



EDITAL Nº 052/2019

**PREGÃO PRESENCIAL Nº
052/2019 - SRP**

PROCESSO Nº 04.069/2019

ABERTURA: 07/08/19 -14:00 H



CAPÍTULO I - P R E Â M B U L O

PROCESSO N° 04.069/2019

PREGÃO PRESENCIAL N°: 052/2019 - SRP

EDITAL N°: 052/2019

REGIDO PELA LEI N°: Lei do Pregão n° 10.520/2002, Decretos Municipais n°s 1.776/2017 e 1.780/2017, com aplicação subsidiária da Lei Federal n° 8.666 de 21/06/93, com as modificações introduzidas pelas Leis n°s: 8.248/1991 e alterações, 8.883 de 08/06/94, 9.648 de 27/05/98, 9.854, de 27.10.1999 e 12.349 de 2010, bem como pela Lei Complementar n° 123/06 e 128/08, Decreto Municipal n° 1.719/2017 e demais normas legais e regulamentares aplicáveis e atinentes a matéria, bem como ainda, pelas disposições deste instrumento convocatório.

MODALIDADE: PREGÃO

TIPO DE LICITAÇÃO: MENOR PREÇO POR ITEM/LOTE

LOCAL: PREFEITURA MUNICIPAL DE PORCIÚNCULA

RUA CÉSAR VIEIRA, N° 105 – CENTRO – PORCIÚNCULA/RJ

DATA E HORA: 07/08/2019 às 14:00 HORAS

(entrega dos envelopes e início de abertura dos mesmos)

O MUNICÍPIO DE PORCIÚNCULA/RJ, por intermédio da Secretaria Municipal de Educação realizará no dia 07 de agosto de 2019, às 14:00 horas a licitação na modalidade Pregão Presencial, em sessão pública na Sala de Licitações sito à Rua César Vieira, n° 105 – Centro – Porciúncula/RJ, objetivando **à futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios para a distribuição da Alimentação Escolar de todos os alunos da Rede Municipal de Ensino, durante o período de 06 (seis) meses**, conforme as especificações descritas no processo administrativo n°. 04.069/2019 da Secretaria Municipal de Educação e no **ANEXO II** (Proposta Detalhe e Termo de Referência), parte integrante do Edital do pregão em epígrafe.

O pregão será realizado pelo Pregoeiro Substituto João Cesar Honório da Silva, tendo como Equipe de Apoio a Sr^a Camila Lopes de Oliveira Freitas e o Sr. Erick Francisco Moraes Ferreira, designados pela Portaria n° 036/2019, e será regido pela Lei Federal n° 10.520 de 17/07/2002, pelos Decretos Municipais n°s 1.776/2017, 1.780/2017 e 1.719/2017, com aplicação subsidiária da Lei Federal n° 8.666/93, pelo Capítulo V, Seção Única, da Lei Complementar n° 123, de 14/12/2006, observadas as alterações posteriores introduzidas nos referidos diplomas legais e pelas condições estabelecidas no presente Edital e seus ANEXOS.

CAPÍTULO 2 – OBJETO

2.1 - Constitui objeto da presente licitação, à futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios para a distribuição da Alimentação Escolar de todos os alunos da Rede Municipal de Ensino, durante o período de 06 (seis) meses, conforme as especificações descritas no processo administrativo n°. 04.069/2019 da Secretaria Municipal de Educação e no ANEXO II (Proposta Detalhe e Termo de Referência), parte integrante do presente Edital.



CAPÍTULO 3 – CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

3.1 - A participação na licitação objeto do presente é facultada a todas as empresas do ramo pertinente ao objeto desta licitação e que satisfaça as condições e exigências contidas neste Edital.

3.2 – Não poderão participar desta licitação:

3.2.1 - As pessoas físicas e jurídicas de que trata o art. 9º da Lei 8.666/93;

3.2.2 - pessoas físicas e jurídicas suspensas temporariamente de participação em licitação e impedidas de contratar com o Município, ou declaradas inidônea para licitar ou contratar com a Administração Pública da União, dos Estados, dos Municípios, Distrito Federal e suas autarquias ou fundações, valendo a participação nesta licitação como expressa declaração de inexistência de tais impedimentos, sob as penas previstas no parágrafo único do artigo 97 da Lei n°. 8.666/93;

3.2.3 - empresas em estado de falência e

3.2.4 - consórcios.

3.3 - Não será permitida a participação na licitação de mais de uma empresa sob o controle de um mesmo grupo de pessoas, físicas ou jurídicas.

3.4 – A participação neste certame implica aceitação de todas as condições estabelecidas neste instrumento convocatório.

CAPÍTULO 4 – ENTREGA DOS ENVELOPES

“DOS ENVELOPES “PROPOSTA COMERCIAL” E “DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO”

4.1 - Os envelopes “Proposta Comercial” e “Documentação de Habilitação” deverão ser indevassáveis, hermeticamente fechados e entregues ao Pregoeiro, na sessão pública de abertura deste certame, conforme endereço, dia e horário especificados abaixo:

4.1.2 - O Pregoeiro concede as participantes uma tolerância de até 10 (dez) minutos, após o horário fixado para realização da licitação, para entrega dos envelopes, os quais não serão recebidos ou aceitos após este limite de tempo.

LOCAL: Sala de Licitações sito à Rua César Vieira, nº 105 – Centro – Porciúncula/RJ.

DATA: 07 de agosto de 2019.

HORÁRIO: 14:00 horas.

4.1.3 – Os envelopes deverão ainda indicar em sua parte externa e frontal os seguintes dizeres:

PREFEITURA MUNICIPAL DE PORCIÚNCULA

PREGÃO PRESENCIAL Nº 052/2019 - SRP

ENVELOPE Nº 01 – PROPOSTA COMERCIAL

EMPRESA: _____

e

PREFEITURA MUNICIPAL DE PORCIÚNCULA

PREGÃO PRESENCIAL Nº 052/2019 – SRP

ENVELOPE Nº 02 – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

EMPRESA: _____



4.2 – A Comissão Permanente do Pregão não se responsabilizará por envelopes de “Proposta Comercial” e “Documentação de Habilitação”, que não sejam entregues ao Pregoeiro designado, no local e horário definido neste Edital.

CAPÍTULO 5 – DA REPRESENTAÇÃO, DO CREDENCIAMENTO E DA DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

5.1 – Cada licitante apresentar-se-á com apenas um representante legal, devidamente munido de credencial, que será o único admitido a intervir nas fases do procedimento licitatório, respondendo por sua representada, com poderes para formular ofertas e lances de preços a menor e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, devendo, ainda, no ato da entrega dos envelopes, identificar-se junto ao Pregoeiro, exibindo a Carteira de Identidade ou documento equivalente. (**com cópia**).

5.1.1 – Por credencial entende-se:

- a) a habilitação do representante, mediante procuração com firma reconhecida em cartório;
- b) o documento comprobatório de capacidade para representar a empresa no caso de titular da mesma ou sócio administrador. (Ex. Contrato Social) e
- c) cópia do RG e CPF do representante.

PARÁGRAFO ÚNICO: Para fins de verificação da outorga mencionada na alínea “a”, o representante da empresa deverá apresentar, em conjunto com a procuração, Cópia do Contrato Social e última alteração, se houver.

5.2 – A licitante deverá apresentar, no ato da abertura da licitação, declaração expressa “de que cumpre plenamente os requisitos da habilitação exigidos neste certame licitatório”. Modelo **ANEXO V**.

5.3 – O documento de credenciamento e a declaração mencionada no subitem anterior deverão ser entregues separadamente dos envelopes de “**DOCUMENTAÇÃO**” e de “**PROPOSTA**”.

5.4 – O credenciamento será realizado pelo Pregoeiro, após a abertura da sessão.

5.5 – O representante legal da licitante, quando tratar-se de Pessoa Jurídica, que não se credenciar perante o Pregoeiro ficará impedido de participar da fase de lances verbais, de negociação de preços, de declarar a intenção de interpor recurso, de renunciar ao direito de interposição de recursos, enfim, para representar a licitante durante a sessão de abertura dos envelopes “Proposta” ou “Documentação” relativos a este Pregão.

5.5.1 – Nesse caso, a licitante ficará excluída da etapa de lances verbais e será mantido o seu preço apresentado na proposta escrita, para efeito de ordenação das propostas e apuração do menor preço.

5.6 – O documento de credenciamento deverá obedecer ao **MODELO do ANEXO IV**.

5.7 - MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

5.7.1 - As microempresas e empresas de pequeno porte, para utilizarem as prerrogativas estabelecidas na Lei Complementar nº 123/2006, deverão apresentar, **fora dos envelopes**, no ato da abertura da licitação, declaração de que ostentam essa condição e de que não se enquadram em nenhum dos casos enumerados no § 4º do art. 3º da referida Lei (**ANEXO VIII**).



CAPÍTULO 6 – PROPOSTAS COMERCIAIS

6.1 – As propostas comerciais deverão ser preenchidas por meio mecânico ou impressos, com suas páginas numeradas e rubricadas, e a última assinada pelo representante legal da empresa, sem emendas, acréscimos, borrões, rasuras, ressalvas, entrelinhas ou omissões, salvo se, inequivocamente, tais falhas não acarretarem lesão ao direito dos demais licitantes, prejuízo à Administração ou não impedirem a exata compreensão de seu conteúdo, observado o modelo constante nos **ANEXOS I e II** deste Edital, e deverão constar:

6.1.1 – Nome, número do CNPJ, endereço, telefone e fax da empresa preponente – Pessoa Jurídica;

6.1.2 - Nome, número do RG, endereço, telefone e fax, se houver, do prestador de serviço – Pessoa Física;

6.1.3 – Prazo de validade da proposta não inferior a 60 (sessenta) dias, contados da data estipulada para a entrega dos envelopes;

6.1.4 – Prazo de execução do objeto não superior ao estabelecido no Capítulo 13, contados em dias úteis a partir da homologação;

6.1.5 – As propostas não poderão impor condições ou conter opções, somente sendo admitidas propostas que ofertem apenas uma marca, um modelo e um preço para cada item do objeto desta licitação.

OBSERVAÇÕES:

a) Os valores deverão ser apresentados em moeda corrente nacional, contendo, **preferencialmente, duas casas decimais após a vírgula, entretanto, quando for necessário, serão aceitas até quatro casas**, inclusas todas as taxas, fretes, impostos, encargos sociais e trabalhistas, seguros, descontos e quaisquer acréscimos que se fizerem necessários à perfeita propositura dos preços a serem ofertados.

b) Em caso de divergência entre os valores unitários e totais do item, O Pregoeiro considerará para efeito de julgamento, o valor unitário, providenciando a devida correção do valor global;

c) Em caso de divergência entre os valores expressos em algarismos e por extenso, prevalecerá a importância expressa por extenso.

d) As empresas proponentes poderão cotar preço para todos os lotes, ou somente para determinados lotes. Porém, todos os itens do lote cotado, deverão ser preenchidos, sob pena de desclassificação do lote que estiver incompleto, por apresentar condição diversa da planilha orçamentária estimada pela Administração.

e) Pequenas falhas ou defeitos na apresentação das propostas, não comprometendo a legalidade do certame, serão resolvidas pelo Pregoeiro.

CAPÍTULO 7 – HABILITAÇÃO

7.1 – Toda a documentação exigida deverá ser apresentada conforme artigo 32, da Lei nº 8.666/93:

▶ em original;

▶ por qualquer processo de cópia, exceto por fac-símile, devidamente autenticada por cartório competente, publicação em órgão da Imprensa Oficial e ou por servidor da Administração Pública;

▶ todos os documentos necessários à habilitação poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada, conforme o disposto no Art. 32 da Lei nº 8.666/93, inclusive com a autenticação feita pelo pregoeiro ou pela equipe de apoio, na própria sessão, mediante a apresentação dos originais.

▶ As certidões, declarações ou quaisquer outros documentos valerão nos prazos que lhe são próprios; inexistindo esse prazo, reputar-se-ão válidas por 90 (noventa) dias, contados de sua expedição.



A regularidade da habilitação do licitante será confirmada por meio da análise ainda dos seguintes documentos, os quais deverão ser apresentados no envelope documentos de habilitação, a saber:

7.2 – HABILITAÇÃO JURÍDICA:

- ➔ a) Registro no Registro Público de Empresas Mercantis, em se tratando de empresário individual ou sociedade empresária;
- ➔ b) Registro no Registro Civil das Pessoas Jurídicas em se tratando de sociedade simples;
- ➔ c) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, no órgão correspondente, indicando os atuais responsáveis pela administração, com cópia do RG e CPF de todos os sócios. Caso os responsáveis pela administração não constem no contrato social, documento que indique a responsabilidade pela administração.
- ➔ d) No caso de sociedades anônimas, cópia da ata da assembléia geral ou da reunião do conselho de administração atinente à eleição e ao mandato dos atuais administradores, evidenciando o devido registro na junta comercial pertinente ou a publicação prevista na Lei 6.404/76 e suas alterações.
- ➔ e) Em se tratando de Fundações, apresentar certidão de regularidade expedida pelo Ministério Público do Estado de sua constituição.

7.3- REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:

- ➔ a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) do Ministério da Fazenda devidamente válida;
- ➔ b) Prova de Inscrição no Cadastro de Contribuinte Estadual ou Municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto licitado;
- ➔ c) Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal, no domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente na forma da Lei, comprovada da seguinte forma: a) a comprovação de regularidade para com a Fazenda Federal deverá ser feita através de Certidão de Quitação de Tributos, Contribuições Federais e à Dívida Ativa da União, com base na Portaria conjunta RFB/PGFN nº 1751, de 02 de outubro de 2014, expedida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil em conjunto com a Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional. b) A comprovação de regularidade para com a Fazenda Estadual deverá ser feita através de Certidão Negativa de Débito relativo ao ICMS (RJ) acompanhada da CN da Dívida Ativa, emitida pelo órgão próprio da Procuradoria Geral do Estado, nos termos da Resolução conjunta PGE/SER nº 33/2204. c) A comprovação de regularidade para com a Fazenda Municipal deverá ser feita através de Certidão Negativa de Débito relativo ao ISS;
- ➔ d) Certificado de Regularidade para com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS), (Lei n.º 8.036/90, artigo 27);
- ➔ e) Prova de regularidade relativa a Débitos Trabalhistas (CNDT), para comprovar a inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, (Lei nº 12.440/2011, artigo 642-A);

7.4 – QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

- ➔ a) Para comprovação da qualificação econômico-financeira a licitante deverá apresentar:

I – Certidão Negativa de Falência ou Concordata, expedido pelo distribuidor da sede da licitante; no máximo em prazo não superior a 90 (noventa) dias, anterior à data da licitação, as certidões deverão vir acompanhadas de declaração oficial da autoridade judiciária competente, relacionando os distribuidores que, na Comarca de sua sede, tenham atribuição para expedir certidões negativas de falências e concordatas;



7.5 – QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

→a) Para efeito da comprovação da qualificação técnica a empresa licitante deverá apresentar juntamente com os outros documentos de habilitação, no mínimo 01 (um) Atestado de Capacidade Técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado (neste caso, com firma reconhecida em cartório), que comprove que a licitante já forneceu materiais da mesma natureza, ou que já prestou serviço com as mesmas características do objeto, com qualidade e pontualidade, com indicação do (s) objeto (s) fornecido (s) ou do (s) serviço (s) prestado à entidade emissora, seja indicação no próprio atestado, seja indicação em cópia de nota fiscal anexa ao Atestado de Capacidade Técnica, ciente a licitante que a comprovação da documentação em tela poderá a qualquer tempo ser requerida ou analisada;

→b) Declaração firmada pela empresa acerca dos equipamentos e pessoal técnico de que dispõe e a serem utilizados na execução do (s) serviço (s) ou na entrega da (s) mercadoria (s), podendo a Administração Municipal vistoriar os equipamentos em até 24h após declarada a vencedora do certame, devendo constar na presente declaração as seguintes informações:

b.1) Declaração de que os equipamentos que serão utilizados no alcance do objeto da licitação se encontram em perfeito estado de conservação e funcionamento ao fim a que se destinam;

b.2) Em se tratando de locação ou aquisição de veículos apresentar Declaração que os mesmos deverão estar devidamente vistoriados e documentados no momento da inspeção municipal.

7.6 - Juntamente com os documentos referidos neste capítulo (CAPÍTULO 7 – HABILITAÇÃO), serão apresentados para fins de habilitação as seguintes declarações e certificados:

7.6.1 – Alvará da sede da empresa participante, habilitando-a ao exercício da atividade objeto do presente Edital.

7.6.2 – Declaração de que a empresa não se acha declarada inidônea para licitar e contratar com o Poder Público ou suspensão do direito de licitar ou contratar com a Administração Municipal. (**MODELO ANEXO VI**).

7.6.3 - Declaração de que a empresa não possui, em seus quadros funcionais, nenhum trabalhador menor de dezoito anos desempenhando trabalho noturno, perigoso ou insalubre e menor de dezesseis anos em qualquer trabalho, segundo determina o inciso V do artigo 27 da Lei Federal 8.666/93 (com redação dada pela Lei nº 9.984 de 27 de outubro de 1.999), salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos, na forma do art. 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal (**MODELO ANEXO VII**).

CAPÍTULO 8 – SESSÃO DO PREGÃO

8.1 - Após o encerramento do credenciamento e identificação dos representantes das empresas proponentes, o Pregoeiro declarará aberta a sessão pública do PREGÃO, oportunidade em que não mais aceitará novos proponentes, dando início ao recebimento dos envelopes contendo a Proposta Comercial e os Documentos de Habilitação, exclusivamente dos participantes devidamente credenciados.

CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS COMERCIAIS:

8.2 – Abertos os envelopes de Propostas Comerciais, estas serão analisadas verificando o atendimento de todas as especificações e condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos.

8.2.1 - O Pregoeiro classificará o autor da oferta de valor mais baixo e aqueles que tenham apresentado propostas em valores sucessivos e superiores em até 10% (dez por cento) à proposta de menor preço, para participarem dos lances verbais.



8.2.2 – Se não houver, no mínimo 03 (três) propostas de preços nas condições definidas na cláusula anterior, o Pregoeiro classificará as melhores propostas subseqüentes, até o máximo de 03 (três), para que seus autores participem dos lances verbais, quaisquer que sejam os preços oferecidos nas propostas apresentadas.

8.2.3 – Poderão ser corrigidos pelo Pregoeiro quaisquer erros de soma, multiplicação e/ou quaisquer outros erros considerados meramente formais.

8.2.4 – A falta de data e/ou rubrica da proposta poderá ser suprida pelo representante legal presente à reunião de abertura dos envelopes “Proposta” com poderes para esse fim.

8.2.5 – A falta do CNPJ e/ou endereço completo poderá também ser preenchida pelos dados constantes dos documentos apresentados dentro do envelope “Documentação”.

8.2.6 – Após a fase de classificação, não caberá desistência das propostas, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro.

LANCES VERBAIS:

8.3 – Aos licitantes classificados, será dada a oportunidade para nova disputa, por meio de lances verbais e sucessivos, de valores distintos e decrescentes, a partir do autor da proposta classificada de maior preço e os demais. **Esclarecendo que os lances mínimos serão exigidos pelo pregoeiro no ato da licitação, tendo por base menor preço apresentado.**

8.3.1 – Se duas ou mais propostas, em absoluta igualdade de condições, ficarem empatadas, será realizado sorteio em ato público, para definir a ordem de apresentação dos lances.

8.3.2 – A desistência em apresentar lance verbal, quando convocado pelo pregoeiro, implicará na exclusão do licitante da etapa de lances verbais e na manutenção do último preço apresentado pelo licitante, para efeito de posterior ordenação das propostas.

8.3.3 – Se os trabalhos não puderem ser concluídos e/ou surgirem dúvidas que não possam ser dirimidas de imediato, os motivos serão consignados em ata e a continuação dar-se-á em sessão a ser convocada posteriormente.

8.3.4 - Os envelopes não abertos, já rubricados no fecho, pelo Pregoeiro e pelos representantes legais das licitantes presentes, ficarão em poder do Pregoeiro até nova sessão de continuidade do julgamento.

8.3.5 - Encerrada a etapa competitiva e ordenadas às propostas, será aberto o envelope contendo os documentos de habilitação da licitante que tiver apresentado o menor preço, para confirmação das exigências habilitatórias constantes no Edital.

8.3.6 - O encerramento da etapa competitiva dar-se-á quando, indagados pelo Pregoeiro, as licitantes manifestarem seu desinteresse em apresentar novos lances.

JULGAMENTO E CRITÉRIO DE ACEITABILIDADE DAS PROPOSTAS:

8.4 - O critério do julgamento será: **MENOR PREÇO POR ITEM/LOTE**, itens 01 ao 50 e Lote 01 (itens 51 ao 66). Sendo certo que o **CRITÉRIO DE ACEITABILIDADE DAS PROPOSTAS** serão os preços unitários globais, em face dos preços paradigmas estipulados pela Administração Municipal.



8.4.1 – Os lances deverão ser ofertados, sendo aceitas propostas que reduzam o preço ofertado na proposta escrita. No encerramento dos lances verbais o pregoeiro verificará se os valores ofertados estão compatíveis com o estabelecido no preço de referência, negociando até a aceitabilidade da proposta.

8.4.2 – Caso não se realize lances verbais, será verificada a conformidade entre a proposta escrita de menor preço e o valor estimado da contratação.

8.4.3 – Em havendo apenas uma oferta e desde que atenda a todos os termos do Edital e que seu preço seja compatível com o valor estimado da contratação, esta poderá ser aceita.

8.4.4 – Sendo aceitável a oferta de menor preço, será aberto o envelope contendo a documentação de habilitação do licitante que a tiver formulado, para confirmação das suas condições habilitatórias.

8.4.5 – Constatado o atendimento pleno às exigências editalícias, será declarado o proponente vencedor, sendo-lhe adjudicado o objeto para o qual apresentou proposta.

8.4.6 – Se a oferta não for aceitável ou se o licitante desatender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará as ofertas subsequentes, verificando a sua aceitabilidade e procedendo a verificação das condições de habilitação do proponente, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda ao Edital, sendo o respectivo licitante declarado vencedor e a ele adjudicado o objeto do certame, para o qual apresentou proposta.

8.4.7 – Na situação prevista no item 8.4.6, o pregoeiro poderá negociar diretamente com o proponente para que seja obtido o menor preço.

8.4.8 – Da reunião lavrar-se-á ata circunstanciada, na qual serão registrados todos os atos do procedimento e as ocorrências relevantes e que, ao final, será assinada pelo Pregoeiro, Equipe de Apoio, pelos licitantes presentes, bem como por outras pessoas que eventualmente estejam assistindo a sessão pública.

8.4.9 – Decididos os recursos ou transcorrido o prazo para sua interposição relativamente ao pregão, o Pregoeiro devolverá, aos licitantes, julgados desclassificados em todos os itens, os envelopes “DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO” inviolada, podendo, todavia, retê-los até o encerramento da licitação.

9 - DO DIREITO DE PREFERÊNCIA

91 - Caso a proposta mais bem classificada não seja apresentada por uma MPE e se houver proposta apresentada por licitante devidamente declarado como MPE, igual ou até 5% superior à melhor proposta proceder-se-á da seguinte forma:

92 - Será oportunizado o exercício do direito de preferência à MPE, que consiste na possibilidade dela apresentar proposta de preço inferior à empresa melhor classificada que não se enquadra como MPE;

93 - O novo valor proposto pela MPE deve ser apresentado após o encerramento da fase de lances e solicitado pelo pregoeiro, sendo permitida apenas à MPE, apta a exercer o direito de preferência, ofertar nova proposta, de valor inferior ao preço ofertado pela empresa melhor classificada que não se enquadra como MPE;

94 - Caso a MPE não exerça o direito de preferência ou não atenda às exigências do edital serão convocadas as MPE remanescentes, cujas propostas se enquadrem no limite de 5%, obedecida a ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, e assim sucessivamente, até a identificação de uma empresa que preencha todos os requisitos do edital;



95 - Se houver equivalência de valores apresentados por MPE, dentre as propostas de valor até 5% (cinco por cento) superior à proposta de menor preço ofertada pela empresa não enquadrada como MPE, será realizado sorteio público para identificação daquela que terá preferência na apresentação de nova proposta;

96 - Na hipótese de nenhuma MPE não atender às exigências do edital, a empresa não enquadrada como MPE que apresentou o menor preço permanece na posição de melhor classificada.

CAPÍTULO 10 – RECURSOS

10.1 - Declarada a vencedora, qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, com registro em ata da síntese das suas razões, desde que munido 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 contrarrazões por igual prazo, que começará a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

10.2 - A falta de manifestação imediata e motivada importará a decadência do direito de recorrer e a adjudicação do objeto da licitação ao vencedor.

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

10.4 - Os recursos e as contrarrazões interpostos pelas licitantes deverão ser instrumentalizados em autos apartados aos do processo principal e entregues no Serviço de Protocolo, localizado na sede da Prefeitura, das 8 h às 17h, diariamente, exceto aos sábados, domingos e feriados.

10.5 - Os itens para os quais não forem interpostos recursos poderão ser desde logo adjudicados.

10.6 - Os recursos e as contrarrazões serão dirigidos ao Srº Prefeito Municipal, ou pessoa a esse fim devidamente outorgada, que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, decidirá de forma fundamentada.

CAPÍTULO 11 - ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

11.1 – Inexistindo manifestação recursal, o Pregoeiro adjudicará o objeto da licitação ao licitante vencedor, com a posterior homologação do resultado pela autoridade competente.

11.2 – Decididos os recursos porventura interpostos, e constatada a regularidade dos atos procedimentais, a autoridade competente fará a adjudicação do objeto ao(s) licitante (s) vencedor (es) do procedimento licitatório e homologará a licitação.

11.3 - Homologada a licitação pela autoridade competente, o adjudicatário será convocado para assinar a Ata no prazo definido em Edital; e

11.4 - Se o licitante vencedor, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não firmar seu termo na Ata, aplicar-se-á o disposto no inciso XVI do art. 4º da Lei 10.520/2002.

11.5 – A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à Assinatura da Ata de Registro de Preços.

CAPÍTULO 12 – ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

121 – Encerrado o procedimento licitatório, o representante legal da proposta vencedora será convocado para firmar o seu termo na Ata de Registro de Preços ou instrumento equivalente, conforme minuta constante no **ANEXO III** do presente, em observância ao previsto na proposta aceita e sob a égide da legislação pertinente a matéria.



122 – O adjudicatário deverá comprovar a manutenção das condições demonstradas para habilitação, para assinatura da Ata de Registro de Preços.

123 – Caso o adjudicatário não apresente situação regular no ato da assinatura da Ata ou recuse-se a assiná-la no prazo e condições estabelecidos, quando o convocado não assinar a ata de registro de preços, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, serão convocados os licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação e a qualificação dos mesmos, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado.

124 – O representante legal da proposta vencedora deverá assinar a Ata, dentro do prazo máximo de 05(cinco) dias úteis a contar do recebimento da comunicação, que poderá ser via fax ou e-mail ou mediante ofício c/ recibo.

125 – Qualquer solicitação de prorrogação de prazo para assinatura da Ata de Registro de Preços ou instrumento equivalente, decorrentes desta licitação, somente será analisada se apresentada antes do prazo para tal e devidamente fundamentada.

126 – A Ata de Registro de Preços implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, após cumpridos os requisitos de publicidade.

127 - A recusa injustificada de fornecedor classificado em assinar a ata, dentro do prazo estabelecido neste artigo, ensejará a aplicação das penalidades legalmente estabelecidas.

128 - A existência de preços registrados não obriga a Administração a contratar, facultando-se a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, assegurada preferência ao fornecedor registrado em igualdade de condições.

129 – No presente objeto, o Órgão Gerenciador, no caso em tela a Secretaria de Educação, designará Servidor ou Comissão para gerenciamento da Ata de Registro de Preços e serão admitidas adesões de não partícipes ou caronas, nos moldes do Decreto nº 1.776/2017 e nos termos abaixo.

1291 – Os órgãos ou entidades que não participaram do registro de preços, quando desejarem fazer uso da Ata de Registro de Preços, deverão manifestar seu interesse mediante consulta dirigida a autoridade competente, contendo a informação do item e a quantidade desejada, que posteriormente encaminhará ao órgão gerenciador da Ata, para que este verifique a possibilidade de utilização da Ata de Registro de Preços, com os possíveis fornecedores e respectivos preços a serem praticados, obedecidos à ordem de classificação.

1292 – As aquisições ou contratações adicionais a que se refere este artigo não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cem por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório e registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes.

1293 – O quantitativo decorrente das adesões à ata de registro de preços não poderá exceder, na totalidade, ao quántuplo do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independentemente do número de órgãos não participantes que aderirem.

1294 – Fica permitido, desde que comprovada, demonstrada e justificada a viabilidade econômica, financeira e operacional, as adesões pela Administração Pública Municipal as Atas de Registro de Preços de órgãos ou entidades da Administração Pública Estadual ou Federal, e ainda a estas de órgãos de Administração Pública Municipal da mesma unidade federativa.



12.10 – O prazo de validade da Ata de Registro de Preços será de (06) seis meses a contar da data da assinatura da Ata. Sendo certo que a validade da Ata de Registro de Preços não poderá exceder doze meses e não se limitará ao exercício financeiro da Administração.

CAPÍTULO 13 - DO PAGAMENTO

13.1 – Se ocorrer à futura e eventual aquisição do objeto do presente, o pagamento se dará em até 30 (trinta) dias, conforme as solicitações da Secretaria requisitante e após as efetivas entregas do objeto licitado, e se dará em tantas parcelas quanto forem as da entrega, no máximo ao trigésimo dia útil, a contar do período de adimplemento da obrigação, e deverá ser requerido junto à Secretaria Requisitante, com o documento de cobrança do objeto executado no período da obrigação, isento de erros e devidamente acompanhado dos seguintes comprovantes:

a) Certificado de Regularidade para com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS), (Lei n.º 8.036/90, artigo 27);

b) Prova de regularidade relativa à Fazenda Federal através da Certidão de Quitação de Tributos, Contribuições Federais e à Dívida Ativa da União, com base na Portaria conjunta RFB/PGFN nº 1751, de 02 de outubro de 2014, expedida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil em conjunto com a Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional.

13.1 – Na ocorrência de eventuais antecipações de pagamento, sempre em correspondência à antecipação de execução, o respectivo desconto, seja a requerimento do contratado ou no interesse da Administração, será calculada aplicando-se o índice de 0,033% (trinta e três milésimos por cento) por dia de antecipação. Aplicar-se-á, como desconto, a compensação financeira acima referida, atendendo-se deste modo, o que dispõe a alínea, “d”, do inciso XIV do artigo 40 da Lei Federal nº 8.666/93.

13.3 - Ocorrendo atraso no pagamento das obrigações e desde que este atraso decorra de culpa da **PMP-RJ**, o valor devido será acrescido de 0,1% (um décimo por cento) a título de multa, além de 0,033% (trinta e três milésimos por cento) por dia de atraso, a título de compensação financeira, a serem calculados sobre a parcela devida.

13.4 - O pagamento da multa e da compensação financeira a que se refere o subitem anterior será efetivado mediante autorização expressa do Prefeito de Porciúncula, em processo próprio, que se iniciará com o requerimento da licitante contratada dirigido à Secretaria Municipal de Fazenda da **PMP-RJ**.

13.5 - As faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas ao emitente e seu vencimento correrá 10 (dez) dias úteis após a data de sua reapresentação.

CAPÍTULO 14 – DAS CONDIÇÕES DO FORNECIMENTO E DA ENTREGA

14.1 – O prazo de fornecimento dos produtos será de até 05 (cinco) dias corridos e começará a fluir a partir do 1º (primeiro) dia útil seguinte ao do recebimento, pela contratada, do Termo de Autorização de Fornecimento, a ser emitido pela Secretaria Municipal de Educação da PMP-RJ.

14.2 A entrega dos gêneros alimentícios será efetuada de forma parcelada, conforme solicitações da Secretaria de Educação. Para tal, serão encaminhadas aos fornecedores requisições para entrega dos itens necessários, e os mesmos deverão executar as entregas nas datas e quantidades previstas pela referida Secretaria.

14.3 - As futuras e eventuais entregas serão realizadas pelos próprios fornecedores nos locais previstos pela Secretaria requisitante, sendo ponto a ponto nos locais requisitados e no almoxarifado da Secretaria referida, ou ainda, em alguns casos, toda a entrega no almoxarifado central da mencionada Secretaria.



14.4 – A futura e eventual entrega de gêneros alimentícios perecíveis, como: frutas, verduras, legumes, carnes, frango, salsicha e etc, deverá ser executada impreterivelmente nos horários e dias a serem designados pela Secretaria solicitante, mediante prévia requisição.

14.5 - A solicitação de cada produto deverá atender ao **quantitativo mínimo por pedido**, fixado no Termo de Referência ou em autorização a ser exarada pelo Secretário da Secretaria Requisitante.

14.5- O(s) produto(s) solicitado(s) deverá(ao) ser entregue(s) nos locais solicitados pela Secretaria Requisitante para entrega do material a ser solicitado e entregue entre 10:30 e 11:15 ao servidor a ser designado pela mesma e nos locais a serem estipulados.

14.6 - A entrega dos produtos deverá observar as condições estabelecidas no presente instrumento, podendo os locais citados no item 14.5, serem contatados pelo telefone (22) 3842-1221 ou na própria Secretaria Requisitante.

CAPÍTULO 15 – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

15.1 – A recusa do adjudicatório em assinar a Ata, dentro do prazo estabelecido neste Edital, bem como o atraso e a inexecução parcial ou total do ora estabelecido em Ata, caracterizarão o descumprimento da obrigação assumida e permitirão a aplicação das seguintes sanções pela Administração:

15.1.1 – advertência, que será aplicada sempre por escrito;

15.1.2 – multas;

15.1.3 – Cancelamento do Registro sujeitando-se o Detentor da Ata ao pagamento de indenização a Administração por perdas e danos;

15.1.4 – Suspensão temporária do direito de licitar com esta Prefeitura e com outros entes municipais;

15.1.5 – Indenização à Administração da diferença de custos para procedimentalização de nova Ata de Registro de Preços ou da convocação de remanescente;

15.1.6 – Declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, por prazo não superior a 05 (cinco) anos.

15.2 – A multa será aplicada à razão de 0,1% (um décimo por cento) sobre o valor total dos materiais em atrasos, por dia de atraso no fornecimento dos materiais.

15.2.1 – O valor máximo das multas não poderá exceder, cumulativamente, a 20% (vinte por cento) do valor total atualizado da Ata.

15.3 – As sanções previstas neste CAPÍTULO poderão ser aplicadas cumulativamente, ou não, de acordo com a gravidade da infração, facultada ampla defesa à Detentora da Ata, no prazo de 05(cinco) dias úteis a contar da intimação do ato.

EXTENSÃO DAS PENALIDADES

15.4 - Quem, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não assinar a Ata, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução da Ata, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e, será descredenciado do Sicafe, ou nos sistemas de cadastramento de fornecedores a que se refere o inciso XIV do art. 4º da Lei 10.520/2002, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas em Edital, na Ata e demais cominações legais.



CAPÍTULO 16 – DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO

16.1 - Qualquer cidadão é parte legítima para impugnar os termos do presente Edital de Licitação por irregularidade na aplicação das Leis 10.520/2002 e Lei 8.666/93, devendo protocolar o pedido até 5 (cinco) dias úteis antes da data fixada para a abertura dos envelopes de habilitação, devendo a Administração julgar e responder à impugnação em até 3 (três) dias úteis.

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

CAPÍTULO 17 – DISPOSIÇÕES GERAIS

17.1 - A participação nesta licitação será considerada como evidência de que a licitante examinou completamente este Edital, aceitando integralmente suas normas e que obteve da Municipalidade, através do Setor de Licitações, as informações que solicitaram.

17.2 – Este Edital deverá ser lido e interpretado na íntegra e após apresentação da documentação e da proposta não serão aceitas alegações de desconhecimento ou discordância de seus termos.

17.3 – Será dada vista aos proponentes interessados tanto das Propostas Comerciais como dos Documentos de Habilitação apresentados na sessão.

17.4 – É facultado ao Pregoeiro ou à Autoridade Superior em qualquer fase dos atos que integram o certame licitatório, promoverem diligências destinadas a esclarecer ou complementar a instrução do processo e a aferição dos bens ou mercadorias ofertados, bem como solicitar aos Órgãos competentes a elaboração de pareceres técnicos destinados a fundamentar as decisões.

17.5 – É vedado ao licitante retirar sua proposta ou parte dela após aberta a sessão do pregão.

17.6 – É vedado à contratada subcontratar total ou parcialmente o fornecimento do objeto deste Pregão.

17.7 – O Pregoeiro, no interesse da Administração, poderá relevar omissões puramente formais observadas na documentação e proposta, desde que não contrariem a legislação vigente e não comprometam a lisura da licitação sendo possível à promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

17.8 - A autoridade competente para a aprovação do procedimento somente poderá revogar a licitação por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.

17.9 - A anulação do procedimento licitatório por motivo de ilegalidade não gera obrigação de indenizar, ressalvado o disposto no parágrafo único do art. 59 da Lei 8.666/93.

17.10 - A nulidade do procedimento licitatório induz à da Ata, ressalvado o disposto no parágrafo único do art. 59 da Lei 8.666/93.

17.11 - No caso do desfazimento do processo licitatório, fica assegurado o contraditório e a ampla defesa.

17.12 - O original deste Edital deverá ser datado, rubricado em todas as folhas e assinado pela autoridade que o expedir, permanecendo no processo de licitação, e dele extraindo-se cópias integrais ou resumidas, para sua divulgação e fornecimento aos interessados.



17.13 - Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento.

CAPÍTULO 18 – DO VALOR

18.1 – O valor global máximo estimado para a eventual e futura aquisição dos produtos é de **R\$ 492.587,37 (quatrocentos e noventa e dois mil, quinhentos e oitenta e sete reais e trinta e sete centavos)**, assim elencados, **itens 01 ao 50**, sendo **R\$ 421.850,13** e **Lote 01 – Legumes, Verduras e Frutas, – 51 ao 66** sendo **R\$ 70.737,24** sendo a verba proveniente da futura e eventual aquisição a ser custeada com recursos PRÓPRIOS E PNAE, que custearão a eventual e futura aquisição, sendo, portanto, a principal fonte pagadora, a qual custeará a aquisição do objeto da presente licitação e que passa a integrar amplamente este Edital na modalidade de PREGÃO.

CAPÍTULO 19 - DO EDITAL E SEUS ANEXOS

19.1 – O Edital e seus ANEXOS bem como quaisquer informações que os licitantes julgarem necessárias poderão ser obtidas na sala do Departamento de Compras, Licitações e Contratos, sito à Rua César Vieira, nº 105 – Centro – Porciúncula/RJ, ou pelos telefones n.ºs (22) 3842-1221 ou 3842-1388, de 2ª à 6ª feira no horário de 13:00 às 16:30 horas.

19.2 - O Edital e seus ANEXOS poderão ser adquiridos na sede da Prefeitura, na sala do Departamento de Compras, Licitações e Contratos, mediante recibo, no horário previsto no item anterior.

19.3 – Este edital possui 09 (nove) ANEXOS, sendo: **ANEXO I** – Formulário Padronizado de Proposta (valor global); **ANEXO II** - Planilha detalhada do objeto, para preenchimento dos valores unitário e total/termo de referência; **ANEXO III** - Minuta da Ata de Registro de Preços; **ANEXO IV** – Modelo de credenciamento; **ANEXO V** – Declaração de Cumprimento dos requisitos de habilitação; **ANEXO VI** - Declaração de inexistência de fato impeditivo e **ANEXO VII** - Declaração de não empregar menores de 18 anos; **ANEXO VIII**- Modelo de declaração de ME ou EPP e **ANEXO IX** - Modelo de recibo do Edital.

19.4 – Acompanham este Edital os seguintes anexos:

- **ANEXO I** – FORMULÁRIO PADRONIZADO DE PROPOSTA (VALOR GLOBAL);
- **ANEXO II** – PLANILHA DETALHADA DO OBJETO, PARA PREENCHIMENTO DA PROPOSTA COM VALORES UNITÁRIO E TOTAL/TERMO DE REFERÊNCIA;
- **ANEXO III** – MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS A SER FIRMADA ENTRE A ADMINISTRAÇÃO E O LICITANTE VENCEDOR;
- **ANEXO IV** - MODELO DE CREDENCIAMENTO;
- **ANEXO V** - DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO;
- **ANEXO VI** - DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO DE HABILITAÇÃO;
- **ANEXO VII** - DECLARAÇÃO DE NÃO EMPREGAR MENORES;
- **ANEXO VIII** - MODELO DE DECLARAÇÃO DE ME OU EPP;
- **ANEXO IX** – MODELO DE RECIBO DO EDITAL.

Porciúncula - RJ, 23 de julho de 2019.

JOAO CESAR HONÓRIO DA SILVA
PREGOEIRO SUBSTITUTO



ANEXO I - PROPOSTA DE PREÇO- VALOR GLOBAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE PORCIÚNCULA Secretaria Municipal de Administração		PREGÃO PRESENCIAL Nº 052/2019 - SRP Nº do Processo: 04.069/2019 A ser aberta para julgamento às 14:00 horas do dia 07/08/2019			
Queira apresentar, observadas AS INDICAÇÕES ABAIXO, o(s) preço(s) para fornecimento e este ÓRGÃO do(s) material (is) e/ ou serviços abaixo relacionado(s). SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO _____ Órgão _____ Sec. Mun. de Administração Assinatura do Responsável		EMPRESA: ENDEREÇO: Este PREGÃO PRESENCIAL será impreterivelmente aberto na data e hora marcadas podendo o ato ser assistido pelo proponente ou qualquer cidadão interessado.			
Item	ESPECIFICAÇÃO	Item	Unid.	Quant.	Total Geral R\$
01	Futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios para a distribuição da Alimentação Escolar de todos os alunos da Rede Municipal de Ensino, durante o período de 06 (seis) meses, conforme as especificações descritas no processo administrativo nº. 04.069/2019 da Secretaria Municipal de Educação e no ANEXO II (Proposta Detalhe e Termo de Referência), parte integrante do Edital do Pregão nº. 052/2019. Obs.: <u>Condições de Pagamento:</u> Conforme Edital.				
OBSERVAÇÕES: 1.0 – O PREGÃO PRESENCIAL deverá: -ser digitado ou datilografado, sem emendas e rasuras; -conter os preços em algarismos por unidade, já incluídas as despesas de frete, impostos federais ou estaduais e descontos especiais; -ser datada e assinada pelo gerente ou seu procurador. 2.0 - O proponente se obrigará, mediante entrega da proposta do PREGÃO PRESENCIAL, a cumprir os termos nele contidos. 3.0 – A proposta do PREGÃO PRESENCIAL deverá ser entregue a este ÓRGÃO, até a hora e data marcadas, em envelope fechado com a indicação do seu número. 4.0 - A licitação mediante PREGÃO PRESENCIAL poderá ser revogada ou anulada no todo ou em parte, de conformidade com a legislação vigente.		Prazo de Entrega _____ dias úteis. Validade do Pregão Presencial: preços válidos por _____ dias. Local de entrega: _____ _____ Declaramos inteira submissão ao presente termo e legislação vigente Em ____ / ____ / ____ _____ Representante da Empresa Proponente CNPJ.: INSC. ESTADUAL.:			



ANEXO II - PLANILHA DETALHADA DO OBJETO, PARA PREENCHIMENTO DA PROPOSTA COM VALORES UNITÁRIO E TOTAL/TERMO DE REFERÊNCIA

PROCESSO Nº 04.069/2019.

Secretaria de Educação.

Proposta Detalhe Pregão Presencial nº 052/2019 - SRP.

TERMO DE REFERÊNCIA – ESPECIFICAÇÕES:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	MARCA	UNID.	QUANT.	PROPOSTA DE PREÇOS	
					UNITARIO	TOTAL
1.	Achocolado , em pó instantâneo, rico em 7 vitaminas, fonte de cálcio e ferro - Deverá ser obtido de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de parasitas, detritos animais, cascas de semente de cacau e outros detritos vegetais. Aspecto: pó homogêneo, cor próprio do tipo, cheiro característico e sabor doce, próprio. Embalagem intacta de 400 gramas, contendo data da fabricação, data da validade e número do lote do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses na data da entrega.		Embalagem de 400 g	1200		
2.	Açúcar , tipo cristal, granulado, cor clara, isento de umidade, sujidades, matéria terrosa, parasitos e de detritos animais ou vegetais; odor e sabor próprio do produto - embalagem intacta de 5 Kg contendo data da fabricação, data da validade e número do lote do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 9 meses na data da entrega.		Pacote de 5Kg	600		
3.	Adoçante , adoçante artificial líquido em embalagem de 100ml. Validade mínima de 24 meses a contar da data de entrega do produto.		Unidade de 100mL	6		
4.	Amido , material milho, aplicação molhos. De excelente qualidade, pó branco, fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrado e isento de sujidades. Embalagem intacta de 500g, contendo data da fabricação, data da validade e número do lote do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega.		Embalagem de 500g	60		



5.	Arroz parboilizado , beneficiado tipo 1 classe longo fino tipo subgrupo agulhinha, devendo apresentar coloração branca, grãos íntegros e soltos após o cozimento. embalagem intacta de 5 kg, contendo data de validade, data da fabricação, especificação e número de lote do produto, com validade mínima de 6 meses da entrega.		Pacote de 5Kg	2400		
6.	Bebida Láctea UHT Vitaminada , pasteurizada com polpa de frutas: mamão, banana e maçã, acondicionado em embalagens UHT individuais de 200 ml		Embalagem de 200 ml	1000		
7.	Bebida Láctea UHT Vitaminada , pasteurizada sabor morango, acondicionado em embalagens UHT individuais de 200 ml		Embalagem de 200 ml	1000		
8.	Bebida Láctea , fermentada sabor morango, devem ser preparadas com ingredientes sãos e limpos e de 1ª qualidade, acondicionado em sacola plástica intacta de 1 litro, contendo data de validade, data da fabricação, número do lote e especificação do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 25 dias na data da entrega.		Lt	2124		
9.	Biscoito Doce ao leite , apresentação maisena. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos e queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem intacta de 200 gr, contendo data de validade, data da fabricação, especificação e número de lote do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses na data da entrega.		Pacote 200gr.	1260		
10.	Biscoito salgado , apresentação embalagem de 156 gramas contendo 6 pacotes unitários de 26 gramas, sabor original. Contendo os seguintes ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, açúcar, açúcar invertido, sal e fermentos químicos: fosfatomonocálcico, bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio.		Embalagem de 156 gramas	500		



11.	<p>Biscoito, apresentação quadrado, sabor água e sal, tipo cream cracker, classificação salgado. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos e queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem intacta de 200 gr, contendo data de validade, data da fabricação, especificação e número de lote do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses na data da entrega.</p>		Pacote 200gr.	1140		
12.	<p>Canela em pó, em potes plástico com 30 (trinta) gramas de produto. O produto deverá estar isento de contaminantes físicos (como pó, serragem ou partículas similares). Prazo mínimo de validade de 12 meses a contar da entrega do produto.</p>		Emb.30gr	10		
13.	<p>Canjiquinha farinha de milho, apresentação granulada fina tipo 1. Deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matéria terrosas e parasitos. Não podendo estar úmidas ou rançosas. Embalagem íntegra de 1kg, contendo data de validade, data da fabricação, especificação e número de lote do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses na data da entrega.</p>		Kg	520		
14.	<p>Carne bovina cortada em cubos (isenta de ossos, cartilagens e aponevroses) - cortes: acém - de 2ª <u>embalada à vácuo</u> - , coloração vermelha, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, isenta de manchas e partes esverdeadas. Cheiro e sabor próprio com ausencia de sujidades, parasitos e larvas. Com baixo teor de gordura. Congelada na temperatura adequada a legislação. Embalagen íntegra de 1 kg contendo corte da carne, nome da empresa, data de fabricação e data de validade de no mínimo 6 meses a contar da data da entrega, apresentando selo de inspeção municipal, estadual ou federal.</p>		Kg	2325		



15.	<p>Carne bovina moída (isenta de ossos, cartilagens e aponevroses) - cortes: acém - de 2ª <u>embalada à vácuo</u>, coloração vermelha, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, isenta de manchas e partes esverdeadas. Cheiro e sabor próprio com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Com baixo teor de gordura. Congelada na temperatura adequada a legislação. Embalagem íntegra de 1 kg contendo corte da carne, nome da empresa, data de fabricação e data de validade de no mínimo 6 meses a contar da data da entrega, apresentando selo de inspeção municipal, estadual ou federal.</p>		Kg	2760		
16.	<p>Carne suína, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, isenta de manchas e partes esverdeadas. Cheiro e sabor próprio com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Com baixo teor de gordura. Congelada na temperatura adequada a legislação. Embalagem íntegra de 1 kg contendo corte da carne, nome da empresa, data de fabricação e data de validade de no mínimo 6 meses a contar da data da entrega, apresentando selo de inspeção municipal, estadual ou federal. No momento da entrega o produto deve estar com a temperatura inferior a 10°C, ou seja, congelado e “duro como pedra”.O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses na data da entrega.</p>		Kg	2100		
17.	<p>Cereal p/alimentação infantil - pré cozido - arroz- Embalagem intacta Sache de 230 g, contendo data de validade, data da fabricação, especificação e número de lote do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses na data da entrega.</p>		sachê de 230 g	40		
18.	<p>Cereal p/alimentação infantil - pré cozido - milho - Embalagem intacta Sache de 230 g, contendo data de validade, data da fabricação, especificação e número de lote do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses na data da entrega.</p>		sachê de 230 g	40		



19.	Cereal p/alimentação infantil - pré cozido - multicereais - Embalagem intacta Sachê de 230 g, contendo data de validade, data da fabricação, especificação e número de lote do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses na data da entrega.		sachê de 230 g	40		
20.	Colorau , condimento, apresentação industrial, aspecto físico pó, aplicação culinária em geral. Embalagem intácta de 500 g, contendo data da fabricação, data da validade e o número do lote do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses na data da entrega.		Pacote de 500gr.	120		
21.	Extrato de tomate , matéria - prima, preparado com frutos maduros, escolhidos, são, sem pele e sementes; isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Prazo de validade 3 dias aberto e no mínimo 6 meses da data da entrega (fechado); embalagem intacta de 340g contendo data da fabricação, data de validade e número do lote do produto.		Embalagem de 340 g	1500		
22.	Farinha de Mandioca , apresentação torrada tipo grupo seca, tipo subgrupo fina, tipo classe branca tipo 1. Fabricada a partir de materias sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos. Não poderão estar úmidas, fermentadas e rançosa. Embalagem íntegra de 1kg, contendo data da fabricação, data da validade e número do lote. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses na data da entrega.		kg	600		
23.	Farinha láctea , fonte de 11 vitaminas, ferro e ácido fólico - sachê 230 g		sachê de 230 g	120		
24.	Farinha de trigo especial, de excelente qualidade, material trigo, apresentação pó, branco, fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrado e isento de sujidades. Em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Características adicionais sem fermento. Embalagem íntegra de 1kg contendo data da fabricação, data da validade e número do lote. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses na data da entrega.		kg	60		



25.	Feijão , preto , tipo 1, novo, constituídos de grãos macios e inteiros de primeira qualidade; isento de material terroso, sujidades, mistura de outras variedades e espécies. Embalagem íntegra de 1kg, contendo data da fabricação, data da validade e número do lote. O produto deverá apresentar validade mínima de 4 meses na data da entrega e especificação do produto.		kg	3600		
26.	Fermento em pó químico, capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Embalagem intacta de 100g, contendo data da fabricação, data de validade e número do lote do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses na data da entrega.		Emb. 100 gr	30		
27.	Fígado de galinha , provenientes de animais abatidos sob inspeção sanitária. Embalados em sacos de polietileno resistente e limpos, com peso de 1kg cada, contendo o selo de inspeção estadual ou federal, SIE ou SIF, com validade mínimo de 3 meses. No momento da entrega, o produto deve estar com temperatura inferior a 10°C, ou seja, congelado e “duro como pedra”.		kg	300		
28.	Filé de Peixe , tipo tilápia s, em gordura, congelado na temperatura adequada à legislação, sem pele, vísceras, espinhos e escamas. Aparência característica do tipo do pescado, com cor, cheiro e sabor próprios; sem manchas esverdeadas, partes amolecidas e parasitas; suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente, em especial de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Deverá estar acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, contendo 1 kg, com carimbo de inspeção municipal, estadual ou federal e validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega; devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, tipo do corte, e informações nutricionais.		kg	600		
29.	Frango , características adicionais congelado - Corte Peito . Com cor, cheiro e sabor próprios, não deverá apresentar superfície amolecida nem pegajosa, partes flácidas ou consistência anormal, sem manchas esverdeadas, com ausência de		kg	3000		



	sujidades, parasitos e larvas. Embalagem intacta contendo data de fabricação e número do lote do produto; O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses na data da entrega. Apresentar selo de inspeção municipal, estadual ou federal.					
30.	Fubá aplicação culinária em geral, aspecto físico pó, cor amarela, matéria - prima milho. Deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitos. Não podendo estar úmidos ou rançosos. Embalagem íntegra de 1kg, contendo data de validade, data da fabricação, especificação e número de lote do produto. contendo data de validade mínima de 6 meses na data da entrega e especificação do produto.		kg	500		
31.	Gelatina , aplicação na culinária em geral, sabores diversos, Embalagem íntegra de 35 gramas, contendo data de validade, data da fabricação, especificação e número de lote do produto. contendo data de validade mínima de 6 meses na data da entrega e especificação do produto.		Sachê de 35g	300		
32.	Gelatina em pó diet , sem adição de açúcar, sachê com 35g cada, em sabores variados. Prazo de validade mínimo de 6 meses a contar da data da entrega do produto.		Sachê de 35g	60		
33.	Leite em Pó , integral, <u>instantâneo</u> , rico em vitaminas A e D - Embalagem íntegra de 400 gramas contendo data de validade, data da fabricação, especificação e número de lote do produto, com data de validade mínima de 6 meses na data da entrega do produto.		Pct. 400gr	3900		
34.	Lingüiça suína , temperada, confeccionada com carnes provenientes de animais abatidos sob a inspeção da sanitária. Acondicionada em sacos plásticos de polietileno com 1kg cada. No momento da entrega o produto deve estar com a temperatura inferior a 10°C, ou seja, congelado e “duro como pedra”. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses na data da entrega.		kg	1920		



35.	<p>Macarrão argolinha macarrão <u>contendo ovos</u> tipo argolinha, apresentando os seguintes ingredientes: sêmola de trigo (enriquecida c/ ferro e ácido fólico) ovos e corantes beta-caroteno. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Embalagem intacta de 500 g, contendo data de validade, data da fabricação, especificação e número de lote do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da data de entrega.</p>		Embalagem de 500 gr	225		
36.	<p>Macarrão goela ou padre nosso macarrão <u>contendo ovos</u> tipo goela, apresentando os seguintes ingredientes: sêmola de trigo (enriquecida c/ ferro e ácido fólico) ovos e corantes beta- caroteno. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Embalagem intacta de 500 g, contendo data de validade, data da fabricação, especificação e número de lote do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da data de entrega.</p>		Embalagem de 500 gr	1080		
37.	<p>Macarrão tipo Espaguete, macarrão longo com ovos tipo espaguete contendo os seguintes ingredientes: sêmola de trigo (enriquecida c/ ferro e ácido fólico) ovos e corantes beta-caroteno. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Embalagem intacta de 500 g, contendo data de validade, data da fabricação, especificação e número de lote do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da data de entrega.</p>		Embalagem de 500 gr	1080		
38.	<p>Margarina, cremosa com sal, isenta de gordura trans, contendo os seguintes ingredientes: óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, leite em pó desnatado reconstituído, soro de leite em pó desnatado reconstituído, sal, 15.000 U.I de vitamina A por kg, estabilizantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos (INS 471) e lecitina de soja (INS 322), conservadores: sorbato de potássio(INS 202) e benzoato de sódio (INS 211), acidulante ácido cítrico (INS 330),</p>		Embalagem de 500 gr	400		



	antioxidante : BHT (INS 321), TBHQ (INS 319) e edta (INS 385), aroma idêntico ao natural de manteiga, corante betacaroteno sintético idêntico ao natural(INS 160AI) E corantes naturais: de urucum (INS 160B) e cúrcuma (INS 100). Não contém glúten. Pote de 500g. Embalagem intacta contendo data de validade, data da fabricação, especificação e número de lote do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses na data da entrega					
39.	Mariola de banana ou goiaba. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, não podendo estar fermentadas, amolecidas ou rançosas. Embalagem intacta de 900gr e as unidades contendo aproximadamente 30 gr., contendo data de validade, data da fabricação, especificação do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 4 meses da data de entrega.		Embalagem 900gr	480		
40.	Milho de Pipoca, tipo 1, grãos íntegros, de boa qualidade. Preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos e de detritos animais e vegetais. Embalagem intacta contendo data de validade, data da fabricação, especificação e número de lote do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses na data da entrega.		Pacote de 500gr.	225		
41.	Oleo de soja comestível, matéria-prima soja, refinado, aplicação cozidos, quantidades de calorias 900 /100kcal /g. Embalagem intacta pet de 900ml, contendo data de validade, data da fabricação, especificação e número de lote do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses na data da entrega.		Emb.900 ml	1600		
42.	Ovo de galinha, vermelho, fresco, íntegro, sem manchas ou sujidades, cor, odor ou sabor anormais; tipo grande (extra). Embalagem primária: Descartável, fechada, identificada com rótulo impresso conforme inspeção e legislação vigente.		Unidade	24000		



43.	<p>Pó de café tradicional, moído, torrado, obtido a partir de grãos íntegros, de boa qualidade. Preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos e de detritos animais e vegetais. Embalagem intacta contendo data de validade, data da fabricação, especificação e número de lote do produto. O produto devera ter o certificado de autorização do selo de pureza ABIC, com validade de 06 (seis) meses e apresentar também o certificado de Qualidade na Categoria Tradicional emitido pela ABIC. . Embalagens aluminizadas internamente.</p>		Pct 250 gr.	1200		
44.	<p>Sal, tipo refinado e iodado, Embalagem íntegra de 1kg, contendo data de validade, data da fabricação, especificação e número de lote do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses na data da entrega e especificação do produto</p>		kg	600		
45.	<p>Salsicha, apresentação em gomos uniformes e padronizados, embalada à vácuo, em saco transparente e atóxico. Não deverá apresentar superfície pegajosa, partes flácidas ou consistência anormal. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas, pardacentas ou coloração sem uniformidade. O produto deverá apresentar cor, cheiro e sabor normais; validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante e selo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal.</p>		kg	150		
46.	<p>Sardinha em conserva, preparada com pescado fresco, limpo, eviscerado e cozido. Imersa em óleo comestível. Enlatado em lata de folhas de flandres íntegro, resistente e limpo, com o sistema do tipo abre fácil (gancho para abertura manual). Com validade mínima de 1 ano a contar da data da entrega do produto. Peso líquido drenado de 250g por lata.O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses na data da entrega.</p>		Lata 250 gr.	1500		
47.	<p>SUCO CONCENTRADO DE FRUTAS - pasteurizado, homogenizado, não fermentado e não alcoólico, de cor, aroma e sabor característicos da fruta, com prazo de vencimento mínimo de 6 meses na data da entrega, acondicionado em embalagem de 500ml, sabor caju. Ingredientes polpa de caju,conservadores benzoato de sódio,metabissulfito de sódio,acidulante Acido cítrico.</p>		gf. 500ml	300		



48.	SUCO CONCENTRADO DE FRUTAS - pasteurizado, homogenizado, não fermentado e não alcoólico, de cor, aroma e sabor característicos da fruta, com prazo de vencimento mínimo de 6 meses na data da entrega, acondicionado em embalagem de 500ml, sabor Goiaba . Ingredientes polpa de goiaba, conservadores benzoato de sódio, metabissulfito de sódio, acidulante Acido cítrico.		gf. 500ml	300		
49.	SUCO CONCENTRADO DE FRUTAS - pasteurizado, homogenizado, não fermentado e não alcoólico, de cor, aroma e sabor característicos da fruta, com prazo de vencimento mínimo de 6 meses na data da entrega, acondicionado em embalagem de 500ml, sabor Maracujá . Ingredientes polpa de maracujá, conservadores benzoato de sódio, metabissulfito de sódio, acidulante Acido cítrico.		gf. 500ml	250		
50.	VINAGRE - produto natural fermentado acético simples, obtido de vinho branco, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, acondicionado em embalagem de 750ml, contendo data de validade, data da fabricação, especificação e número de lote do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses na data da entrega.		gf. 750ml	150		
SUBTOTAL (Itens 01 ao 50) =====>						R\$
LOTE 01	FRUTAS, LEGUMES E VERDURAS.					
51	Abobrinha Verde , in natura, redonda, madura, extra -tipo A, de primeira, apresentando-se de ótima qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvida, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformes no tamanho e na cor. Com casca íntegra e uniforme, não devendo apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Sem apresentar danos mecânicos, sem estar deterioradas e estar ausente de ataque de pragas. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas		Kg	420		



52	Alho nacional , maturação adequada para consumo, com dentes graúdos de 1ª qualidade, isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não devem apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas		kg	500		
53	Batata Doce , legume in natura, classificação extra, espécie lisa, lavada, com casca íntegra, uniforme e maturada. Cor amarela ou rosada. Porte médio/grande, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvido, sem danos de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e mediato. As batatas devem estar firmes, inteiras, livres de umidade externa, desprovidas de sabor e/ou odor estranhos ao produto. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batida.		kg	360		
54.	Batata tipo inglesa , legume in natura, classificação extra, espécie lisa, lavada, com casca íntegra, uniforme e maturada. Porte médio/grande, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvido, sem danos de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e mediato. As batatas devem estar firmes, inteiras, livres de umidade externa, desprovidas de sabor e/ou odor estranhos ao produto. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batida.		kg	1500		



55.	<p>Beterraba, legume in natura, tipo sem folhas, classificação extra, coloração vermelha intensa, sem rachaduras e lesões de insetos. Porte médio/grande de boa qualidade, fresca, compacta e firme, sem defeitos sérios (rachaduras e cortes), apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Tamanho e coloração: uniformes, espécie comum, aplicação em culinária em geral, com casca íntegra, uniforme e maturada. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas.</p>		kg	300		
56.	<p>Cebola nacional in natura, de 1ª qualidade ,uso culinário em geral, subgrupo: Amarela. Deverá apresentar-se compacta e firme, com casca íntegra, sem danos sérios, apresentando tamanho médio e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvida, isenta de sujidades, parasitas, fungos e materiais estranhos. Deverá apresentar-se sem brotas, sem danos mecânicos, sem estar deformados, estar sem ataques de pragas e doenças. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batida.</p>		kg	450		
57.	<p>Cenoura, legume in natura, espécie comum, aplicação em culinária em geral, de 1ª qualidade, com a casca uniforme, sem rasmag, fresca, compacta, firme, sem brotos, com coloração laranja escura e deverão ser de porte médio/grande, tamanho uniformes típicos da variedade. sem defeitos sérios (rachaduras e cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato devendo ser bem desenvolvida. As Cenouras deverão apresentar as características varietais bem definidas, serem sãs, inteiras, limpas e livres de umidade externa. Devem ter coloração e formato uniforme, sem apresentar radículas e danos mecânicos, sem estar com coloração esverdeados, deformados e deteriorados e sem ataque de pragas e doenças. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas.</p>		kg	420		



58.	<p>Chuchu, legume in natura, espécie comum, aplicação em culinária em geral, de 1ª qualidade, com a casca uniforme, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade. Grupo: verde claro; Deverá ser de porte médio/grande, fresco, compacto e firme, sem defeitos sérios (rachaduras e cortes), apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido. Os frutos devem ser tenros, com coloração verde claro ou escuro e ausentes de espinhos, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas.</p>		kg	360		
59.	<p>Inhame chinês, legume in natura, espécie comum, aplicação em sopas, em perfeito estado de conservação, de 1ª qualidade, com casca uniforme e maturado. Deverá ser de porte médio/grande, fresco, compacto e firme, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvida, estando livre de enfermidade, defeitos graves que alterem conformação e aparência, sem lesões de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações, cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas.</p>		kg	800		
60.	<p>Laranja variedade pêra, tipo A, de 1ª qualidade, tamanho médio, com casca íntegra e uniforme, em perfeito estado de conservação. Deverá ser fresca, com grau de maturação que permita a manipulação no transporte, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. As frutas não poderão apresentar manchas ou defeitos na casca; a polpa deverá estar íntegra e uniforme. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. As frutas devem ser firmes, com coloração amareladas, não apresentar cor vermelha, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas.</p>		kg	2520		



61.	<p>Maçã nacional, de 1ª qualidade, (peso aproximado da un 150g). As maçãs devem se apresentar: inteiras; sãs; limpas, praticamente isentas de matérias estranhas e impurezas visíveis; praticamente isentas de parasitas; isentas de umidade exterior anormal; isentas de odores estranhos; praticamente isentas de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. As maçãs devem ser cuidadosamente colhidas, apresentarem apropriado grau de desenvolvimento fisiológico, firmeza de polpa de acordo com as características das cultivares; suportar o transporte e as movimentações a que são sujeitas; chegar ao local de destino em condições satisfatórias. As frutas devem ser firmes, com coloração vermelha, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica, que afete a sua aparência; a casca e a polpa deverão estar intactas e firmes.</p>		kg	2166		
62.	<p>Mamão, tipo papaya, de 1ª qualidade, em perfeito estado, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido de porte médio, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte que afete sua aparência. Consumo imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 5 (cinco) dias antes do vencimento; coloração da casca com fruto 3/4 maduro (50 a 75% da superfície da casca amarelada), fresco, com aroma, cor e sabor próprios da espécie variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; a casca e a polpa deverão estar intactas e firmes. Devem apresentar-se sem deformação e ausentes de doença. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas.</p>		kg	288		



63.	<p>Melancia - de primeira qualidade, fresca, compacta e firme, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas. Em perfeito estado, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte que afete sua aparência. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; a casca e a polpa deverão estar intactas e firmes. Devem apresentar-se sem deformação e ausentes de doença. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas.</p>		kg	2880		
64.	<p>Pepino, produto de boa qualidade, sem defeitos na casca, bem desenvolvidos e maduros, tamanho médio, com cor e conformação uniformes. A polpa deve ser intacta, e o vegetal deve estar firme e com aspecto fresco.</p>		kg	424		
65.	<p>Repolho verde, de 1ª qualidade, em perfeito estado de conservação; Grupo: Coloração das folhas: Verde; Formato da Cabeça: redondo; Tipo de folha: lisa, íntegra e frescas. Deverá apresentar tamanho e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem danos físicos e mecânicos oriundos de acondicionamento e transporte. Deverá apresentar-se sem danos mecânicos e sem lesões de insetos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas.</p>		kg	256		



66.	<p>Tomate, tipo extra AA, com a casca uniforme, sem partes amolecidas. Deverá ser de porte médio/grande, firme e intacto, apresentando tamanho, conformação uniforme e bem desenvolvido, devendo estar livre de enfermidades, defeitos graves que alterem sua conformação e aparência, isento de sujidades, parasitas e resíduos de defensivos agrícolas, sem lesões de origem física/mecânica (rachaduras e cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverá apresentar-se bem formados, sem manchas, sem ataque de pragas e doenças, sem rachaduras e danos mecânicos. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas.</p>		kg	1152		
SUBTOTAL (Lote 01) =====>						R\$
TOTAL GERAL =====>						R\$

Carimbo (CNPJ) e Assinatura do Representante da Empresa



TERMO DE REFERÊNCIA

1 - OBJETO:

1.1- Registro de preços para aquisição de gêneros alimentícios para distribuição da alimentação escolar de todos os alunos da rede municipal de ensino, durante o período de 06 (seis) meses, contados da data da assinatura da ata de registro de preços.

2 - ESPECIFICAÇÕES E PREÇOS ESTIMADOS:

ITEM	PRODUTO	UNIDADE	QUANTIDADE
1	Achocolatado , em pó instantâneo, rico em 7 vitaminas, fonte de cálcio e ferro - Deverá ser obtido de matérias primas sãs e limpas, isentas de matérias terrosas, de parasitas, detritos animais, cascas de semente de cacau e outros detritos vegetais. Aspecto: pó homogêneo, cor próprio do tipo, cheiro característico e sabor doce, próprio. Embalagem intacta de 400 gramas, contendo data da fabricação, data da validade e número do lote do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses na data da entrega.	Embalagem de 400 g	1200
2	Açúcar , tipo cristal, granulado, cor clara, isento de umidade, sujidades, matéria terrosa, parasitos e de detritos animais ou vegetais; odor e sabor próprio do produto - embalagem intacta de 5 Kg contendo data da fabricação, data da validade e número do lote do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 9 meses na data da entrega.	Pacote de 5Kg	600
3	Adoçante , adoçante artificial líquido em embalagem de 100ml. Validade mínima de 24 meses a contar da data de entrega do produto.	Unidade de 100mL	6
4	Amido , material milho, aplicação molhos. De excelente qualidade, pó branco, fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrado e isento de sujidades. Embalagem intacta de 500g, contendo data da fabricação, data da validade e número do lote do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da entrega.	Embalagem de 500g	60
5	Arroz parboilizado , beneficiado tipo 1 classe longo fino tipo subgrupo agulhinha, devendo apresentar coloração branca, grãos íntegros e soltos após o cozimento. embalagem intacta de 5 kg, contendo data de validade, data da fabricação, especificação e número de lote do produto, com validade mínima de 6 meses da entrega.	Pacote de 5Kg	2400
6	Bebida Láctea UHT Vitaminada , pasteurizada com polpa de frutas: mamão, banana e maçã, acondicionado em embalagens UHT individuais de 200 ml	Embalagem de 200 ml	1000
7	Bebida Láctea UHT Vitaminada , pasteurizada sabor morango, acondicionado em embalagens UHT individuais de 200 ml	Embalagem de 200 ml	1000
8	Bebida Láctea , fermentada sabor morango, devem ser preparadas com ingredientes sãos e limpos e de 1ª qualidade, acondicionado em sacola plástica intacta de 1 litro, contendo data de validade, data da fabricação, número do lote e especificação do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 25 dias na data da entrega.	Lt	2124
9	Biscoito Doce ao leite , apresentação maisena. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos e queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem intacta de 200 gr, contendo data de validade, data da fabricação, especificação e número de lote do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses na data da entrega.	Pacote 200gr.	1260



10	Biscoito salgado ,apresentação embalagem de 156 gramas contendo 6 pacotes unitários de 26 gramas, sabor original. Contendo os seguintes ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, açúcar,açúcar invertido, sal e fermentos químicos: fosfatomonocálcico, bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio.	Embalagem de 156 gramas	500
11	Biscoito ,apresentação quadrado, sabor água e sal , tipo cream cracker, classificação salgado. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos e queimados, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem intacta de 200 gr, contendo data de validade, data da fabricação, especificação e número de lote do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses na data da entrega.	Pacote 200gr.	1140
12	Canela em pó , em potes plástico com 30 (trinta) gramas de produto. O produto deverá estar isento de contaminantes físicos (como pó, serragem ou partículas similares). Prazo mínimo de validade de 12 meses a contar da entrega do produto.	Emb. 30 gr	10
13	Canjiquinha farinha de milho, apresentação granulada fina tipo 1. Deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matéria terrosas e parasitos. Não podendo estar úmidas ou rançosas. Embalagem íntegra de 1kg, contendo data de validade, data da fabricação, especificação e número de lote do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses na data da entrega.	Kg	520
14	Carne bovina cortada em cubos (isenta de ossos, cartilagens e aponevroses) - cortes: acém - de 2ª embalada à vácuo - , coloração vermelha, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, isenta de manchas e partes esverdeadas. Cheiro e sabor próprio com ausencia de sujidades, parasitos e larvas. Com baixo teor de gordura. Congelada na temperatura adequada a legislação. Embalagen íntegra de 1 kg contendo corte da carne, nome da empresa, data de frabricação e data de validade de no mínimo 6 meses a contar da data da entrega, apresentando selo de inspeção municipal, estadual ou federal.	Kg	2325
15	Carne bovina moída (isenta de ossos, cartilagens e aponevroses) - cortes: acém - de 2ª embalada à vácuo , coloração vermelha, aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, isenta de manchas e partes esverdeadas. Cheiro e sabor próprio com ausencia de sujidades, parasitos e larvas. Com baixo teor de gordura. Congelada na temperatura adequada a legislação. Embalagen íntegra de 1 kg contendo corte da carne, nome da empresa, data de frabricação e data de validade de no mínimo 6 meses a contar da data da entrega, apresentando selo de inspeção municipal, estadual ou federal.	Kg	2760
16	Carne suína , aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, isenta de manchas e partes esverdeadas. Cheiro e sabor próprio com ausencia de sujidades, parasitos e larvas. Com baixo teor de gordura. Congelada na temperatura adequada a legislação. Embalagem íntegra de 1 kg contendo corte da carne, nome da empresa, data de frabricação e data de validade de no mínimo 6 meses a contar da data da entrega, apresentando selo de inspeção municipal, estadual ou federal. No momento da entrega o produto deve estar com a temperatura inferior a 10°C, ou seja, congelado e “duro como pedra”.O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses na data da entrega.	Kg	2100
17	Cereal p/alimentação infantil - pré cozido - arroz - Embalagem intacta Sache de 230 g, contendo data de validade, data da fabricação, especificação e número de lote do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses na data da entrega.	sachê de 230 g	40
18	Cereal p/alimentação infantil - pré cozido - milho - Embalagem intacta Sache de 230 g, contendo data de validade, data da fabricação, especificação e número de lote do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses na data da entrega.	sachê de 230 g	40



19	Cereal p/alimentação infantil - pré cozido - multicereais - Embalagem intacta Sachê de 230 g, contendo data de validade, data da fabricação, especificação e número de lote do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses na data da entrega.	sachê de 230 g	40
20	Colorau , condimento, apresentação industrial, aspecto físico pó, aplicação culinária em geral. Embalagem intácta de 500 g, contendo data da fabricação, data da validade e o número do lote do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses na data da entrega.	Pacote de 500gr.	120
21	Extrato de tomate , matéria - prima, preparado com frutos maduros, escolhidos, são, sem pele e sementes; isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Prazo de validade 3 dias aberto e no mínimo 6 meses da data da entrega (fechado); embalagem intacta de 340g contendo data da fabricação, data de validade e número do lote do produto.	Embalagem de 340 g	1500
22	Farinha de Mandioca , apresentação torrada tipo grupo seca, tipo subgrupo fina, tipo classe branca tipo 1. Fabricada a partir de materias sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos . Não poderão estar úmidas, fermentadas e rançosa. Embalagem íntegra de 1kg, contendo data da fabricação, data da validade e número do lote. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses na data da entrega.	kg	600
23	Farinha láctea , fonte de 11 vitaminas, ferro e ácido fólico - sachê 230 g	sachê de 230 g	120
24	Farinha de trigo especial, de excelente qualidade, material trigo, apresentação pó, branco, fino e de fácil escoamento, não devendo estar empedrado e isento de sujidades. Em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Características adicionais sem fermento.Embalagem íntegra de 1kg contendo data da fabricação, data da validade e número do lote. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses na data da entrega.	kg	60
25	Feijão , preto , tipo 1, novo, constituídos de grãos macios e inteiros de primeira qualidade; isento de material terroso, sujidades, mistura de outras variedades e espécies. Embalagem íntegra de 1kg, contendo data da fabricação, data da validade e número do lote. O produto deverá apresentar validade mínima de 4 meses na data da entrega e especificação do produto.	kg	3600
26	Fermento em pó químico, capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Embalagem intacta de 100g, contendo data da fabricação, data de validade e número do lote do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses na data da entrega.	Emb. 100 gr	30
27	Fígado de galinha , provenientes de animais abatidos sob inspeção sanitária. Embalados em sacos de polietileno resistente e limpos, com peso de 1kg cada, contendo o selo de inspeção estadual ou federal, SIE ou SIF, com validade mínimo de 3 meses. No momento da entrega, o produto deve estar com temperatura inferior a 10°C, ou seja, congelado e “duro como pedra”.	kg	300
28	Filé de Peixe , tipo tilápia s,em gordura, congelado na temperatura adequada à legislação, sem pele, vísceras, espinhos e escamas. Aparência característica do tipo do pescado, com cor, cheiro e sabor próprios; sem manchas esverdeadas, partes amolecidas e parasitas; suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente, em especial de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Deverá estar acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, contendo 1 kg, com carimbo de inspeção municipal, estadual ou federal e validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega; devendo apresentar identificação e contato do fornecedor, nome do produto, peso, tipo do corte, e informações nutricionais.	kg	600
29	Frango , características adicionais congelado - Corte Peito . Com cor, cheiro e sabor próprios, não deverá apresentar superfície amolecida nem pegajosa, partes flácidas ou consistência anormal, sem manchas esverdeadas, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem intacta contendo data de fabricação e número do lote do produto; O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses na data da entrega. Apresentar selo de inspeção municipal, estadual ou federal,	kg	3000



30	Fubá aplicação culinária em geral , aspecto físico pó , cor amarela, matéria - prima milho. Deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitos. Não podendo estar úmidos ou rançosos. Embalagem íntegra de 1kg, contendo data de validade, data da fabricação, especificação e número de lote do produto. contendo data de validade mínima de 6 meses na data da entrega e especificação do produto.	kg	500
31	Gelatina , aplicação na culinária em geral, sabores diversos, Embalagem íntegra de 35 gramas, contendo data de validade, data da fabricação, especificação e número de lote do produto. contendo data de validade mínima de 6 meses na data da entrega e especificação do produto.	Sachê de 35g	300
32	Gelatina em pó diet , sem adição de açúcar, sachê com 35g cada, em sabores variados. Prazo de validade mínimo de 6 meses a contar da data da entrega do produto.	Sachê de 35g	60
33	Leite em Pó , integral, instantâneo, rico em vitaminas A e D - Embalagem íntegra de 400 gramas contendo data de validade, data da fabricação, especificação e número de lote do produto, com data de validade mínima de 6 meses na data da entrega do produto.	Pct. 400gr	3900
34	Lingüiça suína , temperada, confeccionada com carnes provenientes de animais abatidos sob a inspeção da sanitária. Acondicionada em sacos plásticos de polietileno com 1kg cada. No momento da entrega o produto deve estar com a temperatura inferior a 10°C, ou seja, congelado e “duro como pedra”. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses na data da entrega.	kg	1920
35	Macarrão argolinha macarrão contendo ovos tipo argolinha, apresentando os seguintes ingredientes: sêmola de trigo (enriquecida c/ ferro e ácido fólico) ovos e corantes beta-caroteno. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Embalagem intacta de 500 g, contendo data de validade, data da fabricação, especificação e número de lote do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da data de entrega.	Embalagem de 500 gr	225
36	Macarrão goela ou padre nosso macarrão contendo ovos tipo goela, apresentando os seguintes ingredientes: sêmola de trigo (enriquecida c/ ferro e ácido fólico) ovos e corantes beta-caroteno. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Embalagem intacta de 500 g, contendo data de validade, data da fabricação, especificação e número de lote do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da data de entrega.	Embalagem de 500 gr	1080
37	Macarrão tipo Espaguete , macarrão longo com ovos tipo espaguete contendo os seguintes ingredientes: sêmola de trigo (enriquecida c/ ferro e ácido fólico) ovos e corantes beta-caroteno. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Embalagem intacta de 500 g, contendo data de validade, data da fabricação, especificação e número de lote do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses da data de entrega.	Embalagem de 500 gr	1080
38	Margarina , cremosa com sal, isenta de gordura trans, contendo os seguintes ingredientes: óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, leite em pó desnatado reconstituído, soro de leite em pó desnatado reconstituído, sal, 15.000 U.I de vitamina A por kg, estabilizantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos (INS 471) e lecitina de soja (INS 322), conservadores: sorbato de potássio(INS 202) e benzoato de sódio (INS 211), acidulante ácido cítrico (INS 330), antioxidante : BHT (INS 321), TBHQ (INS 319) e edta (INS 385), aroma idêntico ao natural de manteiga, corante betacaroteno sintético idêntico ao natural(INS 160AI) E corantes naturais: de urucum (INS 160B) e cúrcuma (INS 100). Não contém glúten. Pote de 500g. Embalagem intacta contendo data de validade, data da fabricação, especificação e número de lote do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses na data da entrega	Embalagem de 500 gr	400



39	Mariola de banana ou goiaba. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitas e larvas, não podendo estar fermentadas, amolecidas ou rançosas. Embalagem intacta de 900gr e as unidades contendo aproximadamente 30 gr. , contendo data de validade, data da fabricação, especificação do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 4 meses da data de entrega.	Embalagem 900gr	480
40	Milho de Pipoca, tipo 1, grãos íntegros, de boa qualidade. Prepados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos e de detritos animais e vegetais. Embalagem intacta contendo data de validade, data da fabricação, especificação e número de lote do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses na data da entrega.	Pacote de 500gr.	225
41	Oleo de soja comestível, matéria-prima soja, refinado, aplicação cozidos, quantidades de calorias 900 /100kcal /g. Embalagem intacta pet de 900ml, contendo data de validade, data da fabricação, especificação e número de lote do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses na data da entrega.	Emb.900ml	1600
42	Ovo de galinha, vermelho, fresco, íntegro, sem manchas ou sujidades, cor, odor ou sabor anormais; tipo grande (extra). Embalagem primária: Descartável, fechada, identificada com rótulo impresso conforme inspeção e legislação vigente.	Unidade	24000
43	Pó de café tradicional, moído, torrado, obtido a partir de grãos íntegros, de boa qualidade. Prepados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos e de detritos animais e vegetais. Embalagem intacta contendo data de validade, data da fabricação, especificação e número de lote do produto. O produto devera ter o certificado de autorização do selo de pureza ABIC, com validade de 06 (seis) meses e apresentar também o certificado de Qualidade na Categoria Tradicional emitido pela ABIC. . Embalagens aluminizadas internamente.	Pct 250 gr.	1200
44	Sal, tipo refinado e iodado, Embalagem íntegra de 1kg, contendo data de validade, data da fabricação, especificação e número de lote do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses na data da entrega e especificação do produto	kg	600
45	Salsicha, apresentação em gomos uniformes e padronizados, embalada à vácuo, em saco transparente e atóxico. Não deverá apresentar superfície pegajosa, partes flácidas ou consistência anormal. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas, pardacentas ou coloração sem uniformidade. O produto deverá apresentar cor, cheiro e sabor normais; validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante e selo de inspeção sanitária municipal, estadual ou federal.	kg	150
46	Sardinha em conserva, preparada com pescado fresco, limpo, eviscerado e cozido. Imersa em óleo comestível. Enlatado em lata de folhas de flandres íntegro, resistente e limpo, com o sistema do tipo abre fácil (gancho para abertura manual). Com validade mínima de 1 ano a contar da data da entrega do produto. Peso líquido drenado de 250g por lata.O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses na data da entrega.	Lata 250 gr.	1500
47	SUCO CONCENTRADO DE FRUTAS - pasteurizado, homogenizado, não fermentado e não alcoólico, de cor, aroma e sabor característicos da fruta, com prazo de vencimento mínimo de 6 meses na data da entrega, acondicionado em embalagem de 500ml, sabor caju. Ingredientes polpa de caju, conservadores benzoato de sódio, metabissulfito de sódio, acidulante Acido cítrico.	gf. 500ml	300
48	SUCO CONCENTRADO DE FRUTAS - pasteurizado, homogenizado, não fermentado e não alcoólico, de cor, aroma e sabor característicos da fruta, com prazo de vencimento mínimo de 6 meses na data da entrega, acondicionado em embalagem de 500ml, sabor Goiaba. Ingredientes polpa de goiaba, conservadores benzoato de sódio, metabissulfito de sódio, acidulante Acido cítrico.	gf. 500ml	300



49	SUCO CONCENTRADO DE FRUTAS - pasteurizado, homogenizado, não fermentado e não alcoólico, de cor, aroma e sabor característicos da fruta, com prazo de vencimento mínimo de 6 meses na data da entrega, acondicionado em embalagem de 500ml, sabor Maracujá . Ingredientes polpa de maracujá, conservadores benzoato de sódio,metabissulfito de sódio,acidulante Acido cítrico.	gf. 500ml	250
50	VINAGRE - produto natural fermentado acético simples, obtido de vinho branco, isento de corantes artificiais,ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, acondicionado em embalagem de 750ml, contendo data de validade, data da fabricação, especificação e número de lote do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses na data da entrega.	gf. 750ml	150
Legumes, Verduras e Frutas		Unidade	QUANTIDADE
51	Abobrinha Verde , in natura, redonda, madura, extra -tipo A, de primeira, apresentando-se de ótima qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvida, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformes no tamanho e na cor. Com casca íntegra e uniforme, não devendo apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Sem apresentar danos mecânicos, sem estar deterioradas e estar ausente de ataque de pragas. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas	Kg	420
52	Alho nacional ,maturação adequada para consumo, com dentes graúdos de 1ª qualidade, isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não devem apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas	kg	500
53	Batata Doce , legume in natura, classificação extra, espécie lisa, lavada, com casca íntegra, uniforme e maturada.Coramarela ou rosada. Porte médio/grande, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvido, sem danos de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. As batatas devem estar firmes, inteiras, livres de umidade externa, desprovidas de sabor e/ou odor estranhos ao produto. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batida.	kg	360
54	Batata tipo inglesa , legume in natura, classificação extra, espécie lisa, lavada, com casca íntegra, uniforme e maturada. Porte médio/grande, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvido, sem danos de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações e cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. As batatas devem estar firmes, inteiras, livres de umidade externa, desprovidas de sabor e/ou odor estranhos ao produto. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batida.	kg	1500
55	Beterraba , legume in natura, tipo sem folhas, classificação extra, coloração vermelha intensa, sem rachaduras e lesões de insetos. Porte médio/grande de boa qualidade, fresca, compacta e firme, sem defeitos sérios (rachaduras e cortes), apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida. Tamanho e coloração: uniformes, espécie comum, aplicação em culinária em geral, com casca íntegra, uniforme e maturada. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas.	kg	300



56	<p>Cebola nacional in natura, de 1ª qualidade ,uso culinário em geral, subgrupo: Amarela. Deverá apresentar-se compacta e firme, com casca íntegra, sem danos sérios, apresentando tamanho médio e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvida, isenta de sujidades, parasitas, fungos e materiais estranhos. Deverá apresentar-se sem brotas, sem danos mecânicos, sem estar deformados, estar sem ataques de pragas e doenças. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batida.</p>	kg	450
57	<p>Cenoura, legume in natura, espécie comum, aplicação em culinária em geral, de 1ª qualidade, com a casca uniforme, sem rasmag, fresca, compacta, firme, sem brotos, com coloração laranja escura e deverão ser de porte médio/grande, tamanho uniformes típicos da variedade. sem defeitos sérios (rachaduras e cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato devendo ser bem desenvolvida. As Cenouras deverão apresentar as características varietais bem definidas, serem sãs, inteiras, limpas e livres de umidade externa. Devem ter coloração e formato uniforme, sem apresentar radículas e danos mecânicos, sem estar com coloração esverdeadas, deformados e deteriorados e sem ataque de pragas e doenças. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas.</p>	kg	420
58	<p>Chuchu, legume in natura, espécie comum, aplicação em culinária em geral, de 1ª qualidade, com a casca uniforme , com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade.Grupo: verde claro; Deverá ser de porte médio/grande, fresco, compacto e firme, sem defeitos sérios (rachaduras e cortes), apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido. Os frutos devem ser tenros, com coloração verde claro ou escuro e ausentes de espinhos, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas.</p>	kg	360
59	<p>Inhame chinês, legume in natura, espécie comum, aplicação em sopas , em perfeito estado de conservação, de 1ª qualidade, com casca uniforme e maturado. Deverá ser de porte médio/grande, fresco, compacto e firme, apresentando tamanho uniforme e suficientemente desenvolvida, estando livre de enfermidade, defeitos graves que alterem conformação e aparência, sem lesões de origem física/mecânica (rachaduras, perfurações, cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas.</p>	kg	800
60	<p>Laranja variedade pêra, tipo A, de 1ª qualidade, tamanho médio, com casca íntegra e uniforme, em perfeito estado de conservação. Deverá ser fresca, com grau de maturação que permita a manipulação no transporte, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. As frutas não poderão apresentar manchas ou defeitos na casca; a polpa deverá estar intacta e uniforme. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. As frutas devem ser firmes, com coloração amareladas, não apresentar cor vermelha, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas.</p>	kg	2520



61	<p>Maçã nacional, de 1ª qualidade, (peso aproximado da um 150g). As maçãs devem se apresentar: inteiras; sãs; limpas, praticamente isentas de matérias estranhas e impurezas visíveis; praticamente isentas de parasitas; isentas de umidade exterior anormal; isentas de odores estranhos; praticamente isentas de danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. As maçãs devem ser cuidadosamente colhidas, apresentarem apropriado grau de desenvolvimento fisiológico, firmeza de polpa de acordo com as características das cultivares; suportar o transporte e as movimentações a que são sujeitas; chegar ao local de destino em condições satisfatórias. As frutas devem ser firmes, com coloração vermelha, devem apresentar-se sem deformação e ausentes de danos mecânicos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não serão permitidos defeitos de natureza física ou mecânica, que afete a sua aparência; a casca e a polpa deverão estar intactas e firmes.</p>	kg	2166
62	<p>Mamão, tipo papaya, de 1ª qualidade, em perfeito estado, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido de porte médio, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte que afete sua aparência. Consumo imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 5 (cinco) dias antes do vencimento; coloração da casca com fruto 3/4 maduro (50 a 75% da superfície da casca amarelada), fresco, com aroma, cor e sabor próprios da espécie variedade. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; a casca e a polpa deverão estar intactas e firmes. Devem apresentar-se sem deformação e ausentes de doença. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas.</p>	kg	288
63	<p>Melancia - de primeira qualidade, fresca, compacta e firme, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas. Em perfeito estado, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte que afete sua aparência. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; a casca e a polpa deverão estar intactas e firmes. Devem apresentar-se sem deformação e ausentes de doença. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas.</p>	kg	2880
64	<p>Pepino, produto de boa qualidade, sem defeitos na casca, bem desenvolvidos e maduros, tamanho médio, com cor e conformação uniformes. A polpa deve ser intacta, e o vegetal deve estar firme e com aspecto fresco.</p>	kg	424
65	<p>Repolho verde, de 1ª qualidade, em perfeito estado de conservação; Grupo: Coloração das folhas: Verde; Formato da Cabeça: redondo; Tipo de folha: lisa, íntegra e frescas. Deverá apresentar tamanho e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto, sem danos físicos e mecânicos oriundos de acondicionamento e transporte. Deverá apresentar-se sem danos mecânicos e sem lesões de insetos e doenças. Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas.</p>	kg	256
66	<p>Tomate, tipo extra AA, com a casca uniforme, sem partes amolecidas. Deverá ser de porte médio/grande, firme e intacto, apresentando tamanho, conformação uniforme e bem desenvolvido, devendo estar livre de enfermidades, defeitos graves que alterem sua conformação e aparência, isento de sujidades, parasitas e resíduos de defensivos agrícolas, sem lesões de origem física/mecânica (rachaduras e cortes). Deverá apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Deverá apresentar-se bem formados, sem manchas, sem ataque de pragas e doenças, sem rachaduras e danos mecânicos. Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas.</p>	kg	1152



21 - No ato da entrega, o prazo de validade dos produtos deverá ser igual ou superior a 80% (oitenta por cento) do prazo total definido pelo fabricante.

22 - De acordo com o § 1º do art. 12 do Decreto nº 7.892/2013, é “vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados pela ata de registro de preços, inclusive o acréscimo de que trata o § 1º do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993”.

3- PRAZO DE FORNECIMENTO

3.1- O prazo de fornecimento dos produtos será de até 05 (cinco) dias corridos e começará a fluir a partir do 1º (primeiro) dia útil seguinte ao do recebimento, pela contratada, do Termo de Autorização de Fornecimento, a ser emitido pela **Secretaria Municipal de Educação da PMP-RJ**.

3.2 - A solicitação de cada produto deverá atender ao **quantitativo mínimo por pedido**, fixado neste termo.

3.3 - O prazo vertente poderá ser prorrogado, desde que não ultrapasse o prazo máximo de validade como sendo de 12 (doze) meses, conforme 15 da Lei 8.666/93, em seu § 3º, inciso III.

4 - LOCAL DE ENTREGA

4.1 – O(s) produto(s) solicitado(s) deverá(ão) ser entregues no **Serviço de Almojarifado (SAL)** vinculado à Secretaria Municipal de Educação, no período matutino compreendido entre 7h e 12h, e tratando-se de hortifrutigranjeiros a entrega deverá ser realizada impreterivelmente até às 8h, exceto nos feriados nacionais, do Estado do Rio de Janeiro e do Município de Porciúncula. E caso seja necessário, deverá entregar em escolas designadas pela mesma, após solicitação feita pelo setor competente. As entregas deverão obedecer ao cronograma previsto pela Secretaria Municipal de Educação em dias e horários.

4.1.1- Os materiais serão recebidos nas dependências do **Serviço de Almojarifado (SAL)** pelo responsável do Setor, no caso de escolas será recebido pelo diretor (a) da entidade.

4.1.2- A entrega dos gêneros alimentícios deverá observar as condições estabelecidas no presente termo, podendo o **Serviço de Almojarifado (SAL)** ser contactado pelo telefone (22) 3842- 1292, e e-mail: educacao@porciuncula.rj.gov.br

4.2- A nota fiscal deverá acompanhar cada entrega e descrever detalhadamente o produto fornecido.

5 - OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES

5.1 - DA CONTRATADA

5.1.1 - Assinar a ata de registro de preços e manter, durante toda a vigência da mesma, compatibilidade com as obrigações por ela assumidas e todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no edital.

5.1.2 - A entrega dos gêneros alimentícios pelos fornecedores será efetuada de forma gradativa, conforme solicitação da secretaria de educação. Para isso, serão encaminhadas aos fornecedores os termos de fornecimento para entrega dos itens necessários, e estes deverão executar as entregas nas datas e quantidades previstas por esta secretaria.

5.1.3 – As entregas serão realizadas pelos próprios fornecedores no almoxarifado ou em local destinado por esta Secretaria, no período matutino, sabendo que quando se tratar da entrega de hortifrutigranjeiros, a mesma deverá acontecer impreterivelmente até às 8 h. Caso haja atraso os itens poderão ser devolvidos.



5.1.4 - Alguns aspectos como a especificação dos gêneros alimentícios, qualidade, prazo de validade dos mesmos serão avaliados e deverão condizer com a planilha I deste expediente, sob pena de devolução da mercadoria. Também serão analisados a higiene dos itens entregues, bem como a temperatura dos itens refrigerados ou congelados, devendo contemplar a legislação pertinente da ANVISA.

5.1.5 - O hortifruti deverá ser entregue limpo retirando todo e qualquer excedente de raízes, folhas e ramos que por ventura possam superestimar o peso do item adquirido.

5.1.6 - Fornecer o(s) produto(s) no local de entrega previsto neste termo.

5.1.7 - Cumprir todas as demais obrigações impostas pelo edital e seus anexos.

5.1.8 - Promover por sua conta, através de seguros, a cobertura dos riscos a que se julgar exposta, em vista das responsabilidades que lhe cabem na execução do objeto do edital.

5.1.9 Aceitar as supressões do objeto do edital nos limites fixados no art. 65, §§ 1º e 2º, da Lei Federal nº 8.666/93.

5.2 – DA PREFEITURA DE PORCIÚNCULA-RJ

5.2.1 - Solicitar, na data da abertura dos envelopes da presente licitação e se julgar necessária, a presença de servidor da Secretaria Municipal de Educação (SME) da **PMP-RJ**.

5.2.2 - Efetuar o registro do licitante fornecedor e firmar a correspondente Ata de Registro de Preços.

5.2.3 - Efetuar o pagamento ao licitante fornecedor, de acordo com as condições de preço e prazo estabelecidos no edital.

5.2.4 - Conduzir os procedimentos relativos a eventuais renegociações dos preços registrados.

5.2.5 - Promover o acompanhamento e fiscalização da execução do objeto contratado, de forma que sejam mantidas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

5.2.6 - Aplicar as penalidades por descumprimento do pactuado no edital.

6- FISCALIZAÇÃO E GERENCIAMENTO DA CONTRATAÇÃO

6.1 - A fiscalização da contratação decorrente do edital caberá ao responsável do **Serviço de Almoarifado**, a ser designado pela **Secretaria Requisitante**, que determinará o que for necessário para regularização de faltas ou defeitos nos termos do art. 67 da Lei Federal nº 8.666/93.

6.2 - Ficarão reservados à fiscalização o direito e a autoridade para resolver todo e qualquer caso singular, omissos ou duvidosos não previstos no processo administrativo e tudo o mais que se relacione com o objeto licitado, desde que não acarrete ônus para a Prefeitura Municipal de Porciúncula ou modificação da contratação.

6.3 - As decisões que ultrapassarem a competência do fiscal da **Prefeitura** deverão ser solicitadas formalmente pela **CONTRATADA** à autoridade administrativa imediatamente superior ao fiscal, através dele, em tempo hábil para a adoção de medidas convenientes.



6.4- A **CONTRATADA** deverá aceitar, antecipadamente, todos os métodos de inspeção, verificação e controle a serem adotados pela fiscalização, obrigando-se a fornecer todos os dados, elementos, explicações, esclarecimentos, soluções e comunicações necessários ao desenvolvimento de sua atividade.

6.5- A existência e a atuação da fiscalização da Prefeitura, em nada restringirão a responsabilidade única, integral e exclusiva da **CONTRATADA**, no que concerne ao objeto da contratação, às implicações próximas e remotas perante a **Prefeitura** ou perante terceiros, do mesmo modo que a ocorrência de irregularidades decorrentes da execução contratual não implicará co-responsabilidade da **Prefeitura** ou de seus prepostos, devendo, ainda, a **CONTRATADA**, sem prejuízo das penalidades previstas, proceder ao ressarcimento imediato a **Prefeitura** dos prejuízos apurados e imputados a falhas em suas atividades.



PREGÃO PRESENCIAL Nº. 052/2019 – SRP - PROCESSO Nº 04.069/2019.

ANEXO III - MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Às horas e dez minutos do dia de do ano de 2019, reuniram-se na sede da Prefeitura Municipal de Porciúncula, na Sala de Licitações, sito à Rua César Vieira, nº 105 – Centro – Porciúncula/RJ, Pregoeiro Substituto João Cesar Honório da Silva, tendo como Equipe de Apoio a Sr^a Camila Lopes de Oliveira Freitas e o Sr. Erick Francisco Moraes Ferreira, designados pela Portaria nº 036/2019, visando julgar as propostas apresentadas na Licitação por Modalidade de **Pregão Presencial nº. /2019 - SRP do TIPO**, visando à futura e eventual....., conforme consta do processo administrativo nº da Secretaria de.....e na proposta detalhe do **ANEXO II**, parte integrante do Edital do pregão em epígrafe. Neste ato o **MUNICÍPIO DE PORCIÚNCULA**, pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no CNPJ sob o número, através da Secretaria de....., inscrita no CNPJ sob o número, com sede à....., ora designada Órgão Gerenciador, com sede à doravante simplesmente denominada **ADMINISTRAÇÃO**, neste ato representado por, brasileiro(a), (qualificação da pessoa física), residente....., portador da Carteira de identidade nº, expedida pelo....., inscrito no CPF sob o nºe (nome da pessoa jurídica ou física), (qualificação da pessoa física), (qualificação da pessoa jurídica) pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o número..... e no Estado sob o número,....., com sede (residente) na (a)....., doravante simplesmente denominada **DETENTORA DA ATA**, neste ato representada (pessoa jurídica) por seu....., que se declaram conhecedoras do inteiro teor do Edital de Pregão Nº/2019, concordando com todos seus certames e prometendo cumprir fielmente o que está aqui estipulado, resolvem instituir a Ata de Registro de Preços (ARP), nos termos da Lei do Pregão nº 10.520/2002, Decretos Municipais nºs 1.776/2017 e 1.780/2017, com aplicação subsidiária da Lei Federal nº 8.666 de 21/06/93, com as modificações introduzidas pelas Leis nºs: 8.248/1991 e alterações, 8.883 de 08/06/94, 9.648 de 27/05/98, 9.854, de 27.10.1999 e 12.349 de 2010, bem como pela Lei Complementar nº 123/06 e 128/08, Decreto Municipal nº 1.719/2017 e demais normas legais e regulamentares aplicáveis e atinentes a matéria, bem como ainda, pelas disposições neste instrumento, com o intuito de Registrar os Preços das empresas abaixo indicadas para o eventual e futuro fornecimento de....., sendo certo que a presente constitui-se em documento vinculativo e obrigacional às partes, obedecendo as condições descritas no Edital correspondente e seus ANEXOS, que integram a presente ata, independente de transcrição, conforme segue:

CLÁUSULA PRIMEIRA (Do objeto) –

1.1- A presente Ata tem por objeto o Registro de Preços para o eventual e futuro fornecimento de....., sendo os quantitativos estimados e os itens a serem registrados os constantes do Anexo II, Termo de Referência, do Edital do Pregão Presencial nº...../2019 - SRP.

1.2- (descrever a quantidade, objeto, preço unitário e total)

1 - O fornecedor, o desconto e as especificações registrados nesta Ata encontram-se indicados na tabela abaixo:



EMPRESA:	
CNPJ:	TEL/FAX:
ENDEREÇO:	
CONTATO:	

ITEM	DESCRIÇÃO	UNITARIO R\$	TOTAL R\$

CLÁUSULA SEGUNDA (Do local e prazo de execução) –

2.1- O prazo de fornecimento dos produtos será de até 05 (cinco) dias corridos e começará a fluir a partir do 1º (primeiro) dia útil seguinte ao do recebimento, pela contratada, do Termo de Autorização de Fornecimento, a ser emitido pela **Secretaria Municipal de Educação da PMP-RJ**. A entrega dos gêneros alimentícios será efetuada de forma parcelada, conforme solicitações da Secretaria de Educação. Para tal, serão encaminhadas aos fornecedores requisições para entrega dos itens necessários, e os mesmos deverão executar as entregas nas datas e quantidades previstas pela referida Secretaria.

2.2 - As futuras e eventuais entregas serão realizadas pelos próprios fornecedores nos locais previstos pela Secretaria requisitante, sendo ponto a ponto nos locais requisitados e no almoxarifado da Secretaria referida, ou ainda, em alguns casos, toda a entrega no almoxarifado central da mencionada Secretaria.

2.3 – A futura e eventual entrega de gêneros alimentícios perecíveis, como: frutas, verduras, legumes, carnes, frango, salsicha e etc, deverá ser executada impreterivelmente nos horários e dias a serem designados pela Secretaria solicitante, mediante prévia requisição.

2.4 - A solicitação de cada produto deverá atender ao **quantitativo mínimo por pedido**, fixado no Termo de Referência ou em autorização a ser exarada pelo Secretário da Secretaria Requisitante.

2.5 - A entrega dos produtos deverá observar as condições estabelecidas no presente instrumento, podendo os locais citados no item 2.2, serem contatados pelo telefone (22) 3842-1414 ou na própria Secretaria Requisitante.

2.6- O prazo vertente poderá ser prorrogado, desde que não ultrapasse o prazo máximo de validade como sendo de 12 (doze) meses, conforme 15 da Lei 8.666/93, em seu § 3º, inciso III.

2.7- As faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas ao emitente e seu vencimento correrá 10 (dez) dias úteis após a data de sua reapresentação.

CLÁUSULA TERCEIRA (Do preço e condições de pagamento) - O preço estipulado pelas partes para a aquisição dos materiais, objeto da presente ata será de **R\$.....**, assim descritos na cláusula primeira da presente.

PARÁGRAFO PRIMEIRO - O pagamento será efetuado, quando assim houver sido requerido o objeto da presente, mediante a apresentação da Nota Fiscal devidamente fiscalizada e assinada, no verso, pela Secretaria requisitante, conjuntamente com 02 servidores, atestando o recebimento dos referidos materiais.



PARÁGRAFO SEGUNDO - Se ocorrer à futura e eventual aquisição do objeto do presente, o pagamento se dará em até 30 (trinta) dias, conforme as solicitações da Secretaria requisitante e após as efetivas entregas do objeto licitado, e se dará em tantas parcelas quanto forem as da entrega, no máximo ao trigésimo dia útil, a contar do período de adimplemento da obrigação, e deverá ser requerido junto à Secretaria Municipal Requisitante, com o documento de cobrança do objeto executado no período da obrigação, isento de erros e devidamente acompanhado dos seguintes comprovantes:

a) Certificado de Regularidade para com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS), (Lei n.º 8.036/90, artigo 27);

b) Prova de regularidade relativa à Fazenda Federal através da Certidão de Quitação de Tributos, Contribuições Federais e à Dívida Ativa da União, com base na Portaria conjunta RFB/PGFN nº 1751, de 02 de outubro de 2014, expedida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil em conjunto com a Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional.

PARÁGRAFO TERCEIRO - Na ocorrência de eventuais antecipações de pagamento, sempre em correspondência à antecipação de execução, o respectivo desconto, seja a requerimento do contratado ou no interesse da Administração, será calculada aplicando-se o índice de 0,033% (trinta e três milésimos por cento) por dia de antecipação. Aplicar-se-á, como desconto, a compensação financeira acima referida, atendendo-se deste modo, o que dispõe a alínea, “d”, do inciso XIV do artigo 40 da Lei Federal nº 8.666/93.

a) Ocorrendo atraso no pagamento das obrigações e desde que este atraso decorra de culpa da **PMP-RJ**, o valor devido será acrescido de 0,1% (um décimo por cento) a título de multa, além de 0,033% (trinta e três milésimos por cento) por dia de atraso, a título de compensação financeira, a serem calculados sobre a parcela devida.

b) O pagamento da multa e da compensação financeira a que se refere o subitem anterior será efetivado mediante autorização expressa do Prefeito de Porciúncula, em processo próprio, que se iniciará com o requerimento da licitante contratada dirigido à Secretaria Municipal de Fazenda da **PMP-RJ**.

CLÁUSULA QUARTA (Do recebimento dos materiais) –

4.1 - Os gêneros deverão ser entregues no local e prazo indicados na cláusula segunda, correndo por conta da DENTENTORA DA ATA as despesas decorrentes de fretes, embalagens, encargos e tudo mais que se relacionar com a perfeição na entrega do produto adquirido.

4.2 - Os materiais serão entregues ao responsável designado pela Secretaria requisitante, mediante a verificação, inspeção, conferência e tudo mais que se relacionar com a perfeição do bem adquirido, feita por pessoa ou comissão habilitada, devidamente nomeada ou indicada pela Secretaria solicitante, e deverão ser recebidos tal como, a saber:

a) Provisoriamente, após conformidade do responsável ou responsáveis designados na cláusula quinta, parágrafo primeiro, mediante termo circunstanciado, assinado pelas partes em até 15 (quinze) dias da comunicação escrita da detentora da ata;

b) Definitivamente, após manifestação favorável do servidor ou comissão acima referida, mediante termo circunstanciado, assinado pelas partes, após o decurso do prazo de observação, ou vistoria que comprove a adequação do objeto aos termos contratuais, observado o disposto no artigo 69 (sessenta e nove) da Lei pertinente a esta matéria;



4.3 - Caso não aceite o material, o mesmo deverá ser substituído no prazo fixado pela Administração Municipal, com ressarcimento por parte do fornecedor, dos prejuízos causados a esta Prefeitura. A não ocorrência dentro do prazo estipulado deverá ser justificada; se não aceita, sujeitar-se-á às penalidades previstas na legislação pertinente.

4.4 - Em razão do presente termo, a adjudicatária fica obrigada, se requisitada, a entregar o bem dentro das especificações e qualidades apresentadas nas propostas, no prazo previsto. A não ocorrência deverá ser justificada perante a Administração, podendo esta, aceitar ou não.

CLÁUSULA QUINTA (Dos direitos e responsabilidades) - A **DETENTORA DA ATA** se responsabilizará pela perfeita execução do objeto na presente ata, inclusive pela sua manutenção e qualidade, correndo por sua conta e risco o transporte do mesmo até a efetiva entrega em seu destino às pessoas autorizadas pela **ADMINISTRAÇÃO**.

PARÁGRAFO PRIMEIRO – O objeto da presente deverá ser entregue, quando requisitado, com validade igual ou superior a 80% (oitenta por cento) do prazo definido pelo fabricante a contar da data em que forem efetivamente recepcionados pelo agente responsável designado pela Secretaria solicitante.

PARÁGRAFO SEGUNDO - A avaliação da qualidade dos produtos ora licitados poderá ser requisitada pela Prefeitura Municipal de Porciúncula/RJ, sempre que se julgar necessário, através de análise de amostra colhida, correndo a expensas da detentora da ata as despesas decorrentes das análises e testes de qualidade dos mesmos.

CLÁUSULA SEXTA (Das obrigações da Detentora da Ata) - A **DETENTORA DA ATA** se obriga a manter, durante todo período de vigência desta ata, em compatibilidade com as obrigações assumidas, mantendo todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no processo de licitação.

PARÁGRAFO PRIMEIRO: Todas as obrigações, orientações e especificações elencadas no termo de referência do processo administrativo nº 04.069/2019, na proposta detalhe do **ANEXO II**, parte integrante do Edital do Pregão Presencial nº 052/2019 - SRP e no presente instrumento devem ser cumpridas na íntegra, sob pena de descumprimento do ora pactuado.

PARÁGRAFO SEGUNDO: Assinar a presente ata de registro de preços e manter, durante toda a vigência da mesma, compatibilidade com as obrigações por ela assumidas e todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no edital.

PARÁGRAFO TERCEIRO: Fornecer os produtos no local de entrega previsto nesta Ata.

PARÁGRAFO QUARTO: Promover por sua conta, através de seguros, a cobertura dos riscos a que se julgar exposta, em vista das responsabilidades que lhe cabem na execução do objeto desta Ata.

PARÁGRAFO QUINTO: A **DETENTORA DA ATA** será a única integral e exclusiva responsável, em qualquer caso, por todos os danos e prejuízos de qualquer natureza que causar a PMP/RJ ou a terceiros, provenientes da entrega do material, respondendo por si e por seus sucessores, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou acompanhamento da PMP/RJ.

PARÁGRAFO SEXTO: Executar o objeto da presente Ata rigorosamente no prazo pactuado, bem como cumprir todas as demais obrigações impostas pelo Edital, seus Anexos, Termo de Referência e processo administrativo nº 04.069/2019.



PARÁGRAFO SÉTIMO: Cientificar, imediatamente, a fiscalização da PMP/RJ de qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verificar na execução do objeto.

PARÁGRAFO OITAVO: Corrigir, prontamente, quaisquer erros ou imperfeições referentes à execução do objeto, atendendo assim, as reclamações, exigências ou observações feitas pela fiscalização da PMP/RJ.

PARÁGRAFO NONO: Os empregados da **DETENTORA DA ATA** não manterão nenhum vínculo empregatício com a **ADMINISTRAÇÃO**, sendo de sua inteira responsabilidade as obrigações sociais, previdenciárias e Trabalhistas relativas aos seus empregados ou contratados, inclusive no que tange ao Seguro de Acidente de Trabalho, desligamento, horas extras, diárias, quaisquer despesas com alimentação, locomoção, não cabendo à **ADMINISTRAÇÃO** qualquer tipo de responsabilidade nem encargos de qualquer natureza, previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Administração.

PARÁGRAFO DÉCIMO: A **DETENTORA DA ATA** não transferirá a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, exceto nas condições autorizadas no Termo de Referência ou na minuta de contrato.

CLÁUSULA SÉTIMA (Dos reajustes) – Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bens registrados, cabendo ao Órgão Gerenciador da Ata promover as necessárias negociações junto aos fornecedores, objetivando a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro inicial e na hipótese de sobreviverem fatos imprevisíveis ou previsíveis, impeditivos da execução do ajustado.

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

CLÁUSULA OITAVA: (Das obrigações da Administração) –

8.1- Atestar quando da futura e eventual aquisição nas Notas Fiscais e/ou faturas a efetiva execução do objeto do presente, conforme ajuste representado pela Nota de Empenho.

8.2 - Aplicar à **DETENTORA DA ATA** penalidade, quando for o caso.

8.3- Prestar à **DETENTORA DA ATA** toda e qualquer informação, por esta solicitada, necessária à perfeita execução da Ata, Contrato ou instrumento equivalente, proporcionando-a todas as condições para que possa desempenhar a execução do objeto de acordo com as determinações da Ata, do Edital e seus Anexos, especialmente do Termo de Referência;

8.4- Efetuar quando da futura e eventual aquisição o pagamento à **DETENTORA DA ATA** no prazo avençado, após a entrega da Nota Fiscal, devidamente atestada, no setor competente, e exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.

8.5- Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor ou comissão especialmente designada e notificar, por escrito, à **DETENTORA DA ATA** da aplicação de qualquer sanção.

8.6- Zelar para que durante toda a vigência do contrato sejam mantidas, em compatibilidade com as obrigações assumidas pela **DETENTORA DA ATA**, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.



87 – A existência e a atuação da fiscalização em nada restringirão a responsabilidade única, integral e exclusiva da **DETENTORA DA ATA**, no que concerne ao objeto da Ata, às implicações próximas e remotas perante PMP/RJ ou perante terceiros, do mesmo modo que a ocorrência de irregularidades decorrentes da execução contratual não implicarão em responsabilidade da PMP/RJ ou de seus prepostos, devendo, ainda, a **DETENTORA DA ATA**, sem prejuízo das penalidades previstas, proceder ao ressarcimento imediato a PMP/RJ dos prejuízos apurados e imputados À falhas em suas atividades.

88 - A fiscalização da contratação decorrente do edital caberá ao responsável do **Serviço de Almojarifado**, a ser designado pela **Secretaria Requisitante**, que determinará o que for necessário para regularização de faltas ou defeitos nos termos do art. 67 da Lei Federal nº 8.666/93.

89 - Ficarão reservados à fiscalização o direito e a autoridade para resolver todo e qualquer caso singular, omissos ou duvidosos não previstos no processo administrativo nº 04.069/2019 e tudo o mais que se relacione com o objeto licitado, desde que não acarrete ônus para a Prefeitura de Porciúncula ou modificação da contratação.

810 - A **DETENTORA DA ATA** deverá aceitar, antecipadamente, todos os métodos de inspeção, verificação e controle a serem adotados pela fiscalização, obrigando-se a fornecer todos os dados, elementos, explicações, esclarecimentos, soluções e comunicações necessárias ao desenvolvimento de sua atividade.

CLÁUSULA NONA (Da vigência da ata de registro de preços, prazos de início de etapa de execução e conclusão) – A presente, ora aqui registrada, terá vigência pelo prazo de 06 (seis) meses, podendo ser prorrogado, desde que não ultrapasse o prazo máximo de validade como sendo de 12 (doze) meses, conforme 15 da Lei 8.666/93, em seu § 3º, inciso III

PARÁGRAFO PRIMEIRO: O objeto do presente será fielmente executado como aqui avençado e se requerido, nos termos do instrumento convocatório e da legislação vigente a partir da homologação do certame licitatório.

PARÁGRAFO SEGUNDO: É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados pela ata de registro de preços, inclusive o acréscimo de que trata o § 1º do-art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

CLÁUSULA DÉCIMA (Das Penalidades) - O descumprimento da cláusula ou condição desta Ata ou do Edital e seus Anexos sujeitarão a **DETENTORA DA ATA** à multa de até 20% (vinte por cento) do valor total atualizado da Ata, de acordo com a gravidade da infração, sem prejuízo do cancelamento da Ata de Registro de Preços, quando for o caso, e de responder, a **DETENTORA DA ATA**, pelos danos decorrentes da infração, sendo-lhe aplicado o valor máximo da multa quando a infração motivar o cancelamento da Ata de Registro de Preços. Não sendo excluída a possibilidade da aplicação de outras sanções previstas no edital, nesta Ata e na legislação própria, a exemplo, no que couber, o previsto no artigo 86 (oitenta e seis) e seguintes da Lei 8.666/93 e no artigo 7º da Lei 10.520/2002, tais como:

- a) advertência, que será aplicada sempre por escrito;
- b) multas;
- c) Cancelamento da Ata, sujeitando-se a **DETENTORA DA ATA** ao pagamento de indenização a **ADMINISTRAÇÃO** por perdas e danos;
- d) Suspensão temporária do direito de licitar com esta Prefeitura e com outros entes municipais;
- e) Indenização à **ADMINISTRAÇÃO** da diferença de custo para contratação de outro licitante;
- f) Declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a **ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA**, por prazo não superior a 05 (cinco) anos;



g) A multa será aplicada à razão de 0,1% (um décimo por cento) sobre o valor total do objeto em atraso, por dia de atraso na execução do ora neste instrumento previsto; e

h) O valor máximo das multas não poderá exceder, cumulativamente, a 20% (vinte por cento) do valor da Ata.

PARÁGRAFO PRIMEIRO: Além das cominações acima, a **CONTRATADA**, incorrerá em multa de 5% (cinco por cento) quando o atraso na entrega ensejar a rescisão do ora nestes termos avençado, com base no valor total atualizado do Contrato.

PARÁGRAFO SEGUNDO: Poderão ser aplicadas, ainda, as demais cominações previstas nos Decretos Municipais n°s 1.776/2017 e 1.780/2017, na Lei 10.520/2002, com aplicação subsidiária da Lei Federal n° 8.666 de 21/06/93, com as modificações introduzidas pelas Leis n°s: 8.248/1991 e alterações, 8.883 de 08/06/94, 9.648 de 27/05/98, 9.854, de 27.10.1999 e 12.349 de 2010, bem como pela Lei Complementar n° 123/06 e 128/08, Decreto Municipal n° 1.719/2017 e demais normas legais e regulamentares aplicáveis e atinentes a matéria, bem como ainda, pelas disposições deste instrumento convocatório.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA (Do cancelamento do registro) Quando a **DETENTORA DA ATA** não aceitar a redução do preço registrado, na hipótese prevista na legislação, face às razões de interesse público, devidamente justificados.

PARÁGRAFO PRIMEIRO: Por iniciativa das próprias **DETENTORAS DA ATA**, quando mediante solicitação por escrito, comprovarem a impossibilidade de cumprimento das exigências insertas neste Registro de Preços, em função de fato superveniente, aceito pela Administração, que comprovadamente venha a comprometer a execução desta Ata.

PARÁGRAFO SEGUNDO: Recusarem-se a não assinar a ata de registro de preço, quando for o caso, no prazo estabelecido, salvo por motivo devidamente justificado e aceito pela Administração.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA (Da rescisão unilateral) - A **DETENTORA DA ATA** reconhece plenamente os direitos da **ADMINISTRAÇÃO**, quanto ao direito de cancelamento do registro administrativamente, aplicando-se no que couber, as disposições previstas no artigo 79, I da Lei n° 8.666/93, sem prejuízo da aplicação do elencado nos incisos II e III do mesmo dispositivo.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA (Da legislação aplicável) - A esta Ata aplicar-se-ão, também, as disposições das Leis Federais n° 10.520/2002 e n° 8.666/93 como também suas alterações.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA A **ADMINISTRAÇÃO** providenciará a publicação no prazo de 20 (vinte) dias contados da assinatura desta, e às suas expensas.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA As partes **SIGNATÁRIAS** obrigam-se por si e seus sucessores, a qualquer título a cumprir o ora aqui disposto em todos os pontos que o integram ou o vierem a integrar a presente.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA (Do Foro) - As partes elegem o Foro da Comarca de Porciúncula - RJ, com renúncia expressa de qualquer outro, por mais privilegiado que seja para dirimir quaisquer dúvidas ou questões oriundas da presente Ata.



E, por estarem às partes de pleno acordo com as disposições estabelecidas nesta Ata de Registro de Preços, aceitam cumprir fielmente as normas legais e regulamentares, assinam o presente em 03 (três) vias de igual efeito e teor, na presença das testemunhas abaixo, para que produza os seus devidos e legais efeitos.

Porciúncula - RJ, _____ de _____ de 2019.

ADMINISTRAÇÃO

DETENTORA DA ATA

TESTEMUNHAS:

Nome: _____

CPF n.º: _____

Nome: _____

CPF n.º: _____



PREGÃO PRESENCIAL Nº. 052/2019 – SRP - PROCESSO Nº 04.069/2019

ANEXO IV – MODELO DE CREDENCIAMENTO

P R O C U R A Ç Ã O

A (nome da empresa) _____, CNPJ Nº _____, com sede à _____, neste ato representada pelo (s) (sócio ou diretores, com qualificação completa – nome, RG, CPF, nacionalidade, estado civil, profissão e endereço) pelo presente instrumento de mandato, nomeia e constitui, seu (s) Procurador (es) o Senhor (es) (nome, RG, CPF, nacionalidade, estado civil, profissão e endereço), a quem confere(m) amplos poderes para junto aos órgãos públicos municipais) praticar os atos necessários para representar a outorgante na licitação na modalidade de Pregão Presencial nº...../2019 - SRP, usando dos recursos legais e acompanhando-os, conferindo-lhes, ainda, poderes especiais para desistir de recursos, interpô-los, apresentar lances verbais, negociar e reduzir preços e demais condições, confessar, transigir, desistir, firmar compromissos ou acordos, receber e dar quitação, podendo ainda, substabelecer esta para outrem, com ou sem reservas de iguais poderes, dando tudo por bom firme e valioso.

Local, data e assinatura.

RECONHECER FIRMA.



PREGÃO PRESENCIAL N.º 052/2019 – SRP - PROCESSO N.º 04.069/2019.

ANEXO V

DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

(nome da empresa) _____ CNPJ n.º _____ sediada à Rua _____, declara, sob as penas da Lei, que é conhecedora de todas as exigências legais para participação em processos de licitação pública, e que em conformidade com o Artigo 4º, Inciso VII da Lei n.º 10.520/2002, cumpre plenamente todos os requisitos habilitatórios constantes do edital que rege o Pregão Presencial n.º ___/2019 - SRP ao qual se submete por concordar com os termos neles constantes.

Declara, ademais, que não está impedida de participar de licitações e de contratar com a Administração Pública em razão de penalidades, nem de fatos impeditivos de sua habilitação.

Local e data _____, _____ de _____ de 2019.

(nome completo do representante legal)

(Carteira de Identidade do declarante)

(assinatura do declarante)

Observação:

A declaração em epígrafe deverá ser apresentada em papel timbrado da licitante e estar assinada pelo representante legal da empresa.



PREGÃO PRESENCIAL Nº. 052/2019 – SRP - PROCESSO Nº 04.069/2019.

ANEXO VI

DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO DE HABILITAÇÃO

(nome da empresa) _____ CNPJ _____ nº _____
_____ sediada à Rua _____, declara, sob as penas da Lei,
que até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente processo
licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

Local e data _____, de _____ de 2019.

(nome completo do declarante)

(Carteira de Identidade do declarante)

(assinatura do declarante)

Observação:

A declaração em epígrafe deverá ser apresentada em papel timbrado da licitante e estar assinada pelo representante legal da empresa.



PREGÃO PRESENCIAL Nº. 052/2019 – SRP - PROCESSO Nº 04.069/2019.

ANEXO VII

DECLARAÇÃO DE NÃO EMPREGAR MENORES

(nome da empresa) _____ CNPJ nº _____ sediada à
Rua _____, por intermédio de seu representante legal,
Sr.(a) _____, portador da Carteira de Identidade nº _____ e CPF
nº _____, DECLARA, para fins do disposto no Inciso V do Artigo 27, da Lei nº 8.666, de 21/06/93,
acrescido pela Lei nº 9.854, de 27/10/99, que não emprega menor de 18(dezoito) anos em trabalho noturno,
perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16(dezesseis) anos.

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

Local e data _____, de _____ de 2019.

(assinatura identificada do responsável pela empresa)

(OBSERVAÇÃO: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima).

A declaração em epígrafe deverá ser apresentada em papel timbrado da licitante e estar assinada pelo representante legal da empresa.



PREGÃO PRESENCIAL Nº. 052/2019 – SRP - PROCESSO Nº 04.069/2019.

ANEXO VIII

MODELO DE DECLARAÇÃO DE ME OU EPP

Ref.: PREGÃO PRESENCIAL nº 052/2019 – SRP - PMP/RJ

_____, com sede
na _____, inscrita no CNPJ nº _____, vem, por intermédio de seu
representante legal o (a) Sr (a) _____, portador (a) da Carteira de Identidade nº _____ e do
CPF nº _____, DECLARA, sob as penas da Lei, que é _____ (MICROEMPRESA
ou EMPRESA DE PEQUENO PORTE), que cumpre os requisitos legais para efeito de qualificação como
ME-EPP e que não se enquadra em nenhuma das hipóteses elencadas no § 4º do art. 3º da Lei Complementar
nº 123, estando apta a usufruir dos direitos de que tratam os artigos 42 a 45 da mencionada Lei, não havendo
fato superveniente impeditivo da participação no presente certame.

.....
(data)

.....
(representante legal)

A declaração em epígrafe deverá ser apresentada em papel timbrado da licitante e estar assinada pelo representante legal da empresa.



PREGÃO PRESENCIAL N° 052/2019 – SRP - PROCESSO N° 04.069/2019.

ANEXO IX

MODELO DE RECIBO DO EDITAL

PROCESSO N° 04.069/2018

COMPROVANTE DE RECIBO DO EDITAL

PREGÃO PRESENCIAL N° 052/2019 - SRP

OBJETO: Futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios para a distribuição da Alimentação Escolar de todos os alunos da Rede Municipal de Ensino, durante o período de 06 (seis) meses, conforme as especificações descritas no processo administrativo n° 04.069/2019 da Secretaria Municipal de Educação e no ANEXO II (Proposta Detalhe e Termo de Referência), parte integrante do Edital do Pregão n° 052/2019 - SRP.

A Empresa _____, retirou este edital de licitação do Pregão Presencial n° 052/2019 - SRP e deseja ser informada de qualquer alteração pelo telefone (.....), e- mail _____ e/ou endereço _____
_____.

Porciúncula - RJ, _____ de _____ de 2019.

Assinatura e Carimbo (CNPJ) do representante da empresa
+ (nome do representante legal da empresa, por extenso).

RAZÃO
SOCIAL:
ENDEREÇO:
CNPJ:
INSC. ESTADUAL: