Sabor ácido, alcóolico, rançoso, mofado, envelhecido ou sabor acentuado de sal: ausência. CARACTERÍSTICAS DE COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL/100g Valor calórico – 250 a 350 kcal Carboidrato – 50 a 80g Proteínas – 4 a 8g Gorduras totais – 3 a 6g Ferro – mínimo de 0,80mg Ácido fólico – máximo de 150mcg	lacrado, com peso de 50g/unidade. Deverá conter na embalagem a devida identificação do produto com a composição nutricional, assim como data de fabricação e validade. SECUNDÁRIA: acondicionados em caixas de papelão, contendo 100 unidades, devidamente rotulada e lacrada de modo a garantir a			
22	estabelecido na legislação Resolução RDC 344/02), fermento biológico, água, sal, gordura e pode conter outras substâncias alimentícias permitidas na legislação. Deve apresentar formato e tamanho característico ao tipo de pão. As superfícies não devem apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares variando do pardo ou amarelo pardacento, nas regiões mais expostas ao calor, ao amarelo dourado nas regiões menos expostas. O miolo deve ser leve, elástico, com porosidade regular, e coloração clara e uniforme. Não deve apresentar odores de fermentação e de fumaça. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Odor de fumaça, carvão, óleo ou qualquer odor estranho: ausência. Sabor ácido, alcóolico, rançoso, mofado, envelhecido ou sabor acentuado de sal: ausência. CARACTERÍSTICAS DE COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL/100g Valor calórico – 250 a 350 kcal Carboidrato – 50 a 80g Proteínas – 4 a 8g Gorduras totais – 3 a 6g Ferro – mínimo de 0,80mg Ácido fólico – máximo de 150mcg CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	lacrado, com peso de 50g/unidade. Deverá conter na embalagem a devida identificação do produto com a composição nutricional, assim como data de fabricação e validade. SECUNDÁRIA: acondicionados em caixas de papelão, contendo 100 unidades, devidamente rotulada e lacrada de modo a garantir a			
22	estabelecido na legislação Resolução RDC 344/02), fermento biológico, água, sal, gordura e pode conter outras substâncias alimentícias permitidas na legislação. Deve apresentar formato e tamanho característico ao tipo de pão. As superfícies não devem apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares variando do pardo ou amarelo pardacento, nas regiões mais expostas ao calor, ao amarelo dourado nas regiões menos expostas. O miolo deve ser leve, elástico, com porosidade regular, e coloração clara e uniforme. Não deve apresentar odores de fermentação e de fumaça. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Odor de fumaça, carvão, óleo ou qualquer odor estranho: ausência. Sabor ácido, alcóolico, rançoso, mofado, envelhecido ou sabor acentuado de sal: ausência. CARACTERÍSTICAS DE COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL/100g Valor calórico – 250 a 350 kcal Carboidrato – 50 a 80g Proteínas – 4 a 8g Gorduras totais – 3 a 6g Ferro – mínimo de 0,80mg Ácido fólico – máximo de 150mcg CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Acidez: máxima 5%	lacrado, com peso de 50g/unidade. Deverá conter na embalagem a devida identificação do produto com a composição nutricional, assim como data de fabricação e validade. SECUNDÁRIA: acondicionados em caixas de papelão, contendo 100 unidades, devidamente rotulada e lacrada de modo a garantir a			
22	estabelecido na legislação Resolução RDC 344/02), fermento biológico, água, sal, gordura e pode conter outras substâncias alimentícias permitidas na legislação. Deve apresentar formato e tamanho característico ao tipo de pão. As superfícies não devem apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares variando do pardo ou amarelo pardacento, nas regiões mais expostas ao calor, ao amarelo dourado nas regiões menos expostas. O miolo deve ser leve, elástico, com porosidade regular, e coloração clara e uniforme. Não deve apresentar odores de fermentação e de fumaça. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Odor de fumaça, carvão, óleo ou qualquer odor estranho: ausência. Sabor ácido, alcóolico, rançoso, mofado, envelhecido ou sabor acentuado de sal: ausência. CARACTERÍSTICAS DE COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL/100g Valor calórico – 250 a 350 kcal Carboidrato – 50 a 80g Proteínas – 4 a 8g Gorduras totais – 3 a 6g Ferro – mínimo de 0,80mg Ácido fólico – máximo de 150mcg CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	lacrado, com peso de 50g/unidade. Deverá conter na embalagem a devida identificação do produto com a composição nutricional, assim como data de fabricação e validade. SECUNDÁRIA: acondicionados em caixas de papelão, contendo 100 unidades, devidamente rotulada e lacrada de modo a garantir a			







	Umidade: máximo 30%				
	Proteínas na base seca: mínimo 11,4%				
	Peso líquido inferior ao declarado: ausência				
	CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS				
	Sujidades, larvas e parasitos: ausência				
	Amidos e elementos histológicos estranhos: ausência				
	CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS				
	Coliformes a 45°C/g – 102				
	Salmonelas/25g: ausência				
	Seguir a Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria				
	de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (estabelece os				
	critérios e padrões microbiológicos para alimentos).				
	PRAZO DE VALIDADE				
	Mínimo de 10 dias, a partir da data de entrega.				
	ROTULAGEM				
	Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da				
	Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde				
	(aprova o Regulamento Técnico sobre rotulagem de alimentos				
	embalados). Nos rótulos da embalagem deverá conter				
	obrigatoriamente a expressão "contém glúten".				
	TRANSPORTE				
	O produto deverá ser transportado de acordo com as normas				
-	técnicas da ANVISA.	Saco de polietileno	V~	2.000	Evoluciuo = ===
	SALSICHA: carne mecanicamente separada de aves, pele de frango, proteína texturizada de soja, xarope de glicose, lactato	Saco de polietileno transparente reforçado,	Kg	2.000	Exclusivo para ME/EPP
	de sódio, água, regulador de acidez, sal, fécula de mandioca,	hermeticamente fechado			IVIE/EI I
	açúcar, especiarias, polifosfato de sódio, estabilizante eritorbato	na horizontal e na vertical.			
	de sódio, conservante isoascorbato de sódio, antioxidante,	De 5kg.			
	corante natural carmim de cochonilha.	Be skg.			
	Deverão constar na embalagem a data de fabricação e validade,				
	selo da indústria, identificação do produto, peso, SIF ou SIE.				
	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS				
	Aspecto - próprio				
	Cor – própria				
23	Odor – próprio				
	Sabor – próprio				
	PRAZO DE VALIDADE				
	Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.				
	ROTULAGEM				
	Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da				
	Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde				
	(aprova o Regulamento Técnico sobre rotulagem de alimentos				
	embalados).				
	TRANSPORTE				
	O produto deverá ser transportado de acordo com as normas				
	técnicas da ANVISA.	EMBALACEM	17	2.000	Б. 1.
	CORTES DE FRANGO CONGELADO TIPO COXA E	EMBALAGEM PRIMÁRIA: embalados	Kg	2.000	Exclusivo para ME/EPP
	SOBRECOXA: parte da ave abatida (coxa e sobrecoxa) em estabelecimento sob inspeção oficial, com idade aproximada de	em saco de polietileno,			NIE/EFF
	oito semanas, apresentando pele completa e ausência de: penas,	com peso líquido de 01 a			
	penugens, perfurações, coágulos, ossos quebrados, partes	05kg. Não deverá conter			
	faltosas, queimaduras por congelamento, bolores e limo na	na embalagem a presença			
	superfície. Deve apresentar coloração normal e uniforme,	de ar e cristais de gelo. A			
	evisceração completa, escaldamento normal e gordura não	embalagem deverá estar			
	rançosa. O produto não deverá conter cristais de gelo.	uniforme ao produto.			
	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	1			
24	Aspecto – próprio	SECUNDÁRIA: caixa de			
24	Cor – própria	papelão reforçada, com			
	Odor – próprio	peso líquido de 10 a 30kg.			
	Sabor – próprio				
	CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS				
	Umidade e substâncias voláteis a 105°C, g/100g: 70 a 90				
	pH: 6 a 7				
	Reação de Éber p/ gás sulfídrico: negativo Formol: negativo				
	Rancidez: negativo				
	CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS				
	Coliformes a 45° C/g = 104				







	Seguir a Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria]
	de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (estabelece os				
	critérios e padrões microbiológicos para alimentos).				
	CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS				
	Sujidades, parasitos e larvas: ausência				
	PRAZO DE VALIDADE				
	O produto deverá ter prazo de validade de aproximadamente 12				
	meses a partir da data da entrega.				
	ROTULAGEM				
	Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da				
	Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde				
	(aprova o Regulamento Técnico sobre rotulagem de alimentos				
	embalados), devendo conter nos rótulos da embalagem				
	obrigatoriamente o carimbo do SIF ou SIE.				
	TRANSPORTE				
	O produto deverá ser transportado em veículos isotérmicos,				
	conforme legislação vigente da ANVISA.				
	CORTE DE CARNE BOVINA DE 2ª CONGELADA – TIPO	EMBALAGEM	Kg	3.000	Exclusivo para
	PALETA, ACÉM OU MÚSCULO: é a porção comestível	PRIMÁRIA: embalada a			ME/EPP
	proveniente do corte apropriado de carcaça dianteira bovina,	vácuo em filme de			
1	oriunda de estabelecimento sob inspeção oficial.	polietileno de alta			
	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	densidade com peso de 01			
	Cor – vermelha	a 05kg, constando SIF ou			
	Odor – próprio	SIE.			
	Sabor – próprio				
	Aspecto – próprio	SECUNDÁRIA: caixa de			
	CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	papelão reforçada de 10 a			
	Aspecto amolecido, pegajoso, traumatizado: ausência	30kg.			
	Tecidos inferiores (aponevrose, cartilagem, etc): ausência				
	Amônia: negativo				
	Reação de Éber p/ gás sulfídrico: negativo				
	Rancidez: negativa				
	Nitrato: ausência				
	Nitrito: ausência				
	Bissulfito: negativo				
	pH: de 5 a 6,5				
25	formol: negativo CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS				
	Coliformes a 45°C/g = 104 Estaf. Coag. Positiva/g = 3X10 ³				
	Salmonelas/25g = ausência				
	Seguir a Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria				
	de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (estabelece os				
	critérios e padrões microbiológicos para alimentos).				
	CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS				
	Sujidades, parasitos e larvas: ausência				
	PRAZO DE VALIDADE				
	O produto deverá ter prazo de validade NÃO inferior a 05 meses				
	a contar da data da entrega.				
	ROTULAGEM				
1	Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da				
	Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde				
	(aprova o Regulamento Técnico sobre rotulagem de alimentos				
1	embalados). Apresentando no rótulo o registro do SIF ou SIE.				
	TRANSPORTE				
	O produto deverá ser transportado em veículos isotérmicos, de				
	acordo com as normas técnicas da ANVISA.				
	VINAGRE DE ÁLCOOL: produto natural fermentado acético	Embalagem em PVC	Unidade	500	Exclusivo para
26	simples, isenta de corantes artificiais, ácidos orgânicos e	(policloreto de vinila). De			ME/EPP
20	minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso e detritos	500ml.			
	de animais e vegetais.				
1	CARNE BOVINA SECA A VÁCUO, dianteiro (CHARQUE):	EMBALAGEM 3.0 Kg	kg	2.000	Exclusivo para
	Curada e seca, ponta de agulha, de 1º qualidade, com baixo teor	em PVC transparente e/ou			ME/EPP
	de gordura, embalado à vácuo em pacotes de 500g. A	saco plástico transparente,			
27	embalagem deve conter selo inspeção federal (SIF), estadual	contendo identificação do			
- '	(SIE) ou municipal (SIM), dados de identificação do produto,	produto, marca do			
	validade, fabricação. Acondicionada em caixa de papelão	fabricante, prazo de			
	lacrada.	validade, marcas e			
<u></u>		carimbos oficiais, de	l		







		acordo com as Portarias			
		Ministério da Agricultura			
		DIPOA n.304 de 22/04/96			
		e n.145 de 22/04/98, da			
		Resolução da ANVISA			
		n.105 de19/05/99 e da LEI			
		Municipal / Vigilância			
		Sanitária n.5504/99. Prazo			
		de validade.			
	TEMPERO MOÍDO TIPO COMINHO: alimento preparado	EMBALAGEM	Kg	100	Exclusivo para
	com matéria-prima de boa qualidade e não deverá apresentar	PRIMÁRIA: saco de			ME/EPP
	cheiro acre ou rançoso. Não conter substâncias estranhas à sua	polietileno transparente,			
	composição normal.	hermeticamente fechado			
	Deve ser constituído pela mistura de sal, cominho, pimenta do	na horizontal e na vertical,			
	reino e corante de caramelo. Não contém glúten.	com peso líquido de 100g.			
	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS				
	Aspecto – pó fino	SECUNDÁRIA: caixas			
	Cor – verde pardacento	de papelão ondulado com			
	Cheiro – próprio	peso líquido máximo de 1			
	Sabor – próprio	a 10kg, ou fardo de			
	CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS	polietileno reforçado e			
	Resíduo mineral fixo – máximo 9% p/p	bem fechado com peso			
	Resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v –	líquido entre 1 e 10 kg.			
	máximo 1,5% p/p				
	Extrato alcóolico – mínimo 11% p/p				
20	CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS				
28	Sujidades, parasitos e larvas: ausência CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS				
	Coliformes a 45° C/g = $5x102$				
	Salmonelas/25g = ausência				
	Seguir a Resolução nº 12, de 02 de janeiro de 2001, da Secretaria				
	de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (estabelece os				
	critérios e padrões microbiológicos para alimentos).				
	PRAZO DE VALIDADE				
	O produto deverá ter prazo de validade não inferior a 12 meses				
	a partir da data de entrega.				
	ROTULAGEM				
	Seguir a Resolução nº 259, de 20 de setembro de 2002, da				
	Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde				
	(aprova o Regulamento Técnico sobre rotulagem de alimentos				
	embalados).				
	TRANSPORTE				
	O produto deverá ser transportado de acordo com as normas				
	técnicas da ANVISA.				

- **3.1.** Os quantitativos acima estabelecidos correspondem a total estimado para a aquisição, destinados exclusivamente a participação de microempresas ME's e Empresas de Pequeno Porte EPP's, e aos quais somente essas poderão participar, em atendimento ao disposto, Art. 48 Inciso III da Lei Complementar nº 123/2006.
- **3.2.** Em não havendo a participação de ME's e ou/EPP's, os itens acima estabelecidos reverter-se-ão, automaticamente às demais licitantes participantes, nos preços pelas mesmas ofertados, em conformidade com o Art. 49 da mesma lei Complementar 123/2006.

4. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- Manter, durante toda a execução do contrato, as exigências de habilitação ou condições determinadas no procedimento da licitação que deu origem ao presente Contrato, sob pena de sua rescisão e aplicação das penalidades ora previstas.
- Alocar todos os recursos necessários para se obter um perfeito fornecimento, de forma plena e satisfatória, sem ônus adicionais de qualquer natureza à Contratante;
- Responsabilizar-se por todas as despesas, obrigações e tributos decorrentes da execução do Contrato, inclusive as de natureza trabalhista, devendo, quando solicitado, fornecer à Contratante comprovante de quitação com os órgãos competentes;







- Responsabilizar-se por eventuais multas, municipais, estaduais e federais, decorrentes de faltas por ela cometidas na execução do Contrato;
- Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Prefeitura ou a terceiros decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do Contrato não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pela Contratante.
- Responsabilizar-se pela obtenção de Alvarás, Licenças ou quaisquer outros Termos de Autorização que se façam necessários à execução do Contrato.
- Executar fielmente o objeto contratado e o prazo estipulado.
- Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o Contrato firmado com a Contratante, sem prévia e expressa anuência.
- Não realizar associação com outrem, cessão ou transferência total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação, sem prévia a expressa anuência do Contratante.

5. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

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

6. DISPOSIÇÕES GERAIS

- I) Nenhum pagamento será efetuado à CONTRATADA enquanto pendente de liquidação qualquer débito referente à eventual irregularidade, inadimplência ou penalidade;
- II) Os preços dos serviços, objeto do Contrato, permanecerão irreajustáveis durante a vigência contratual; todavia se durante o período contratual ocorrer acréscimo ou redução de valores no objeto do fornecimento a ser contratado, em conformidade com a legislação pertinente, os preços do Contrato serão readequados, a fim de manter o seu equilíbrio econômico-financeiro, devendo a comprovação ser feita pela apresentação ao CONTRATANTE, por parte da CONTRADADA, da razão que autorizou o referido aumento/redução e utilizando-se os mesmos índices/percentuais utilizados/autorizados; e, por fim, a CONTRATADA obriga-se a repassar ao CONTRATANTE todos os preços e vantagens, ofertados ao mercado, sempre que esses forem mais vantajosos do que os vigentes.
- **III)** O objeto desta licitação poderá ser acrescido ou subtraído, em até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado, mantidas as demais condições iniciais, ficando a CONTRATADA obrigada a aceitar essa condição, quando formalmente proposta pela Prefeitura;







PREGÃO PRESENCIAL Nº 05/2020

ANEXO II

PROCURAÇÃO (Modelo)

REF.: PREGÃO PRESENCIAL N.º 05/2020 - PREFEITURA DE SÃO BRÁS

,dede 20
PODERES: Entregar e receber envelopes contendo os documentos e as propostas, juntar locumentos, assinar atas e termos, tomar deliberações, receber ofícios e relatórios de julgamentos irmar declarações, dar ciência e, especialmente, formular ofertas e lances de preços, interposecursos, renunciar ao direito de recursos enfim, assinar todos os atos e quaisquer documentos ndispensáveis ao bom e fiel cumprimento do presente mandato junto a este órgão, relativamento quaisquer das fases do Pregão nº/20
DBJETO: Representar a Outorgante no Pregão nº/20 Prefeitura Municipal de
DUTORGADO: (Representante devidamente qualificado).
nome (nome, endereço/razão social, etc.)}.







PREGÃO PRESENCIAL Nº 05/2020

ANEXO III

DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO (Modelo)

REF.: PREGÃO PRESENCIAL N.º 05/2020 - PREFEITURA DE SÃO BRÁS

, representante legal, o(a) Si	inscrita no CNPJ	nº	Cartoira do Ido	, por intermé	édio de seu
CPF n°, DECLAR					
17 de julho de 2002, que co modalidade Pregão nº/	umpre plenament	e os requisitos	s exigidos para	a a habilitação	
	(Ic	ocal e data)			
(Nome e assi	natura do represe	entante legal o	u procurador	do licitante)	
(Nome e assi	nacara do represe	intante legal o	a procuración	do neitante)	

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







PREGÃO PRESENCIAL Nº 05/2020 ANEXO IV

DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATOS IMPEDITIVOS (Modelo)

REF.: PREGÃO PRESENCIAL N.º 05/2020 - PREFEITURA DE SÃO BRÁS

representante legal, o(a) Si CPF n°, DECLAR impeditivos para sua habilit com o Poder Público e nã Administrações Federais,	A sob as penas dação, no processo li o se encontra sus	ador da Carteira a lei, que, até citatório. Declar pensa do direit	a de Identidado a presente da a-se idônea pa o de licitar o	e nº ata, inexiste ara licitar e d u contratar	e do em fatos contratar com as
ocorrências posteriores.					
-	(loca	l e data)			
 (Nome e assir	natura do representa	ante legal ou pro	ocurador do lici	 itante)	







PREGÃO PRESENCIAL Nº 05/2020 ANEXO V

DECLARAÇÃO DE EMPREGADOS MENORES (Modelo)

REF.: PREGÃO PRESENCIAL N.º 05/2020 - PREFEITURA DE SÃO BRÁS

, inscrita no CNPJ nº, por intermédio de seu representant legal o(a) Sr.(a), portador da Carteira de Identidade nºe 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 and em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.
Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz ().
(local e data
(Nome e assinatura do representante legal ou procurador do licitante)

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





- INPC/IBGE.



ESTADO DE ALAGOAS PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO BRÁS COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

PREGÃO PRESENCIAL Nº 05/2020

ANEXO VI

MINUTA DO CONTRATO

	CONTRATO DE FORNECIMENTO PARCELADO QUE ENTRE SI CELEBRAM, DE UM LADO, A PREFEITURA DE, E, DO OUTRO, A EMPRESA DECORRENTE DO PREGÃO Nº/20
localizada à	neste ato representado por sua Prefeitura, neste ato representado por sua Prefeitura, neste no CNPJ sob o nº. neste ato representada pelo
seu Prefeito Municipal, o Sr,	e a Empresa , localizada à
CONTRATADA neste ato representada nelo se	o n ^o , doravante denominada u, o Sr, têm justo
e acordado entre si o presente Contrato de Forn	necimento Parcelado, acordo com as disposições 1 de junho de 1993, e suas alterações, mediante
	TO (art. 55, inciso I, da Lei nº 8.666/93). o fornecimento parcelado de gêneros alimentícios
	specificações constantes do Edital de Pregão nº
	tratada, de acordo com o art. 55, XI da Lei nº. parte integrante do presente instrumento para
todos os fins de direito.	parte integrante do presente instrumento para
	ME DE EXECUÇÃO (art. 55, inciso II, da Lei
execução indireta, em regime de empreitada p	retamente pela CONTRATADA, sob a forma de or preço global, de acordo com as necessidades ão do objeto e na forma da Cláusula Quinta deste
	O E DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO (art.
55, inciso III, da Lei nº 8.666/93).	ecidos pelos preços constantes na proposta da
	m valor total estimado de R\$
().	
	após liquidação da despesa, no prazo de até 15 Fiscal/Fatura, devidamente certificada pelo setor
§2° - Para fazer jus ao pagamento	o, a Contratada deverá apresentar, juntamente
	aridade para com as Fazendas Federal, Estadual e o Instituto Nacional do Seguro Social – INSS e



mencionado no caput desta Cláusula, o Índice Nacional de Preços ao Consumidor

de liquidação de obrigação financeira, em virtude de penalidade ou inadimplência contratual. **§4º -** Não haverá, sob hipótese alguma, pagamento antecipado.

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

§3º - Nenhum pagamento será efetuado à Contratada enquanto houver pendência

§6º - No caso de atraso de pagamento, será utilizado, para atualização do valor





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

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

prestados e atestados. CLÁUSULA QUARTA - DA VIGÊNCIA (Art. 55, inciso IV, da Lei nº 8.666/93) O presente Contrato terá vigência da data de sua assinatura até 31 (trinta e um) de dezembro de 20 (), por se tratar de fornecimento, não podendo exceder ao respectivo exercício financeiro, nos termos do art. 57 da Lei nº. 8.666/93. CLÁUSULA QUINTA - DA ENTREGA E RECEBIMENTO DO OBJETO (Art. 55, inciso IV, da Lei nº 8.666/93) Os gêneros alimentícios, objeto deste contrato, serão entregues na de forma parcelada, mediante solicitação desta Prefeitura e nas quantidades indicadas pela mesma, num prazo máximo de _____ (__ _____), contados a partir da solicitação. Parágrafo Único - O fornecimento deverá ser feito durante o prazo de vigência estabelecido. Findo este, as partes não poderão exigir uma da outra o exaurimento dos quantitativos previstos no instrumento convocatório, por serem meramente estimativos, considerando-se perfeitamente realizado o objeto contratual. Ao contrário, exaurido o limite quantitativo antes do encerramento do prazo contratual, a Administração poderá acrescer o objeto até o limite de 25% (vinte e cinco por cento), nos termos do art. 65, §1º da Lei nº. 8.666/93.

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

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

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

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

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







- Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o Contrato firmado com a Contratante, sem prévia e expressa anuência.
- Não realizar associação com outrem, cessão ou transferência total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação, sem prévia a expressa anuência do Contratante.
 - A Contratante, durante a vigência deste Contrato, compromete-se a:
 - Efetuar o pagamento nas condições e preço pactuados.
- Proporcionar à CONTRATADA todas as condições necessárias ao pleno cumprimento das obrigações decorrentes do presente Contrato, consoante estabelece a Lei nº. 8.666/93;
- Designar um representante para acompanhar e fiscalizar a execução do presente Contrato, que deverá anotar em registro próprio, todas as ocorrências verificadas;
- Comunicar à CONTRATADA toda e qualquer ocorrência relacionada com a execução dos serviços, diligenciando nos casos que exigem providências preventivas e corretivas.

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

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

I - advertência;

- **II -** multa de 1% (um por cento) por dia, até o máximo de 30% (trinta por cento), sobre o valor do Contrato, em decorrência de atraso injustificado no fornecimento;
- **III -** multa de 20% (dez por cento) sobre o valor total deste Contrato, no caso de inexecução total ou parcial do mesmo;
- IV suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração do Contratante, pelo prazo de até 02 (dois) anos;
 - V declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.

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

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL À EXECUÇÃO DO CONTRATO E OS CASOS OMISSOS (art. 55, inciso XII, da Lei n° 8.666/93).

O presente Contrato fundamenta-se:

- **I -** nos termos do Pregão nº _____/20__ que, simultaneamente:
- constam do Processo Administrativo que o originou;
- não contrariem o interesse público;
- II nas demais determinações da Lei 8.666/93;

III - nos preceitos do Direito Público;

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







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

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

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

- **§1º** A Contratada fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos e supressões que se fizerem necessários, até o limite legal previsto no art. 65, §1º da Lei nº. 8.666/93, calculado sobre o valor inicial atualizado do contrato.
- **§2º** Nenhum acréscimo ou supressão poderá exceder o limite estabelecido nesta condição, salvo as supressões resultantes de acordo celebrados entre as partes, de acordo com o art. 65, §2º, II da lei nº. 8.666/93.

o art. 65, §2°, II da lei nº. 8.666/93.	
CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DO ACOMPA	NHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO
(Art. 67, Lei nº 8.666/93). Na forma do que dispõe o artigo 67 da Lei nº. - CPF nº, lotado na para acompanhar e fiscalizar execução do presente Contrate \$1º - À fiscalização compete, entre outras atri execução do Contrato com as normas especificadas, se os garantir a qualidade desejada. \$2º - A ação da fiscalização não exonera a Cocontratuais.	8.666/93, fica designado o servidor desta Prefeitura, to. buições, verificar a conformidade da procedimentos são adequados para
CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DO RECEBI	MENTO DO OBJETO (Art. 73, Lei nº
8.666/93) O objeto deste Contrato será recebido de acordo Lei nº. 8.666/93.	o com o disposto art. 73, II, a e b da
CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DO FORO (Art. As partes contratantes elegem o Foro da Cid Alagoas, como único competente para dirimir as questões q do presente Contrato, com renúncia expressa por qualquer E, por estarem assim, justas e Contratadas, as presença de 02 (duas) testemunhas, a fim de que produza	lade de Estado de que porventura surgirem na execução outro. partes assinam este instrumento, na
de	de 20
CONTRATANTE	CONTRATADA
TESTEMUNHAS: I II	







PREGÃO PRESENCIAL Nº 05/2020

ANEXO VI

MODELO DE DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA

LICITAÇÃO: Pregão Presencial nº 05/2020.

OBJETO RESUMIDO: aquisição de materiais de xxxxxxxxx.

- a) a proposta apresentada para participar da presente licitação, **foi elaborada** de maneira independente, e o conteúdo da proposta não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato, desta licitação por qualquer meio ou por qualquer pessoa;
- b) a intenção de apresentar a proposta elaborada para participar desta licitação, não foi informada, discutida ou recebida de qualquer outro participante potencial ou de fato, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;
- c) que não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato, quanto a participar ou não da referida licitação;
- d) que o conteúdo da proposta apresentada para participar da licitação, não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato, antes da adjudicação do objeto da referida licitação;
- e) que o conteúdo da proposta apresentada para participar desta licitação, não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer integrante do Setor de Licitações e Contratos do município de São Brás Alagoas, antes da abertura oficial das propostas; e
- f) que está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx de 2020.

(ASSINATURA DO REPRESENTANTE LEGAL DA LICITANTE







RECIBO DE RETIRADA DE EDITAL

PREGÃO PRESENCIAL N.º 05/2020

OBJETO: CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA VISANDO A AQUISIÇÃO E FORNECIMENTO PARCELADO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, PARA A MERENDA ESCOLAR.

RAZAO SOCIAL:	
CNPJ N.º	
Endereço:	
E-mail:	
Cidade:	Estado:
Telefone/Fax:	
Pessoa para contato:	
Recebemos, nesta data, cópia do inst	trumento convocatório da licitação acima identificada.
	SÃO BRÁS/AL DEDE 2020
	Assinatura

O não preenchimento do recibo exime o Núcleo de Licitações e Contratos da comunicação de eventuais retificações ocorridas no instrumento convocatório, bem como de quaisquer informações adicionais.

