



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

**EDITAL
PREGÃO PRESENCIAL Nº 01/2019**

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 113, de 02/01/2019, torna público, para conhecimento dos interessados, que fará realizar licitação do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM**, sob a modalidade **PREGÃO Presencial nº 01/2019, 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: 13 de fevereiro de 2019

HORÁRIO: 14:00 h (quatorze 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

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;

3. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas oriundas do objeto desta licitação correrão à conta dos recursos orçamentários consignados no Orçamento Programa de 2019 desta Prefeitura, com dotação suficiente, obedecendo à classificação abaixo:

15 - FUNDO DE EDUCACAO BASICA;

15.0200.12.365.00015.005 – PNAEP – ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PRÉ-ESCOLAR;

3.3.3.90.30.00.00 – MATERIAL DE CONSUMO;

0201.00 – OUTRAS TRANSF. FNDE.

0010-00 - PRÓPRIOS

15 - FUNDO DE EDUCACAO BASICA;

15.0200.12.361.00015.006 – PNAEF – ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – FUNDAMENTAL;

3.3.3.90.30.00.00 – MATERIAL DE CONSUMO;

0201.00 – OUTRAS TRANSF. FNDE.

0010-00 - PRÓPRIOS

4. CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO



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

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



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

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 8º 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 N.º 01/2019**
[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 N.º 01/2019**
[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



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

língua portuguesa, salvo quanto a expressões técnicas de uso corrente, sem alternativas, emendas, rasuras ou entrelinhas, datada e assinada pelo representante legal da empresa licitante ou por seu preposto, legalmente estabelecido;

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

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

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

7.1.5. Prazo de entrega dos gêneros alimentícios de, no máximo, 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;

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.



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

8.2. DA HABILITAÇÃO JURÍDICA

8.2.1. Registro Comercial, no caso de empresário individual;

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

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

8.3. DA REGULARIDADE FISCAL

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

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

8.3.3. 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 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 8.3.6 deste Edital, mesmo que contenham alguma restrição;

8.3.6.1.1. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal 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



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

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 § 2º 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.

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



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

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 consequente 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;



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

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



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

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;



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

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.



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

11.2. Da vigência do Contrato

11.2.1. O prazo de vigência do contrato será da data da sua assinatura até 31/12/2019 (trinta e um de dezembro de dois mil e dezenove), 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 CONTRATADA, da razão que autorizou o referido aumento/redução e utilizando-se os mesmos índices/percentuais utilizados/autorizados;



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

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



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

direito prévio da citação e da ampla defesa, ficará impedida de licitar e contratar com a Administração, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo da aplicação das demais cominações legais, tudo proporcionalmente ao grau de culpabilidade da conduta apenada, enquanto perdurarem os motivos determinados da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade;

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

17. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

17.1. Até 02 (dois) dias úteis, antes da data fixada para abertura da sessão pública, 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;



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

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 subsequente, 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;



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

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), 28 de Janeiro de 2019.

Ivanildo do Nascimento Boia
Pregoeiro



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

PREGÃO PRESENCIAL Nº 01/2019

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 2019 (dois mil e dezenove), 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	GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	EMBALAGEM	UNIDADE	QUANTITATIVO ANUAL
1	<p>ACHOCOLATADO EM PÓ: é a porção em pó proveniente da mistura de cacau em pó, açúcar, maltodextrina, sal, aromatizante e estabilizante lecitina de soja. Sua fórmula deve apresentar a informação nutricional em sua embalagem contendo informações quanto ao valor calórico, carboidrato e sódio.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: aparência: pó fino, homogêneo cor: marrom odor: característico sabor: próprio</p> <p>CARACTERÍSTICAS FÍSICP-QUÍMICAS: Umidade: máximo de....3,0% em peso (crítico) Lipídios: máximo de....2,0% em peso (crítico)</p>	<p>Embalagem primária em lata ou plástico lacrado. Se embalado em lata, esta não deve apresentar vestígios de ferrugem, amassadura ou abaulamento. De 400g.</p>	pacote	6.250



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

	<p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS: Coliformes a 45°C/g = 5×10^3 Salmonellas/g = 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).</p> <p>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).</p> <p>PRAZO DE VALIDADE Sua validade deve ser entre 6 e 12 meses contados a partir da data de sua entrega.</p> <p>ROTULAGEM Seguir a Resolução nº 259 de 20 de setembro de 2002, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados). Caso apresente Glúten em sua composição deverá apresentar descrito no rótulo.</p> <p>TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>		
2	<p>AÇÚCAR CRISTAL 1kg: sacarose obtida da cana de açúcar por processo industrial adequado. O produto deve apresentar-se sob a forma de cristais regulares, de coloração uniforme, livre de umidade.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS: Aspecto – próprio do tipo de açúcar Cor – branca Cheiro – próprio Sabor – doce</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Sujidades, parasitos e larvas: ausência Elementos histológicos e amidos estranhos: ausência</p> <p>PRAZO DE VALIDADE Mínimo de 12 meses a partir da data de sua entrega.</p> <p>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).</p> <p>TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>	EMBALAGEM PRIMÁRIA: saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termossoldagem na vertical e na horizontal, com peso líquido de 1kg. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de polietileno transparente reforçado, bem fechado, com peso líquido de 30kg, de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento.	Kg 5.050
3	<p>ARROZ BENEFICIADO 1kg: subgrupo polido, classe agulha. Deve ser preparado com matérias primas sãs, limpas, isenta de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais e não deve ter mais de 15% de umidade.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS</p>	EMBALAGEM PRIMÁRIA: Saco de polietileno transparente,	Kg 2.000



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

	<p>Ausência de sujidades, parasitos e larvas.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE</p> <p>Mínimo de 12 meses, a partir da data de entrega.</p> <p>ROTULAGEM:</p> <p>O produto deve ser rotulado de acordo com o cereal de origem e a classificação.</p> <p>TRANSPORTE</p> <p>O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>	<p>hermeticamente fechado por termossoldagem na vertical e na horizontal com peso líquido de 1kg.</p> <p>SECUNDÁRIA: Fardo de polietileno transparente reforçado bem fechado com peso líquido de 30kg, de modo a garantir resistência a dano durante o transporte e armazenamento.</p>		
4	<p>ARROZ PARBOILIZADO 1kg: grupo beneficiado, tipo 1, no mínimo 80% de peso de grão inteiros, isento de sujidades, fungos ou parasitas, livre de umidade, embalagem plástica atóxica, transparente. Alimento obtido de grãos sadios de arroz, que foram submetidos ao polimento adequado. A classe pode ser longo fino, médio e curto. Não é permitida a mistura de classes. Produto classificado conforme os padrões do Ministério da Agricultura.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</p> <p>Aspecto – próprio Cor – própria Cheiro – próprio Sabor – próprio</p> <p>PRAZO DE VALIDADE</p> <p>Mínimo de 12 meses, a partir da data de entrega.</p> <p>ROTULAGEM</p> <p>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).</p> <p>TRANSPORTE</p> <p>O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>	<p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: Saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termossoldagem na vertical e na horizontal com peso líquido de 1kg.</p> <p>SECUNDÁRIA: Fardo de polietileno transparente reforçado bem fechado com peso líquido de 30kg, de modo a garantir resistência a dano durante o transporte e armazenamento.</p>	Kg	6.380
5	<p>AVEIA EM FLOCOS: embalagem com 500g, isento de mofos, livre de parasitas e substâncias nocivas, prazo mínimo de validade de 6 meses a partir da data de entrega.</p>	Embalagem original de fábrica. De 200g.	Pacote	1.150
6	<p>BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER: é o alimento obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa de farinha de trigo (a farinha de trigo a ser utilizada como matéria-prima na fabricação do biscoito deverá atender ao estabelecido na legislação Resolução RDC 344/02) preparada com farinhas,</p>	Pacote com peso líquido de 400g, com embalagem 3X1 duplamente protetora,	Pacote	2.195



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

	<p>amidos, féculas, fermentadas ou não e outras substâncias permitidas na 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.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</p> <p>Aspecto – massa torrada</p> <p>Cor – própria</p> <p>Cheiro – próprio</p> <p>Sabor – próprio</p> <p>CARACTERÍSTICAS DE COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (porção de 30g)</p> <p>Valor energético: 120 a 180 kcal</p> <p>Carboidratos: 15 a 35g</p> <p>Proteínas: 2 a 8g</p> <p>Gorduras totais: 4 a 8g</p> <p>Gordura saturada: 1,5 a 3,5g</p> <p>Gordura trans: não contém</p> <p>Sódio: máximo de 290mg</p> <p>Ferro: 1,2 a 4mg</p> <p>Ácido fólico: máximo de 45mcg</p> <p>PRAZO DE VALIDADE</p> <p>Mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.</p> <p>ROTULAGEM</p> <p>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”.</p> <p>TRANSPORTE</p> <p>O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>	hermeticamente fechada por termossoldagem na vertical e na horizontal.		
7	<p>BISCOITO DOCE TIPO MAISENA, LEITE, MARIA OU ROSQUINHA: é o alimento obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa de farinha de trigo (a farinha de trigo a ser utilizada como matéria-prima na fabricação do biscoito deverá atender ao estabelecido na legislação Resolução RDC 344/02) preparada com farinhas, amidos, féculas, fermentadas ou não e outras substâncias permitidas na legislação. O produto deve conter farinha de trigo enriquecida 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.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</p> <p>Aspecto – massa torrada</p> <p>Cor – própria</p> <p>Cheiro – próprio</p> <p>Sabor – próprio</p>	Pacote com peso líquido de 400g, com embalagem 3X1 duplamente protetora, hermeticamente fechada por termossoldagem na vertical e na horizontal.	Pacote	2.195



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

<p>CARACTERÍSTICAS DE COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL (porção de 30g)</p> <p>Valor energético: 120 a 160 kcal</p> <p>Carboidratos: 20 a 35g</p> <p>Proteínas: 1,3 a 5g</p> <p>Gorduras totais: 3 a 6g</p> <p>Gordura saturada: 0,5 a 2,5g</p> <p>Gordura trans: não contém</p> <p>Sódio: máximo de 180mg</p> <p>Ferro: 1,2 a 4mg</p> <p>Ácido fólico: máximo de 45mcg</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS</p> <p>Sujidades, parasitos e larvas: ausência</p> <p>Elementos histológicos estranhos a composição do produto: ausência</p> <p>Matéria prejudicial à saúde humana, macroscópica e microscópica: ausência</p> <p>OBS: deverão ser claramente enumerados os elementos histológicos encontrados.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE</p> <p>Mínimo de 06 meses a partir da data de entrega</p> <p>ROTULAGEM</p> <p>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”.</p> <p>TRANSPORTE</p> <p>O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>	<p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: embalada a vácuo em filme de polietileno de alta densidade com peso de 01 a 05kg, constando SIF ou SIE.</p> <p>SECUNDÁRIA: caixa de papelão reforçada de 10 a 30kg.</p>	<p>Kg</p> <p>1.500</p>
<p>8</p> <p>CORTE DE CARNE BOVINA DE 2ª CONGELADA – TIPO PALETA, ACÉM OU MÚSCULO: é a porção comestível proveniente do corte apropriado de carcaça dianteira bovina, oriunda de estabelecimento sob inspeção oficial.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</p> <p>Cor – vermelha</p> <p>Odor – próprio</p> <p>Sabor – próprio</p> <p>Aspecto – próprio</p> <p>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</p> <p>Aspecto amolecido, pegajoso, traumatizado: ausência</p> <p>Tecidos inferiores (aponevrose, cartilagem, etc): ausência</p> <p>Amônia: negativo</p> <p>Reação de Éber p/ gás sulfídrico: negativo</p> <p>Rancidez: negativa</p> <p>Nitrato: ausência</p> <p>Nitrito: ausência</p> <p>Bissulfito: negativo</p> <p>pH: de 5 a 6,5</p> <p>formol: negativo</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</p> <p>Coliformes a 45°C/g = 104</p> <p>Estaf. Coag. Positiva/g = 3X10³</p> <p>Salmonellasp/25g = ausência</p>		



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

	<p>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).</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS</p> <p>Sujidades, parasitos e larvas: ausência</p> <p>PRAZO DE VALIDADE</p> <p>O produto deverá ter prazo de validade NÃO inferior a 05 meses a contar da data da entrega.</p> <p>ROTULAGEM</p> <p>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.</p> <p>TRANSPORTE</p> <p>O produto deverá ser transportado em veículos isotérmicos, de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>		
9	<p>CORTE DE CARNE BOVINA MOÍDA DE 1ª CONGELADA – TIPO COXÃO MOLE: é a porção comestível proveniente do corte apropriado de carcaça traseira bovina, oriunda de estabelecimento sob inspeção oficial.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</p> <p>Cor – vermelha Odor – próprio Sabor – próprio Aspecto – próprio</p> <p>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</p> <p>Aspecto amolecido, pegajoso, traumatisado: ausência Tecido inferiores (aponevrose, cartilagem, etc): ausência Amônia: negativo Reação de Éber p/ gás sulfídrico: negativo Rancidez: negativa Nitrato: ausência Nitrito: ausência Bissulfito: negativo Capa de gordura, g% - de 12 a 16</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</p> <p>Coliformes a 45°C/g = 104 Estaf. Coag. Positiva/g = 3X10³ Salmonella p/25g = ausência</p> <p>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).</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS</p> <p>Sujidades, parasitos e larvas: ausência</p> <p>PRAZO DE VALIDADE</p> <p>O produto deverá ter prazo de validade NÃO inferior a 05 meses a contar da data da entrega.</p> <p>ROTULAGEM</p> <p>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.</p> <p>TRANSPORTE</p> <p>O produto deverá ser transportado em veículos isotérmicos, de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>	<p>Embalada em filme de polietileno de alta densidade com peso de 500g.</p>	<p>Unidades</p> <p>4.000</p>



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

10	<p>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.</p>	<p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Embalagem de 100g.</p> <p>EMBALAGEM SECUNDÁRIA: plástico resistente.</p>	Pacote	800
11	<p>CORTES DE FRANGO CONGELADO TIPO COXA E SOBRECOXA: parte da ave abatida (coxa e sobrecoxa) em estabelecimento sob inspeção oficial, com idade aproximada de oito semanas, apresentando pele completa e ausência de: penas, penugens, perfurações, coágulos, ossos quebrados, partes faltosas, queimaduras por congelamento, bolores e limo na superfície. Deve apresentar coloração normal e uniforme, evisceração completa, escaldamento normal e gordura não rançosa. O produto não deverá conter cristais de gelo.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</p> <p>Aspecto – próprio Cor – própria Odor – próprio Sabor – próprio</p> <p>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</p> <p>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</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</p> <p>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).</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS</p> <p>Sujidades, parasitos e larvas: ausência</p> <p>PRAZO DE VALIDADE</p> <p>O produto deverá ter prazo de validade de aproximadamente 12 meses a partir da data da entrega.</p> <p>ROTULAGEM</p> <p>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.</p> <p>TRANSPORTE</p> <p>O produto deverá ser transportado em veículos isotérmicos, conforme legislação vigente da ANVISA.</p>	<p>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.</p> <p>SECUNDÁRIA: caixa de papelão reforçada, com peso líquido de 10 a 30kg.</p>	Kg	2.000
12	<p>CORTES DE FRANGO CONGELADO TIPO PEITO: parte da ave abatida (peito de frango) em estabelecimento sob inspeção</p>	<p>EMBALAGEM PRIMÁRIA:</p>	Kg	2.500



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

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 – própria

Odor – próprio

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 MICRÓSCÓPICAS

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.

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.

13	CARNE BOVINA SECA A VÁCUO, dianteiro (CHARQUE): Curada e seca, ponta de agulha, de 1º qualidade, com baixo teor de gordura, embalado à vácuo em pacotes de 500g. A embalagem deve conter selo inspeção federal (SIF), estadual (SIE) ou municipal (SIM), dados de identificação do produto, validade, fabricação. Acondicionada em caixa de papelão lacrada.	EMBALAGEM 3.0 Kg em PVC transparente e/ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias Ministério da Agricultura DIPOA n.304 de 22/04/96 e n.145	kg	2.000
----	--	---	----	-------



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

		de 22/04/98, da Resolução da ANVISA n.105 de 19/05/99 e da LEI Municipal / Vigilância Sanitária n.5504/99. Prazo de validade.		
14	<p>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.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto – próprio Cor – própria Odor – próprio Sabor – 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</p> <p>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).</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Sujidades, larvas e parasitos: ausência Fragmento de insetos: máximo 30/100g Amidos e elementos histológicos estranhos: ausência</p> <p>PRAZO DE VALIDADE Mínimo de 06 meses, a partir da data de entrega.</p> <p>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).</p> <p>TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>	Embalagem original de fábrica em tetrapack. De 350g.	Unidade	2.000
15	<p>FARINHA DE MILHO FLOCADA – 500g: alimento obtido a partir de grãos de milho, desgerminados e submetidos aos processos de maceração, secagem, moagem, peneiração e laminação adequadas, obedecidas às boas práticas de manufatura. Deverá ser enriquecida com ferro e ácido fólico. O produto não contém glúten.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS Aspecto – próprio Cor – própria Odor – próprio Sabor – 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</p> <p>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).</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS Sujidades, larvas e parasitos: ausência Fragmento de insetos: máximo 30/100g Amidos e elementos histológicos estranhos: ausência</p> <p>PRAZO DE VALIDADE Mínimo de 06 meses, a partir da data de entrega.</p> <p>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).</p> <p>TRANSPORTE O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>	EMBALAGEM: saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termossoldagem na vertical e na horizontal, com peso líquido de 500g.	Pacote	5.600



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

16	<p>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.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</p> <p>Aspecto – grãos</p> <p>Cor – característica da espécie</p> <p>Odor – próprio</p> <p>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</p> <p>Classe diferente da declarada: ausência</p> <p>Umidade: máximo 14%</p> <p>Impurezas e matérias estranhas: máximo 0,5%</p> <p>Insetos mortos: 0 a 0,10%</p> <p>Resíduos de pesticidas: ausência, acima dos limites toleráveis</p> <p>Peso líquido inferior ao declarado: ausência</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS</p> <p>Sujidades, larvas e parasitos: ausência</p> <p>PRAZO DE VALIDADE</p> <p>Mínimo de 06 meses, a partir da data da entrega.</p>	<p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: Saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado com peso líquido de 1kg.</p> <p>EMBALAGEM SECUNDÁRIA: fardo de polietileno transparente reforçado de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento com peso líquido de 30kg.</p>	Kg	2.910
17	<p>LEITE DE COCO: produto natural, concentrado, açucarado, obtido do endosperma de coco, procedente de frutos sãos e maduros.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</p> <p>Aspecto: próprio</p> <p>Cor: próprio</p> <p>Cheiro: próprio</p> <p>Sabor: próprio</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</p> <p>Sujidades, parasitos e larvas: ausência</p> <p>PRAZO DE VALIDADE</p> <p>No mínimo 04 meses a partir da data de entrega do produto.</p>	<p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: Garrafa de vidro apropriada contendo 500 ml.</p> <p>EMBALAGEM SECUNDÁRIA: embalado em fardo de polietileno transparente resistente. Com 12 unidades.</p>	Garrafa	800
18	<p>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.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</p> <p>Aspecto – pó uniforme</p> <p>Cor – própria (branco amarelado)</p> <p>Odor – próprio</p> <p>Sabor - próprio</p> <p>PRAZO DE VALIDADE</p> <p>Mínimo de 12 meses a partir da data de entrega.</p> <p>ROTULAGEM</p> <p>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”.</p> <p>TRANSPORTE</p>	<p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: pacote de poliéster metalizado com polietileno resistente, hermeticamente fechado na horizontal e na vertical. De 200g.</p> <p>EMBALAGEM SECUNDÁRIA: saco de polietileno transparente reforçado de modo a garantir resistência a danos durante o</p>	Pacote	8.000



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

	O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.	transporte e armazenamento.		
19	<p>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.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</p> <p>Aspecto – próprio (liso brilhante)</p> <p>Cor – própria</p> <p>Cheiro – próprio</p> <p>Sabor – próprio</p> <p>CARACTERÍSTICAS FÍSICO- QUÍMICA: umidade e substâncias voláteis a 105°C, g/100g: 13,0%.</p> <p>Acidez, em mL de solução N de NaOH/100g da massa livre de recheio: máximo 5,0%</p> <p>Cinzas em base seca, deduzida de cloreto de sódio, em g/100g da massa livre de recheio.</p> <p>Em base seca: máximo 1%</p> <p>Peso líquido inferior ao declarado: ausência</p> <p>Ferro (30g): 1,2mg</p> <p>Ácido fólico (30g): 45mcg</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</p> <p>Coliformes a 45°C/g: máximo, 5x10/g.</p> <p>Clostrídios sulfito redutores (a 44°C): máximo 2x10/g.</p> <p>Staphylococcus aureus: 5x102</p> <p>Salmonelas sp/25g: ausência em 25/g</p> <p>Bolores e leveduras: máximo 103/g</p> <p>B. cereus/g: 5x102</p> <p>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).</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS</p> <p>Sujidades, parasitos e larvas: ausência</p> <p>Amidos e elementos histológicos estranhos: ausência</p> <p>PRAZO DE VALIDADE</p> <p>Mínimo de 08 meses, a partir da data de entrega.</p> <p>ROTULAGEM</p> <p>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”.</p> <p>TRANSPORTE</p> <p>O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>	EMBALAGEM Saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termossoldagem na vertical e na horizontal com peso líquido de 500g.	Pacote	9.600
20	<p>MACARRÃO TIPO PARAFUSO 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</p>	EMBALAGEM Saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado por	Pacote	4.300



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

	<p>permitidas pela legislação e submetidas a processos tecnológicos adequados.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</p> <p>Aspecto – próprio (liso brilhante)</p> <p>Cor – própria</p> <p>Cheiro – próprio</p> <p>Sabor – próprio</p> <p>CARACTERÍSTICAS FÍSICO- QUÍMICA: umidade e substâncias voláteis a 105°C, g/100g: 13,0%.</p> <p>Acidez, em mL de solução N de NaOH/100g da massa livre de recheio: máximo 5,0%</p> <p>Cinzas em base seca, deduzida de cloreto de sódio, em g/100g da massa livre de recheio.</p> <p>Em base seca: máximo 1%</p> <p>Peso líquido inferior ao declarado: ausência</p> <p>Ferro (30g): 1,2mg</p> <p>Ácido fólico (30g): 45mcg</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</p> <p>Coliformes a 45°C/g: máximo, 5x10/g.</p> <p>Clostrídios sulfito redutores (a 44°C): máximo 2x10/g.</p> <p>Staphylococcus aureus: 5x102</p> <p>Salmonelas sp/25g: ausência em 25/g</p> <p>Bolores e leveduras: máximo 103/g</p> <p>B. cereus/g: 5x102</p> <p>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).</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS</p> <p>Sujidades, parasitos e larvas: ausência</p> <p>Amidos e elementos histológicos estranhos: ausência</p> <p>PRAZO DE VALIDADE</p> <p>Mínimo de 08 meses, a partir da data de entrega.</p> <p>ROTULAGEM</p> <p>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”.</p> <p>TRANSPORTE</p> <p>O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>	<p>termossoldagem na vertical e na horizontal com peso líquido de 500g.</p>		
21	<p>MARGARINA VEGETAL COM SAL: os principais ingredientes são: óleos vegetais líquidos e hidrogenados, água, sal, leite em pó desnatado reconstituído, soro de leite em pó reconstituído, 15.000 U.I de Vitamina A/Kg, lecitina de soja, conservantes, aroma idêntico ao natural da manteiga, antioxidantes, acidulantes, corantes naturais: urucum e cúrcuma e corante beta caroteno sintético idêntico ao natural. Não contém glúten. Deverá conter quantidade de lipídio em torno de 60 a 65% e apresentar consistência cremosa.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</p> <p>Aspecto – emulsão plástica ou fluída, homogênea, uniforme.</p> <p>Cor – amarela, homogênea normal.</p> <p>Sabor – característico</p> <p>Odor – característico</p>	<p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: o produto encontra-se disposto em embalagens plásticas com peso líquido de 500g.</p> <p>SECUNDÁRIA: caixa de papelão ondulado reforçada, de modo a garantir a</p>	<p>Unidade</p>	<p>550</p>



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

	<p>COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL MÍNIMA EM 100g</p> <p>Valor calórico: 500 a 600kcal</p> <p>Carboidrato: 0 a 0,6g</p> <p>Proteína: 0 a 0,7g</p> <p>Gorduras totais: 50 a 70g</p> <p>Gordura saturada: 9 a 15g</p> <p>Colesterol: 2,8 a 4,5g</p> <p>Sódio: 1.150 a 1.200mg</p> <p>Vitamina A: 1500 a 5000 UI</p> <p>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</p> <p>Umidade e substâncias voláteis a 105°C – de 30 a 40g/100g</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</p> <p>Coliformes a 45°C/g – 1</p> <p>Salmonela: ausência em 25g</p> <p>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).</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS</p> <p>Sujidades, parasitos e larvas: ausência</p> <p>PRAZO DE VALIDADE</p> <p>Mínimo de 6 meses, a partir da data de entrega.</p> <p>ROTULAGEM</p> <p>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.</p> <p>TRANSPORTE</p> <p>O produto deverá ser transportado em temperatura adequada de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>	<p>resistência a danos durante o transporte e armazenamento, fechada com fita adesiva plastificada, com peso líquido de aproximadamente 6kg.</p>		
22	<p>MILHO PARA MUNGUNZÁ: deve ser preparado com matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais e não deve ter mais de 15% de umidade.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</p> <p>Deve obedecer ao seguinte padrão:</p> <p>*contagem padrão em placas: máximo, 5x104/g.</p> <p>Bactérias do grupo coliforme de origem fecal, ausência em 1g.</p> <p>*Clostrídios sulfito redutores (a 44°C): máximo 2x10/g.</p> <p>Staphylococcus aureus: ausência em 0,1g.</p> <p>Salmonella: ausência em 25g.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS</p> <p>Ausência de sujidades, parasitos e larvas.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE</p> <p>Mínimo de 12 meses, a partir da data de entrega.</p> <p>ROTULAGEM</p> <p>O produto deve ser rotulado de acordo com o cereal de origem e a classificação.</p> <p>TRANSPORTE</p> <p>O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>	<p>EMBALAGEM: saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termossoldagem na vertical e na horizontal com peso líquido de 500g.</p>	Pacote	2.000
23	<p>ÓLEO DE SOJA: produto obtido do grão de soja que sofreu processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não de desodorização. Líquido viscoso refinado, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas.</p>	<p>Embalagem em polietileno tereftalado (PET). De 900ml.</p>	Unidade	1.890



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

24	<p>OVO DE GALINHA BRANCO: é o produto formado no ovário da fêmea de galináceos sadios e obtido após a postura. Deve ser proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial.</p> <p>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</p> <p>Limpeza e integridade da casca: presença.</p> <p>Peso por unidade: mínimo 50g.</p> <p>Odor estranho quando retirado da casca: ausência</p> <p>Gema translúcida, homogênea, firme, consistente, ocupando a parte central do ovo: presença.</p> <p>Embrião, sangue e veias: ausência.</p> <p>Clara transparente, consistente, límpida, sem manchas ou turvação e com calazas intactas: presença.</p> <p>Peso líquido inferior ao declarado: ausência.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</p> <p>Salmonellasp/25g – ausente.</p> <p>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).</p> <p>ROTULAGEM</p> <p>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.</p> <p>TRANSPORTE</p> <p>O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>	<p>Caixa de papelão ondulado com até 30 dúzias separadas por placas com 30 unidades, fechada com fita adesiva de modo a garantir resistência a danos durante o transporte e armazenamento.</p>	Dúzia	3.000
25	<p>PÃO MASSA FINA – TIPO HOT DOG: é o alimento obtido por processamento tecnológico adequado, de massa preparada com farinha de trigo (a farinha de trigo a ser utilizada como matéria-prima na fabricação do gênero deverá atender ao estabelecido na legislação Resolução RDC 344/02), fermento biológico, água, sal, gordura e pode conter outras substâncias alimentícias permitidas na legislação. Deve apresentar formato e tamanho característico ao tipo de pão. As superfícies não devem apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidades regulares variando do pardo ou amarelo pardacento, nas regiões mais expostas ao calor, ao amarelo dourado nas regiões menos expostas. O miolo deve ser leve, elástico, com porosidade regular, e coloração clara e uniforme. Não deve apresentar odores de fermentação e de fumaça.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</p> <p>Odor de fumaça, carvão, óleo ou qualquer odor estranho: ausência.</p> <p>Sabor ácido, alcoólico, rançoso, mofado, envelhecido ou sabor acentuado de sal: ausência.</p> <p>CARACTERÍSTICAS DE COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL/100g</p> <p>Valor calórico – 250 a 350 kcal</p> <p>Carboidrato – 50 a 80g</p> <p>Proteínas – 4 a 8g</p> <p>Gorduras totais – 3 a 6g</p> <p>Ferro – mínimo de 0,80mg</p> <p>Ácido fólico – máximo de 150mcg</p> <p>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</p> <p>Acidez: máxima 5%</p>	<p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: embalagem individual em sacos plásticos de polipropileno 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.</p> <p>SECUNDÁRIA: acondicionados em caixas de papelão, contendo 100 unidades, devidamente rotulada e lacrada de modo a</p>	Unidade	40.000



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

	<p>Resíduo mineral fixo (deduzido o NaCl): máximo 1,2% (base seca)</p> <p>Umidade: máximo 30%</p> <p>Proteínas na base seca: mínimo 11,4%</p> <p>Peso líquido inferior ao declarado: ausência</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS</p> <p>Sujidades, larvas e parasitos: ausência</p> <p>Amidos e elementos histológicos estranhos: ausência</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</p> <p>Coliformes a 45°C/g – 102</p> <p>Salmonellassp/25g: ausência</p> <p>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).</p> <p>PRAZO DE VALIDADE</p> <p>Mínimo de 10 dias, a partir da data de entrega.</p> <p>ROTULAGEM</p> <p>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”.</p> <p>TRANSPORTE</p> <p>O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>	<p>garantir a qualidade do produto.</p>		
26	<p>POLPA DE FRUTAS: produto obtido a partir de frutas, conteúdo líquido pasteurizado, podendo ou não conter adição de açúcar. Ausente de substâncias estranhas. Produto congelado, não fermentado e sem conservantes.</p>	<p>Embalagem em polipropileno de baixa densidade atóxico. De 1kg.</p>	Kg	4.000
27	<p>SAL: produto refinado, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com granulação uniforme, própria, devendo ter sabor salino – salgado próprio, com no mínimo de 98,5% de 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 Legislação Federal Específica.</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS</p> <p>Sujidades, parasitos e larvas: ausência.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE</p> <p>Mínimo de 12 meses a partir da data de entrega.</p> <p>ROTULAGEM</p> <p>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).</p> <p>TRANSPORTE</p> <p>O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>	<p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado por termossoldagem na vertical e na horizontal com peso líquido de 1kg.</p> <p>SECUNDÁRIA: fardo de polietileno transparente com peso líquido de 20 a 30kg.</p>	Kg	950
28	<p>SALSICHA: carne mecanicamente separada de aves, pele de frango, proteína texturizada de soja, xarope de glicose, lactato de sódio, água, regulador de acidez, sal, fécula de mandioca, açúcar, especiarias, polifosfato de sódio, estabilizante eritorbato de sódio, conservante isoascorbato de sódio, antioxidante, corante natural carmim de cochonilha.</p> <p>Deverão constar na embalagem a data de fabricação e validade, selo da indústria, identificação do produto, peso, SIF ou SIE.</p>	<p>Saco de polietileno transparente reforçado, hermeticamente fechado na horizontal e na vertical. De 5kg.</p>	Kg	3.500



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

	<p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</p> <p>Aspecto - próprio Cor – própria Odor – próprio Sabor – próprio</p> <p>PRAZO DE VALIDADE</p> <p>Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.</p> <p>ROTULAGEM</p> <p>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).</p> <p>TRANSPORTE</p> <p>O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>			
29	<p>TEMPERO MOÍDO TIPO COMINHO: alimento preparado com matéria-prima de boa qualidade e não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso. Não conter substâncias estranhas à sua composição normal.</p> <p>Deve ser constituído pela mistura de sal, cominho, pimenta do reino e corante de caramelo. Não contém glúten.</p> <p>CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS</p> <p>Aspecto – pó fino Cor – verde pardacento Cheiro – próprio Sabor – próprio</p> <p>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</p> <p>Resíduo mineral fixo – máximo 9% p/p Resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v – máximo 1,5% p/p Extrato alcóolico – mínimo 11% p/p</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROSCÓPICAS</p> <p>Sujidades, parasitos e larvas: ausência</p> <p>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</p> <p>Coliformes a 45°C/g = 5x102 Salmonellas/g=25g = ausência</p> <p>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).</p> <p>PRAZO DE VALIDADE</p> <p>O produto deverá ter prazo de validade não inferior a 12 meses a partir da data de entrega.</p> <p>ROTULAGEM</p> <p>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).</p> <p>TRANSPORTE</p> <p>O produto deverá ser transportado de acordo com as normas técnicas da ANVISA.</p>	<p>EMBALAGEM PRIMÁRIA: saco de polietileno transparente, hermeticamente fechado na horizontal e na vertical, com peso líquido de 100g.</p> <p>SECUNDÁRIA: caixas de papelão ondulado com peso líquido máximo de 1 a 10kg, ou fardo de polietileno reforçado e bem fechado com peso líquido entre 1 e 10 kg.</p>	Pacote	765
30	<p>VINAGRE DE ÁLCOOL: produto natural fermentado acético simples, isenta de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais.</p>	<p>Embalagem em PVC (policloreto de vinila). De 500ml.</p>	Unidade	1.270

4. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA



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

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

5. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

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

6. DISPOSIÇÕES GERAIS

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

II) Os preços dos serviços, objeto do Contrato, permanecerão irreativáveis 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;



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

PREGÃO PRESENCIAL Nº 01/2019

ANEXO II

PROCURAÇÃO (Modelo)

REF.: PREGÃO PRESENCIAL N.º 01/2019 – PREFEITURA DE SÃO BRÁS

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

OUTORGADO: (Representante devidamente qualificado).

OBJETO: Representar a Outorgante no Pregão nº ____/20__ – Prefeitura Municipal de ____.

PODERES: Entregar e receber envelopes contendo os documentos e as propostas, juntar documentos, assinar atas e termos, tomar deliberações, receber ofícios e relatórios de julgamentos, firmar declarações, dar ciência e, especialmente, formular ofertas e lances de preços, interpor recursos, renunciar ao direito de recursos enfim, assinar todos os atos e quaisquer documentos indispensáveis ao bom e fiel cumprimento do presente mandato junto a este órgão, relativamente a quaisquer das fases do Pregão nº ____/20__.

_____, ____ de _____ de 20__.

NOME/CARGO



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

PREGÃO PRESENCIAL Nº 01/2019

ANEXO III

DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO (Modelo)

REF.: PREGÃO PRESENCIAL N.º 01/2019 – PREFEITURA DE SÃO BRÁS

_____, inscrita no CNPJ nº _____, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a) _____, portador da Carteira de Identidade nº _____ e do CPF nº _____, **DECLARA**, em atenção ao disposto no art. 4º, VII, da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, que cumpre plenamente os requisitos exigidos para a habilitação na licitação modalidade Pregão nº ____/20__ da Prefeitura de _____.

(local e data)

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

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



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

PREGÃO PRESENCIAL Nº 01/2019
ANEXO IV

DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATOS IMPEDITIVOS (Modelo)

REF.: PREGÃO PRESENCIAL N.º 01/2019 – PREFEITURA DE SÃO BRÁS

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

(local e data)

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



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

PREGÃO PRESENCIAL Nº 01/2019

ANEXO V

DECLARAÇÃO DE EMPREGADOS MENORES (Modelo)

REF.: PREGÃO PRESENCIAL N.º 01/2019 – PREFEITURA DE SÃO BRÁS

_____, inscrita no CNPJ nº _____, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr.(a) _____, portador da Carteira de Identidade nº _____ e do CPF nº _____, **DECLARA**, para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei nº. 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei nº. 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

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

(local e data)

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

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



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

PREGÃO PRESENCIAL Nº 01/2019

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.**

O MUNICÍPIO DE _____, neste ato representado por sua Prefeitura, localizada à _____, inscrita no CNPJ sob o nº. _____, doravante denominada **CONTRATANTE**, neste ato representada pelo seu Prefeito Municipal, o Sr. _____, e a Empresa _____, localizada à _____, inscrita no CNPJ sob o nº. _____, doravante denominada **CONTRATADA**, neste ato representada pelo seu _____, o Sr. _____, têm justo e acordado entre si o presente Contrato de Fornecimento Parcelado, acordo com as disposições regulamentares contidas na Lei nº. 8.666, de 21 de junho de 1993, e suas alterações, mediante cláusulas e condições seguintes:

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

O presente Contrato tem por objeto o fornecimento parcelado de gêneros alimentícios para a merenda escolar, de acordo com as especificações constantes do Edital de Pregão nº ____/20____ e seus anexos, e proposta da Contratada, de acordo com o art. 55, XI da Lei nº. 8.666/93, passando tais documentos a fazer parte integrante do presente instrumento para todos os fins de direito.

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

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

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

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

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

§2º - Para fazer jus ao pagamento, a Contratada deverá apresentar, juntamente com o documento de cobrança, prova de regularidade para com as Fazendas Federal, Estadual e/ou Municipal e prova de regularidade perante o Instituto Nacional do Seguro Social – INSS e perante o FGTS - CRF.

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

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

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

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



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

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

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

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

O presente Contrato terá vigência da data de sua assinatura até 31 (trinta e um) de dezembro de 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.º 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.



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

• Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o Contrato firmado com a Contratante, sem prévia e expressa anuência.

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

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

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

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

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

I - advertência;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

O presente Contrato fundamenta-se:

I - nos termos do Pregão nº ____/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.



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

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

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

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

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

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

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

Na forma do que dispõe o artigo 67 da Lei nº. 8.666/93, fica designado o servidor

- CPF nº. _____, lotado na _____ desta Prefeitura, para acompanhar e fiscalizar execução do presente Contrato.

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

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

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

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

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

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

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

...../AL, _____ de _____ de 20____

CONTRATANTE

CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

I - _____

II - _____



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

RECIBO DE RETIRADA DE EDITAL

PREGÃO PRESENCIAL N.º001/2019

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

RAZÃO SOCIAL:	
CNPJ N.º	
Endereço:	
E-mail:	
Cidade:	Estado:
Telefone/Fax:	
Pessoa para contato:	

Recebemos, nesta data, cópia do instrumento convocatório da licitação acima identificada.

SÃO BRÁS/AL DE...../..... DE 2019

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.