

EDITAL CONTENDO RESERVA DE COTA DE ATÉ 25% DO OBJETO PARA PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS ENQUADRADAS COMO MEI/ME/EPP/COOP, CONFORME PREVISÃO NO ARTIGO 48, DA LEI COMPLEMENTAR n° 123/2006 E ALTERAÇÕES.

PREGÃO ELETRÔNICO N° 130/19 - RETIFICADO
PROCESSO ADMINISTRATIVO N° 1031/19

O MUNICÍPIO DE SANTANA DE PARNAÍBA, mediante Pregoeiro e Ordenador de Pregão designados pela Portaria n° 2.289 de 01 de julho de 2019, no uso de suas atribuições legais, torna público para o conhecimento dos interessados, que fará realizar licitação na modalidade de **PREGÃO ELETRÔNICO**, do tipo **MENOR PREÇO**, que será julgada através do **MENOR VALOR GLOBAL (POR LOTE)**, tendo como Pasta interessada a Secretaria Municipal de Educação, conforme detalhado nesse instrumento convocatório.

O procedimento licitatório obedecerá, integralmente, a Lei Federal n° 10.520, de 17 de julho de 2002, o Decreto Federal 5.450 de 31 de maio de 2005, os Decretos Municipais n° 3.229/2010 e n° 3.287/2011, a Lei Complementar 123/2006, bem como as normas contidas nesse Edital e seus anexos e, subsidiariamente, no que couber a Lei Federal n° 8.666, de 21 de junho de 1993, com as alterações posteriores de quaisquer destas leis.

IMPORTANTE:

RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS:

Das 18h00min do dia 04/11/19 às 09h30min do dia 19/11/19.

ABERTURA DAS PROPOSTAS:

A partir das 09h31min do dia 19/11/19.

INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS:

A partir das 10h00min do dia 19/11/19 após avaliação pelo Pregoeiro.

Para todas as referências de tempo será observado o horário de Brasília (DF)

LOCAL: www.portaldecompraspublicas.com.br "Acesso identificado mediante cadastro"

OBJETO - Contratação de empresas especializadas para aquisição de gêneros alimentícios (perecíveis, estocáveis, carnes e derivados), com fornecimento ponto a ponto nos Colégios da Rede Municipal de Ensino, em atendimento ao Programa de Alimentação Escolar Municipal, pelo período de 12 meses, conforme detalhamento do Anexo I – Termo de Referência.

CONSULTAS e INFORMAÇÕES:

e-mail: smcl@santanadeparnaiba.sp.gov.br, sendo preferível que os questionamentos sejam feitos nos campos específicos do edital no sistema, para que todos tenham conhecimento.

Telefone: (11) 4622-7514

Horário de expediente para informações: das 8h00min às 16h00min de segunda à sexta-feira.

Será disponibilizado no link de cada Pregão nos sites: www.portaldecompraspublicas.com.br e <http://servicos.santanadeparnaiba.sp.gov.br/compras/index.php> os avisos, comunicados e esclarecimentos pertinentes a este edital. Compete ao licitante acompanhar as informações.

Integram este edital os Anexos:

- I** – Termo de Referência;
- II** – Proposta Comercial;
- III** – Modelo de Declaração de Idoneidade;
- IV** – Modelo de Declaração de Habilitação;
- V** – Modelo de Declaração de Microempreendedor Individual, Microempresa e Empresa de Pequeno Porte;
- VI** – Minuta do Contrato;
- VII** – Termo de Ciência e de Notificação;
- VIII** – Dados Complementares para Assinatura de Instrumento Contratual;
- IX** - Declaração de Situação Regular Perante o Ministério do Trabalho e Atendimento às Normas de Saúde e Segurança do Trabalho; e
- X** - Atestado de Entrega de Amostras.

1. DISPOSIÇÕES e RECOMENDAÇÕES PRELIMINARES

1.1 O Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública, conforme endereço e horário indicado no preâmbulo desse edital, por meio da INTERNET, mediante condições de segurança - criptografia e autenticação - em todas as suas fases através do sistema de Pregão Eletrônico (licitações) do Portal de Compras Públicas – “WCOMPRAS”.

1.1.1 O Portal de Compras Públicas - “WCOMPRAS” cobrará dos licitantes o ressarcimento dos custos de operacionalização e uso do sistema, que serão pagos à provedora do Sistema Eletrônico, sendo equivalente aos custos da utilização dos recursos de tecnologia da informação dentre outros, conforme detalhamento fornecido pela entidade (que pode ser consultado no endereço www.portaldecompraspublicas.com.br), nos termos do artigo 5º, inciso III, da Lei n.º 10.520/2002;

1.1.2 Os licitantes, para participação, deverão se credenciar no site do Portal de Compras Públicas – www.portaldecompraspublicas.com.br.

1.1.3 Qualquer dúvida dos interessados em relação ao acesso no sistema “WCOMPRAS” poderá ser esclarecida através dos canais de atendimento do Portal de Compras Públicas informados no site www.portaldecompraspublicas.com.br.

1.2 Os trabalhos serão conduzidos por servidor do órgão licitante, denominado Pregoeiro, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos para o aplicativo eletrônico de compras constante da página eletrônica do Portal de Compras Públicas.

1.3 Do prazo para apresentação das propostas: O edital será disponibilizado no sítio eletrônico www.portaldecompraspublicas.com.br e na página de licitações deste município, conforme preâmbulo, e o prazo para apresentação de proposta não será inferior a 8 (oito) dias úteis, contados a partir da publicação do aviso, nos termos do Art. 4º da Lei 10.520/02.

1.4 DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA: Para o pagamento das despesas decorrentes das contratações realizadas com fundamento neste Pregão Eletrônico, serão utilizados **recursos do Tesouro Municipal**, provenientes das dotações orçamentárias n°s 0210-3.3.90.32-1236100522094.

1.5 A Pasta interessada e gestora do Contrato será a **Secretaria Municipal de Educação - SME**.

1.6 Da forma de fornecimento: O fornecimento será feito de forma parcelada, pelo período de 12 (doze) meses.

1.7 O licitante deverá observar as datas e os horários limites previstos para a inscrição, cadastramento e a abertura da proposta, **conforme consta no preâmbulo deste edital**, atentando também para a data e horário de início da disputa (horário de Brasília).

2. DA PARTICIPAÇÃO

2.1 Poderão participar desta licitação as empresas interessadas do ramo de atividade que seja pertinente e compatível com o objeto, e que atendam a todas as exigências que dizem respeito à Documentação e condições de participação definidas neste edital;

2.1.1 As **Microempresas e Empresas de Pequeno Porte** (ME/EPP/MEI/COOP) deverão estar cientes, sob as penas da Lei, de que devem cumprir os requisitos legais para qualificação e enquadramento como tal, estando aptas a usufruir do tratamento diferenciado oferecido pela Lei Complementar n° 123 de 14 de dezembro de 2006 e alterações, devendo entregar a declaração do ANEXO V, devidamente preenchida para fins de habilitação, bem como **informar sua condição quando do cadastramento da proposta no sistema, sob pena de estar impedido de participar de itens de cota reservada, exclusivos ou então de perder os benefícios concedidos pela referida LC**.

2.1.2 A Declaração de que trata o item anterior é feita primeiramente através de opção junto ao sistema da **“WCOMPRAS”**, e é de inteira responsabilidade dos licitantes informar o condizente com a realidade da empresa.

2.2 Neste certame será reservada **cota de até 25%** do presente objeto para empresas enquadradas como **Microempreendedor Individual, Microempresas, Empresas de Pequeno Porte e Sociedades Cooperativas de Consumo** (art. 34 da Lei n° 11.488/07), conforme preceitua o Art. 48, inciso III da LC 123/06, cujos **itens serão os destacados no Termo de Referência**, Anexo I do edital;

2.2.1 A **reserva de cotas fundamenta-se** no Art. 48, incisos III e I da LC 123/06, considerando as **definições do Anexo I do Edital**;

2.3 A participação neste Pregão também está condicionada ao **cadastramento e aprovação da inscrição do licitante** junto ao sistema eletrônico de licitações adotado – **Portal de Compras Públicas – “WCOMPRAS”** (conforme termos definidos no site da empresa, no regulamento e neste

edital), em tempo hábil para ocorrer o cadastramento das propostas no sistema, até o horário limite previsto neste instrumento.

2.4 Admite-se ainda a participação de empresas que estejam em processo de **recuperação judicial**, desde que essas apresentem as certidões exigidas (exceto se dispensadas de apresentação por força dos termos do plano), e demonstrem que já tiveram seus Planos de Recuperação acolhidos judicialmente, na forma do art. 58 da Lei nº 11.101/2005.

2.5 Será também permitida a participação de consórcios, observadas e atendidas as condições detalhadas no que se refere ao envio dos documentos de Habilitação elencados no item 7.1.2 e seguintes.

2.6 Ao não impugnar este instrumento, as empresas ficam condicionadas a irrestrita e irrevogável aceitação das condições estabelecidas no presente edital, bem como de atender toda a documentação exigida para habilitação neste.

IMPORTANTE: A participação das empresas neste certame presume o total conhecimento da legislação por parte das licitantes, inclusive a aplicável às ME/EPP/MEI e estas não poderão alegar quaisquer desconhecimentos.

3. DOS IMPEDIMENTOS

Não será permitida a participação:

3.1 De empresas estrangeiras que não funcionem do país;

3.1.1 As empresas estrangeiras que funcionem no país, não farão jus ao tratamento diferenciado previsto na LC 123/06, nem poderão participar de itens de Cota Reservada ou Exclusivos.

3.2 Daqueles que tenham sido punidos com suspensão do direito de licitar e/ou impedidos de contratar com o Município de Santana de Parnaíba (nos termos do posicionamento adotado pelo Plenário do E. TCE/SP nos autos do TC 2009.989.15), e/ou ainda, aqueles declarados inidôneos para licitar ou contratar com a Administração, nos termos da Lei;

3.3 Das pessoas jurídicas em processo de falência;

3.4 De empresas consorciadas em mais de um consórcio ou participando de um consórcio e também isoladamente;

4. DO RESPONSÁVEL PELA CONDUÇÃO DOS TRABALHOS DO CERTAME:

4.1 A sessão do certame será conduzida pelo Pregoeiro, sendo admitido o auxílio de equipe de apoio, e este terá especialmente as seguintes atribuições:

- 4.1.1 Acompanhar os trabalhos da equipe de apoio;
- 4.1.2 Responder as questões formuladas pelos licitantes, relativas ao certame;
- 4.1.3 Abrir as propostas de preços junto ao sistema;
- 4.1.4 Analisar a aceitabilidade das propostas;
- 4.1.5 Desclassificar propostas indicando os motivos (exceto por questões técnicas que necessitem de aval de terceiros, como por exemplo, de técnicos da Secretaria requisitante);
- 4.1.6 Conduzir os procedimentos relativos aos lances e à escolha da proposta do lance de **MENOR PREÇO** sob o julgamento do **VALOR GLOBAL (POR LOTE)**;
- 4.1.7 Verificar a habilitação do proponente classificado em primeiro lugar;
- 4.1.8 Declarar o vencedor;
- 4.1.9 Receber, examinar e decidir sobre a pertinência de eventuais recursos;
- 4.1.10 Elaborar a ata da sessão;
- 4.1.11 Encaminhar o processo à autoridade superior para homologar e autorizar a contratação;
- 4.1.12 Abrir processo administrativo para apuração de irregularidades visando à aplicação de penalidades previstas na legislação.

5. REGULAMENTO OPERACIONAL DO CERTAME E DO SISTEMA

5.1 DO CREDENCIAMENTO NO SISTEMA DE LICITAÇÕES DO PORTAL DE COMPRAS PÚBLICAS – “WCOMPRAS”.

5.1.1 Os procedimentos para credenciamento e obtenção do *login* e senha de acesso poderão ser iniciados diretamente no site do portal WCompras no endereço eletrônico <https://www.portaldecompraspublicas.com.br/18/Fornecedor/NovoFornecedor/>, com o posterior envio dos documentos exigidos para formalização da “Homologação” do fornecedor junto ao Portal.

5.1.1.1 Informações também poderão ser obtidas através dos telefones: (61) 3120-3737, (48) 3771-4672 ou (51) 3103-9615, e pelo e-mail falecom@portaldecompraspublicas.com.br.

5.1.1.2 Ainda, mais esclarecimentos podem ser encontrados através do regulamento do sistema, no endereço <https://www.portaldecompraspublicas.com.br/18/Regulamento/>, assim como os custos de adesão <https://www.portaldecompraspublicas.com.br/18/Adesao/Fornecedor/>.

5.1.2 As pessoas jurídicas deverão credenciar representantes, mediante a apresentação de

procuração por instrumento público ou particular, atribuindo poderes para formular lances de preços e praticar todos os demais atos e operações no “WCompras”.

5.1.2.1. Em sendo sócio, proprietário, dirigente (ou assemelhado) da empresa licitante, a cópia do respectivo Estatuto ou Contrato Social, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura é suficiente.

5.1.3 São responsabilidades do usuário (fornecedor) o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao Portal de Compras Públicas a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

5.1.4 O credenciamento do fornecedor e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica em responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica operacional para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.

5.1.5 As dúvidas e esclarecimentos sobre o credenciamento no sistema eletrônico poderão ser dirimidas por meio da central de atendimento aos licitantes, por telefone ou e-mail, disponíveis no endereço eletrônico www.portaldecompraspublicas.com.br.

5.2 DA OPERAÇÃO DO SISTEMA PARA PARTICIPAÇÃO

5.2.1 A participação no Pregão Eletrônico se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado e subsequente **encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio do sistema eletrônico no sítio eletrônico www.portaldecompraspublicas.com.br, inserindo o “login” e senha nos campos específicos;**

5.2.1.1 Para o acesso protegido e criptografado, o sistema do Portal de Compras Públicas utiliza-se de métodos que visam garantir a integridade das informações trocadas dentro do Acesso Identificado.

5.2.1.2 As propostas de preço deverão ser encaminhadas eletronicamente até data e horário definidos, conforme indicação na primeira página deste edital, e instruções do item 6.1 deste edital.

5.2.2 Caberá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema, pelo pregoeiro ou da desconexão do seu representante;

5.3 DAS DÚVIDAS DO SISTEMA

5.3.1 Qualquer dúvida dos interessados em relação ao funcionamento ou quanto ao acesso no sistema “WCompras”, do Portal de Compras Públicas, poderá ser esclarecida através dos canais de atendimento disponíveis no endereço eletrônico da plataforma www.portaldecompraspublicas.com.br

e das formas já tratadas no item 5.1.1.1.

6. DAS PROPOSTAS: ELETRÔNICA E ESCRITA, DO JULGAMENTO E DOS PROCEDIMENTOS DE PROCESSAMENTO DA SESSÃO PÚBLICA.

6.1 DA PROPOSTA NO SISTEMA ELETRÔNICO

6.1.1 O encaminhamento de proposta para o sistema eletrônico pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital, inclusive aos termos específicos, e a consonância do produto/serviço ofertado com as exigências contidas no **Anexo I** deste edital.

6.1.1.1 O **download do edital na plataforma** é condição **obrigatória para o envio da Proposta**; todos devem conhecer o edital e suas condições antes de propor valores.

6.1.2 O Licitante (através do usuário credenciado) será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

6.1.3 O Licitante deve **marcar as opções referentes às declarações exigidas no sistema**, e ainda **quando for o caso, informar se a empresa é ME/EPP marcando a opção disponível com “SIM”**, sob pena de não poder participar de itens com cota reservada ou licitações exclusivas para ME/EPP, ou de perder os benefícios concedidos pela LC 123/06.

6.1.4 Deve informar a **validade da proposta**, que deverá ser **de pelo menos 60 (sessenta) dias**, contados a partir da data da sessão do Pregão.

6.1.5 Os **licitantes deverão encaminhar suas propostas** utilizando-se dos campos apropriados dentro do sistema, atendendo às instruções abaixo:

6.1.5.1 A **especificação do Descritivo do Item** no sistema pode ser feita atendendo a uma das seguintes regras:

a) descritivo igual ao proposto pelo edital (situação em que pode ser copiado e colado o descritivo do item do edital);

b) inserindo um resumo do descritivo do item, como por exemplo: “Produto XXXXX, conforme edital”;

c) ou ainda, inserindo a descrição detalhada do produto ofertado pela empresa (quando contiver divergência frente ao descritivo proposto, ou se o item for superior ao exigido pelo edital, mas atender aos requisitos mínimos).

6.1.5.2 Inserir o **Valor Unitário e o Total** de cada item cotado, sendo obrigatório, quando desejar participar de um Lote ou de uma Licitação Global composta por itens, oferecer proposta para todos os itens que os compõem.

6.2 DA PROPOSTA ESCRITA (PÓS SESSÃO)

Ao vencedor da disputa, desde que previamente Habilitado, será exigida a proposta escrita contendo:

6.2.1 Preços unitários e totais dos itens, total do lote e total da proposta, conforme modelo disposto no Anexo II e de acordo com as exigências do Anexo I, indicado em moeda corrente nacional, em concordância com os últimos lances ofertados.

6.2.1.1 Nos preços propostos deverão estar incluídos, além do lucro, todas as despesas e custos, como por exemplo: transportes, tributos de qualquer natureza e todas as despesas diretas ou indiretas relacionadas com o objeto da presente licitação, observada a legislação vigente.

6.2.2 O prazo de validade da proposta, que não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias, contados da sessão pública do pregão;

6.2.3 A data e assinatura do Representante Legal da proponente e demais dados da empresa, semelhante ao modelo do Anexo II, em papel timbrado da licitante.

6.3 CRITÉRIOS DE JULGAMENTO

6.3.1 A licitação será julgada pelo **valor GLOBAL (POR LOTE)** ofertado através do **MENOR PREÇO**, observado o prazo para execução do objeto, as especificações técnicas, parâmetros mínimos de desempenho, qualidade e demais condições definidas neste Edital, que a empresa ao participar declara estar ciente e de acordo.

6.3.1.1 Os Licitantes deverão digitar os valores de lances unitários para cada item que compõem os lotes da licitação, e estes serão multiplicados para a obtenção do valor global do lote.

6.3.1.2 O menor valor global do lote ao término da disputa será a proposta vencedora.

6.4 DA “ABERTURA” DAS PROPOSTAS, AVALIAÇÃO, FORMULAÇÃO DOS LANCES E DA SESSÃO

6.4.1 A partir do horário previsto no Edital e no sistema para abertura das propostas de preços, terá início à sessão pública do pregão eletrônico, com a divulgação das propostas de preços recebidas, passando o Pregoeiro a avaliar a aceitabilidade destas quanto a valores, marcas, modelos (quando for o caso), etc.

6.4.2 Após o término da análise, e de acordo com o horário definido no Preambulo deste Edital, será aberta a etapa competitiva entre as propostas classificadas, e os representantes dos fornecedores deverão estar conectados ao sistema para participar da sessão de lances.

- 6.4.3** A cada lance ofertado o participante será imediatamente informado do recebimento e respectivo horário de registro e valor;
- 6.4.4** O fornecedor poderá encaminhar lance com valor superior ao menor lance registrado, desde que seja inferior ao seu último lance ofertado e diferente de qualquer lance válido para o item/lote;
- 6.4.5** Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar pelo sistema;
- 6.4.6** O eventual cancelamento de lances por digitação de valores digitados errados ou situação semelhante, só ocorrerão se vislumbrada nítida falha ou erro de digitação, sem caracterização de “má fé” ou de intenções escusas, devendo os licitantes estarem atentos aos valores ofertados assumindo a responsabilidade sobre seus os erros;
- 6.4.6.1** A solicitação acima, será realizada através de botão específico, cabendo ao pregoeiro acatar ou não o pedido;
- 6.4.6.2** Não serão aceitos pedidos de desclassificação do licitante para o lote ou item alegando como motivos, razões ou circunstâncias que visivelmente só ocorreram por imperícia ou irresponsabilidade do licitante que opera o sistema e por diferenças pouco proporcionais aos demais lances;
- 6.4.6.3** A desistência das propostas ou lances ofertados poderá sujeitar o proponente às penalidades constantes no art. 7º da Lei Federal 10.520/02, se restar caracterizado o descumprimento de proposta comercial.
- 6.4.7** Durante o transcurso da sessão pública os participantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado.
- 6.4.8** O sistema **não identificará** o autor dos lances aos demais participantes, nem ao Pregoeiro, e **nem estes poderão se identificar para os demais;**
- 6.4.9** No caso de desconexão do Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão Eletrônico, o sistema eletrônico permanecerá acessível aos licitantes para a recepção dos lances, e retornando o Pregoeiro, quando possível, sua atuação no certame será retomada sem prejuízos dos atos realizados;
- 6.4.9.1** Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do Pregão Eletrônico será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa aos operadores representantes dos participantes, através de mensagem eletrônica divulgando data e hora da continuidade da sessão.
- 6.4.10** Após um tempo mínimo do início dos lances, que será definido pelo Pregoeiro conforme a intensidade da disputa, a etapa final de lances do(s) item(ns) será precedida de comunicado de

encerramento da disputa, mediante **aviso de fechamento iminente dos lances**. Este tempo será de no mínimo 1 (um) minuto.

6.4.10.1 Decorrido o tempo de “iminência”, o sistema iniciará o **período de encerramento aleatório** da disputa, que como o próprio nome sugere, será algo definido aleatoriamente até o máximo de 30 minutos;

6.4.10.2 Os licitantes são avisados via campo de mensagens na sala de disputa, e através dos ícones específicos de cada etapa;

6.4.10.3 Recomenda-se aos licitantes que não aguardem o tempo de iminência ou o aleatório para ofertarem seus melhores lances, sob pena de perderem negócios pelo término da disputa.

6.4.11 Assim que a etapa de lances for finalizada e se o sistema detectar situação de empate ficto, conforme estabelecem os artigos 44 e 45 da LC 123/2006 e alterações, a ferramenta inicia a aplicação do desempate em favor das MPEs, que deverão ofertar lances em no máximo 5 minutos, sob pena de decadência do direito;

6.4.12 Concluídas as disputas, o sistema informará as propostas de menor preço (ou a melhor proposta) cabendo ao Pregoeiro a aceitabilidade do lance ofertado, ou solicitar um novo lance negociando o valor ofertado.

6.4.12.1 Em se tratando de Lotes ou de Valor Global, serão também observados eventuais casos de sobrepreço em itens específicos, ou ainda descontos em somente um dos itens, sendo correto o desconto linear e mais equalizado possível com a proposta inicial da empresa, e ainda em observância também à estimativa de preços desse município.

6.4.13 Se a proposta ou o lance de menor valor não for aceitável ou se o fornecedor desatender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará a proposta ou o lance subsequente, verificando a sua compatibilidade e a habilitação do participante, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda o Edital;

6.4.13.1 Também nessa etapa o Pregoeiro poderá negociar com o participante para que seja obtido preço melhor.

6.4.14 Caso não sejam apresentados lances, será verificada a conformidade entre a proposta de menor preço (ou se empatadas, a ordem será conforme cadastramento no sistema) e valor estimado para a contratação e conveniência da municipalidade para aceitação do valor apresentado ou declarar o item ou o certame fracassado.

6.4.15 Se houver a necessidade de ser suspenso o pregão, tendo em vista a quantidade de lotes/itens a serem disputados ou outros fatores relevantes, o pregoeiro interromperá a sessão e designará por mensagem novo dia e horário para a continuidade do certame.

6.4.16 Todo o andamento do procedimento de licitação entre a data de abertura das propostas e a adjudicação do objeto deve ser acompanhado pelos participantes por meio do portal “www.portaldecompraspublicas.com.br”, que veiculará os avisos, convocações, desclassificações de licitantes, inabilitações, resultados de análise de amostras ou catálogos, justificativas, julgamentos e outras decisões referentes ao procedimento.

6.4.16.1 Caberá ao fornecedor acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens ou convocações emitidas pelo sistema, pelo pregoeiro ou de sua desconexão.

6.4.17 Os licitantes **vencedores de cada disputa** deverão enviar cópias digitalizadas dos documentos relacionados no item 7 e seguintes, no **prazo máximo de 2 (duas) horas** após ser(em) **declarados vencedores** provisórios (**conforme tempo definido oficialmente através de comunicação no “chat” de mensagens**), a documentação completa para **Habilitação, as Declarações e se possível também a Proposta de Preços readequada**, para verificação do atendimento do requisitado neste edital.

7. DA HABILITAÇÃO

Toda a documentação abaixo deverá ser encaminhada para fins de HABILITAÇÃO PRÉVIA em conformidade com o item 6.4.17, antes de ocorrer o envio físico.

7.1 HABILITAÇÃO JURÍDICA

7.1.1 Instrumentos contratuais, conforme cada caso:

- a)** Prova de registro empresarial na junta comercial, no caso de empresa individual;
- b)** Instrumento constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor devidamente registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedade empresarial e no caso de sociedades por ações acompanhadas de documentos de eleição de seus administradores.
- c)** Instrumento constitutivo devidamente registrado no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas tratando-se de sociedades não empresárias, acompanhado de prova da diretoria em exercício;
- d)** Decreto de autorização e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, tratando-se de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, quando a atividade assim o exigir;
- e)** No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;

7.1.1.1 Os objetos sociais dos instrumentos constitutivos deverão ter atividade de natureza compatível com o objeto da licitação.

7.1.1.2 Os instrumentos deverão ser apresentados na última alteração consolidada ou através de cópia de todas as alterações de forma a comprovar o histórico da empresa.

7.1.2 Em se tratando de **consórcios**, conforme determina o art. 33, da Lei Federal no 8.666/93, deverão ser observadas as seguintes regras:

a) Comprovação de compromisso, público ou particular, de constituição do consórcio, subscrito pelas consorciadas;

b) Indicação da empresa responsável (líder) pelo consórcio;

c) Definição das condições e obrigações de liderança da empresa responsável pelo consórcio, onde conste no mínimo:

- ter poderes expressos para receber citação e responder judicialmente pelas demais consorciadas;
- ter poderes expressos para representar o consórcio em todas as fases do procedimento licitatório;
- poderes para interpor e desistir de recursos;
- poderes para ofertar lances e representar as consorciadas perante o município neste processo;
- firmar as declarações e a Ata de Registro de Preços;
- e praticar todos os demais atos necessários, inerentes a este certame;

d) Na composição do consórcio deverão ser definidos: o objetivo do consórcio, a proporção econômica e financeira da participação de cada consorciado, assim como a obrigação de cada um dos consorciados em relação ao objeto da licitação;

e) Deverá constar cláusula que verse sobre o compromisso expresso de responsabilidade solidária de todos os consorciados pelos atos praticados sob o consórcio em relação à licitação, bem como pelos encargos fiscais administrativos referentes ao objeto da licitação;

f) Deverá constar compromisso de que o consórcio não terá sob qualquer forma, sua composição e constituição alterada, sem anuência da Prefeitura do Município de Santana de Parnaíba;

g) Constar **Declaração de obrigação** do licitante, que caso seja vencedor, promoverá antes da celebração do contrato, na forma do art. 33, § 2º da Lei Federal no 8.666/93, a constituição e registro do consórcio, nos termos do compromisso apresentado, em obediência a este edital e a Lei de Registros Públicos de Empresas Mercantis, (Lei 8.934/94, art. 32, inciso II);

7.1.2.1 A apresentação dos documentos relativos à regularidade jurídica e fiscal e trabalhista deverá ser atendida por cada uma das empresas consorciadas, sendo que as exigências referentes à capacidade técnica e idoneidade financeira, serão analisados à luz da proporcionalidade do compromisso assumido por cada uma;

7.1.2.2 É vedada a participação de empresa consorciada, na mesma licitação, em mais de um consórcio, ou isoladamente e em um consórcio, conforme determina o inciso IV do art. 33 da Lei Federal no 8.666/93;

7.1.2.3 As empresas reunidas em consórcio deixam de gozar dos benefícios admitidos neste edital no que se refere ao Direito de Preferência elencados na Lei nº 123/06, se todas não estiverem enquadradas nesta condição.

7.1.2.4 A empresa líder do consórcio será responsável perante a Concedente pelo compromisso do contrato, sem prejuízo da responsabilidade solidária das demais consorciadas.

7.2 REGULARIDADE FISCAL e TRABALHISTA:

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

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

7.2.3 Prova de regularidade para com a:

a) Fazenda Federal - Certidão Conjunta de Débitos relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União e prova de regularidade relativa à Seguridade Social (INSS), expedida pela Receita Federal e Procuradoria Geral da Fazenda Nacional (<http://servicos.receita.fazenda.gov.br/Servicos/certidao/CNDConjuntaInter/InformaNICertidao.asp?tipo=1>)

b) Fazenda Estadual - Certidão Negativa de Débitos Inscritos na Dívida Ativa ou outra equivalente na forma lei (endereço <https://www.dividaativa.pge.sp.gov.br/da-ic-web/> - para o estado de São Paulo); e

c) Fazenda Municipal - Negativa de Tributos Mobiliários do domicílio ou sede da licitante, ou outra equivalente na forma da lei;

7.2.4 Prova de regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), por meio de Certificado de Regularidade Fiscal (CRF), expedido pela Caixa Econômica Federal (site <https://www.sifge.caixa.gov.br/Cidadao/Crf/FgeCfSCriteriosPesquisa.asp>), ou documento

equivalente, com prazo de validade em vigor na data marcada para abertura dos envelopes e processamento do pregão;

7.2.5 Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a **Justiça do Trabalho**, por meio de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (**CNDT**), expedida pelo Tribunal Superior do Trabalho (<http://www.tst.jus.br/certidao>) conforme Lei nº 12.440/2011 e Resolução Administrativa TST nº 1470/2011;

As provas de regularidade deverão ser feitas por Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa.

7.2.6 A Comprovação de regularidade fiscal e/ou trabalhista das microempresas e empresas de pequeno porte será exigida, como segue:

7.2.6.1 As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação neste certame, deverão apresentar toda a documentação exigida para fins de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição;

7.2.6.2 Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal ou trabalhista, será assegurado o prazo de **05 (cinco) dias úteis**, depois de declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério desta Prefeitura, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão da certidão negativa ou positiva com efeito de certidão negativa;

7.2.6.2.1 Este município reserva-se ao direito de poder verificar junto aos órgãos emissores das respectivas certidões, tanto para a averiguação da veracidade destas, quanto para verificar a regularidade de alguma apresentada com restrição, procedendo a reemissão desta se possível.

7.2.6.3 A não regularização da documentação fiscal ou trabalhista, no prazo previsto no subitem 7.2.6.2, implicará na perda do direito à contratação e o pregoeiro examinará as ofertas subsequentes e a qualificação dos licitantes, na ordem de classificação, sucessivamente, até a apuração de uma que atenda ao edital, para a assinatura da Ata de Registro de Preços, ou revogar a licitação.

7.3 QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

7.3.1 Apresentação de **certidão negativa de falência ou de recuperação judicial e extrajudicial**, expedida pelo **distribuidor da sede da pessoa jurídica**, cuja pesquisa tenha sido realizada com antecedência não superior a 90 (noventa) dias da data prevista para a apresentação dos envelopes, sendo que se admite também a participação de empresas em processo de recuperação judicial, desde que essas apresentem as certidões exigidas e demonstrem que já tiveram seus Planos de Recuperação acolhidos judicialmente, na forma do art. 58 da Lei nº 11.101/2005.

7.3.2 Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis do último exercício social já exigível e apresentado na forma da lei, que comprove a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizado por índices oficiais, quando encerrado há mais de 03 (três) meses, nos seguintes termos:

- a) Sociedades regidas pela Lei nº 6.404/76 (sociedades anônimas): publicados em Diário Oficial ou em jornais de grande circulação ou por fotocópia registrada ou autenticada na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante ou no Cartório de Registro, conforme o caso;
- b) Sociedades limitadas: por fotocópia do balanço e demonstrações contábeis, registrada ou autenticada na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante ou no Cartório de Registro, conforme o caso, inclusive com os termos de abertura e encerramento;
- c) Sociedades criadas no exercício em curso: fotocópia do termo de abertura do livro diário, devidamente registrado ou autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante ou no Cartório de Registro, conforme o caso;
- d) Sociedades sujeitas ao regime estabelecido na Lei Complementar nº 123/06 (Estatuto das Microempreendedor Individual, Microempresas e das Empresas de Pequeno Porte), por fotocópia do balanço e demonstrações contábeis, registrada ou autenticada na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante ou no Cartório de Registro, conforme o caso, inclusive com os termos de abertura e encerramento;
- e) Empresas optantes ou obrigadas a Escrituração Contábil Digital (ECD), parte integrante do SPED (Sistema Público de Escrituração Digital), devem apresentar o Balanço nos termos do Decreto nº 6.022, de 22 de janeiro de 2007, Instrução Normativa RFB nº 1594, de 01 de dezembro de 2015, alterações destes e demais legislações vigentes, sendo obrigatório o balanço e demonstrações contábeis com os respectivos Termos de Abertura e Encerramento e Recibo de Entrega com o devido código de autenticação para que seja possível verificar a autenticidade das informações apresentadas.

7.3.3 Apresentação dos índices de liquidez da licitante, para comprovação de sua boa situação financeira, calculados a partir do balanço patrimonial do último exercício social, admitida a atualização de seus valores por índices oficiais, quando encerrado há mais de 03 (três) meses da data da apresentação da proposta, que deverá atender ou superar os índices a seguir expostos, sob pena de inabilitação:

$$\text{ILC} = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE}} \geq 1,00$$

$$\text{ILG} = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE} + \text{REALIZÁVEL A LONGO PRAZO}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{EXIGÍVEL A LONGO PRAZO}} \geq 1,00$$

$$\text{IEG} = \frac{\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{EXIGÍVEL A LONGO PRAZO}}{\text{ATIVO TOTAL}} \leq 0,50$$

Onde “ ≥ ” maior ou igual e “ ≤ ” menor ou igual.

Sendo:

ILC = índice de liquidez corrente

ILG = índice de liquidez geral

IEG = índice de endividamento geral

OU

7.3.4 As empresas que não atenderem ou não apresentarem os índices do subitem **7.3.3**, deverão comprovar patrimônio líquido ou capital social de pelo menos 10% (dez por cento) **da somatória da estimativa** dos valores dos lotes em que participar;

7.3.4.1 As empresas que comprovarem a qualificação econômico-financeira de que trata o item anterior através de capital social mínimo, estão desobrigadas de apresentar balanço patrimonial e o cálculo dos índices; ao apresentá-lo, este será analisado e considerado.

7.4 DOCUMENTAÇÃO TÉCNICA E/OU COMPLEMENTAR:

7.4.1 Prova de aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível com o objeto desta licitação, por meio da apresentação de **Atestado(s) de Capacidade Técnica**, necessariamente em nome do licitante, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que ateste(m) a licitante ter fornecido gêneros alimentícios que tenham características semelhantes ao objeto desta licitação.

7.4.2 Declaração da Licitante, elaborada em papel timbrado e subscrita por seu representante legal, de que se encontra em situação regular perante o Ministério do Trabalho e que Atende às Normas de Saúde e Segurança do Trabalho perante o Ministério do Trabalho, conforme modelo **(Anexo IX)**.

7.4.3 Declaração da Licitante, elaborada em papel timbrado e subscrita por seu representante legal, de que cumpre plenamente com as exigências e os requisitos de habilitação, conforme modelo **(Anexo IV)**.

7.4.4 Declaração da Licitante, elaborada em papel timbrado e subscrita por seu representante legal, de que não se encontra impedido de licitar ou contratar conforme Súmula 51 do TCE-SP (**modelo do Anexo III**).

7.4.5 Apresentar devidamente preenchido o **Anexo VIII – Dados complementares para assinatura de instrumento contratual ou instrumento análogo e para informação ao sistema AUDESP**;

7.4.6 Declaração de microempresa, empresa de pequeno porte ou MEI visando ao exercício da preferência prevista na Lei Complementar nº 123/06 alterada pela Lei Complementar 147/14, que deverá ser feita de acordo com o modelo estabelecido no **Anexo V** deste Edital, **se estiver sob esta condição**.

7.4.7 Declaração da Licitante, elaborada em papel timbrado e subscrita por seu representante legal, de que, **se vencedora, apresentará no ato de assinatura do contrato os seguintes documentos:**

7.4.7.1 Licença de funcionamento da empresa, com atividade relacionada a alimentos, expedida pela Vigilância Sanitária, e no caso de empresas que industrializam produtos de origem animal, Certificado de Registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou no Serviço de Inspeção Estadual (SISP) ou documento expedido pelo Órgão Municipal de Vigilância Sanitária (SIM), de acordo com a área de atuação da empresa e nos termos das normas de regência;

7.4.7.2 Certificados de vistoria dos veículos refrigerados, para transporte de alimentos perecíveis, podendo este documento ser substituído pela Licença de Funcionamento, expedida pela Vigilância Sanitária ou Cadastro Estadual da Vigilância Sanitária (CEVS) ou contrato para distribuição do produto. Neste caso, juntamente com o contrato, deverá ser apresentado certificados de vistoria dos veículos refrigerados, para transporte de alimentos perecíveis, podendo este documento ser substituído pela Licença de Funcionamento, expedida pela Vigilância Sanitária ou Cadastro Estadual da Vigilância Sanitária (CEVS);

7.5 DISPOSIÇÕES GERAIS E OBRIGATÓRIAS SOBRE A DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO:

7.5.1 As certidões apresentadas deverão estar em plena validade na data fixada para a sessão de processamento deste pregão, e, na hipótese de não constar prazo de validade, a Administração aceitará como válidas as expedidas até 90 (noventa) dias imediatamente anteriores àquela data;

7.5.2 Os documentos deverão ser apresentados no original, por qualquer processo de cópia, autenticada por cartório competente, ou mesmo cópia simples, desde que acompanhada do original para que seja autenticada pelo(a) Pregoeiro(a) ou por um dos membros da Equipe de Apoio no ato de sua apresentação física;

7.5.3 Não serão aceitos “protocolos de entrega” ou “solicitação de documentos” em substituição aos documentos ora exigidos, inclusive no que se refere às certidões;

7.5.4 Se algum documento apresentar falta não sanável, esta acarretará a inabilitação da licitante;

7.5.5 O(A) Pregoeiro(a) ou a Equipe de apoio poderão a critério do pregoeiro realizar diligências efetuando consulta através da Internet nos “sites” dos órgãos expedidores para verificar a veracidade de documentos obtidos por meio eletrônico;

7.5.6 Todos os documentos apresentados para habilitação deverão estar em nome da licitante, com o número do CNPJ, devendo ser observado o seguinte:

a) se a licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em seu nome, com o respectivo número do CNPJ;

b) se a licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em seu nome, com o respectivo número do CNPJ, exceto aqueles que, pela própria natureza, forem comprovadamente emitidos apenas em nome da matriz;

c) se a licitante for a matriz e o fornecedor do bem ou prestadora dos serviços for a filial, os documentos deverão ser apresentados com o número de CNPJ da matriz e da filial, simultaneamente.

7.5.7 O não atendimento de qualquer exigência ou condição aqui constante implicará na inabilitação da licitante.

7.5.8 Todas as declarações devem ser assinadas por representante legal ou por procurador devidamente constituído através de procuração pública ou privada, ficando a empresa passível das punições legais, caso apresente documentos falsos ou inidôneos.

7.6 DAS INSTRUÇÕES PARA ENVIO DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO E PROPOSTA FÍSICAS, DAS AMOSTRAS e DA ANÁLISE.

7.6.1 O melhor classificado, ao ser notificado através do sistema, deverá enviar **no prazo de até 02 (duas) horas**, cópias digitalizadas da documentação de habilitação exigida neste certame, para fins de habilitação prévia, através do endereço de e-mail smcl@santanadeparnaiba.sp.gov.br ou no campo específico do sistema.

7.6.1.1 Os Licitantes que desejarem ter acesso à documentação enviada pela(s) empresa(s) vencedora(s), quando estas não estiverem disponíveis na plataforma, devem solicitar através do endereço de e-mail acima.

7.6.2 Restando a empresa previamente habilitada, esta deverá enviar/postar em até **03 (três) dias úteis**, a documentação referente à **Habilitação** e anexos, e a **Proposta de Preços escrita** com os valores oferecidos após a etapa de lances e negociação, em 01 (uma) via, rubricada em todas as folhas e a última assinada pelo Representante Legal da empresa citado nos documentos de

habilitação, em linguagem concisa, sem emendas, rasuras ou entrelinhas, contendo todos os dados cadastrais da empresa (semelhante ao Anexo II deste edital);

7.6.2.1 Ainda, **em até 10 (dez) dias corridos a contar da convocação do Pregoeiro**, a empresa deverá proceder pelo envio das **AMOSTRAS** e ficha técnica e/ou descrição detalhada do fabricante de todos os produtos que compõe o lote vencido.

7.6.2.2 A empresa deverá comprovar o envio/postagem da documentação mencionada no item 7.6.2 através de código de rastreamento, caso não chegue nesta Secretaria no prazo estipulado.

7.6.2.3 O endereço para o envio ou entrega da documentação e proposta é o seguinte:

Prefeitura do Município de Santana de Parnaíba

Secretaria Municipal de Compras e Licitações

Endereço: Rua Anhembí, 128, 1º andar – Jardim Professor Benoá

Santana de Parnaíba - SP

CEP: 06502-068

A/C: Pregoeiro(a)

7.6.3 O não cumprimento do referido prazo acarretará a desclassificação da proposta vencedora, passando-se, assim, para a segunda colocada, sendo passível a aplicação das sanções previstas em edital.

7.6.4 DAS AMOSTRAS:

7.6.4.1 A empresa melhor classificada **deverá apresentar 01 (uma) AMOSTRA** de cada item que compõe o **LOTE**, conforme instruções do Anexo I e as abaixo descritas, para efeito de verificação das exigências pertinentes ao objeto do pregão.

7.6.4.2 As amostras deverão ser entregues em até **10 (dez) dias corridos após ser declarado vencedor de cada lote/item e convocado pelo Pregoeiro**, no mesmo local mencionado no **item 7.6.2.3**.

7.6.4.3 As amostras serão analisadas por Comissão Técnica instituída pela Secretaria Municipal de Educação, **conforme Critérios de Avaliação constantes do Anexo I**, a fim de se determinar as características de aceitabilidade, composição e qualidade e **deverão ser entregues juntamente com a ficha técnica e/ou descrição detalhada pertinente a cada produto que compõe o lote**.

7.6.4.4 **As amostras deverão ser apresentadas juntamente com:**

a) Duas vias do **Anexo X (Atestado de Entrega de Amostras)** devidamente preenchido com a indicação do número do item e da marca/fabricante do produto ofertado na licitação;

b) Identificação por intermédio de etiqueta ou processo equivalente, constando a denominação da concorrente, o número do item correspondente ao certame e o número da licitação;

7.6.4.5 Caso as amostras sejam reprovadas, a proposta e/ou o lote da licitante será declarado desclassificado em face ao desatendimento das especificações técnicas e parâmetros mínimos de desempenho e qualidade definidos no edital, sendo convocada, via comunicado no chat do sistema da WCOMPRAS, para que a próxima colocada envie a documentação e suas amostras, conforme definido neste edital.

7.6.4.6 A licitante que não apresentar amostra ou apresentá-la em desconformidade com as especificações técnicas constantes do Anexo I – Termo de Referência, terá sua proposta desclassificada e poderá sofrer as sanções previstas neste instrumento.

7.7 DA ANÁLISE DOS DOCUMENTOS ENVIADOS

7.7.1 A sessão pública fica suspensa até o recebimento da documentação original dentro das condições dispostas no item **7.6 e seguintes**;

7.7.2 Após a conferência dos documentos enviados, o resultado da análise será informado no sistema;

7.7.3 Se os documentos estiverem de acordo com o solicitado, a empresa será declarada habilitada e vencedora do objeto deste certame; e em caso de documentação em desacordo, esta será declarada inabilitada, convocando-se as próximas empresas na ordem de classificação;

7.7.3.1 Ocorrendo a continuidade dos trabalhos deste Pregão, serão informados os novos horários e a datas através do sistema;

7.7.3.2 No momento em que a empresa for declarada Habilitada/Inabilitada, será aberto o prazo mínimo de 30 (trinta) minutos para eventual manifestação de intenção de interposição de recurso.

8. DOS ESCLARECIMENTOS, DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DOS RECURSOS

8.1 Com até dois dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar o ato convocatório deste pregão na forma eletrônica, procedendo pelo envio dos memoriais através do campo específico no Portal, do endereço de e-mail smcl@santanadeparnaiba.sp.gov.br, ou pessoalmente no endereço abaixo:

Prefeitura do Município de Santana de Parnaíba

Secretaria Municipal de Compras e Licitações

Endereço: Rua Anhembi, 128, 1º andar – Jardim Professor Benoá

Santana de Parnaíba-SP

CEP: 06502-068

A/C: Ordenador de Pregão

8.1.1 O memorial de impugnação deve estar acompanhado de documentos que provem a assinatura e os poderes da pessoa que o subscreve.

8.2 Caberá ao Ordenador de Pregão, auxiliado pelo Pregoeiro e pelo setor responsável pela elaboração do edital e requisição, decidir sobre a impugnação, conforme suas atribuições, no prazo de até vinte e quatro horas.

8.3 Acolhida a impugnação contra o ato convocatório, será definida e publicada nova data para realização do certame, se o motivo ensejar a devolução dos prazos legais.

8.4 Não serão conhecidas às impugnações e os recursos apresentados fora do prazo legal e/ou subscritos por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo para responder pelo proponente.

8.5 Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório deverão ser direcionados ao Pregoeiro/Ordenador de Pregão deste município através do campo específico junto a este Pregão no sistema “WCOMPRAS” com prazo de até três dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, podendo facultativamente ser enviado através do endereço de e-mail smcl@santanadeparnaiba.sp.gov.br.

8.6 Sendo declarado o vencedor da disputa de lances ou ao final da sessão, quando oportunizado pelo Pregoeiro, o proponente que desejar recorrer contra decisões do Pregoeiro poderá fazê-lo manifestando no sistema eletrônico sua intenção de recorrer, no prazo máximo 30 minutos, com registro da síntese das suas razões, sendo-lhes facultado juntar memoriais no prazo de 03 (três) dias úteis.

8.6.1 Os demais interessados e/ou envolvidos ficam, desde logo, intimados a apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos e elementos indispensáveis à defesa dos seus direitos.

8.7 A falta de manifestação imediata e motivada no momento e tempo estipulado durante a licitação, importará na preclusão do direito de recurso, ficando o pregoeiro autorizado a adjudicar o objeto ao licitante declarado vencedor.

8.8 Não serão aceitos recursos ou concedido prazo sobre assuntos meramente protelatórios ou quando não justificada a intenção de interpor o recurso pelo proponente.

8.9 Os recursos contra decisões do Pregoeiro só possuem efeito suspensivo se adjudicado o objeto.

8.10 O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

8.11 Os recursos deverão ser enviados:

a) Em via digitalizada, que deverá ser encaminhada através do campo específico do sistema, em papel timbrado com o nome e dados da empresa, contendo as razões do recurso e assinatura do representante legal; e

b) podem também ser enviados através do endereço de e-mail smcl@santanadeparnaiba.sp.gov.br.

9. DA DESCONEXÃO COM O SISTEMA ELETRÔNICO

9.1 No caso de desconexão do Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão Eletrônico, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances, e retornando o Pregoeiro, quando possível, sua atuação no certame será retomada sem prejuízos dos atos realizados;

9.2 Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do Pregão Eletrônico será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa aos operadores representantes dos participantes, via “chat” divulgando data e hora da continuidade da sessão;

9.3 Nem este município, nem o Portal de Compras Públicas, tem qualquer responsabilidade perante quaisquer prejuízos que venham a sofrer as licitantes participantes por ocorrência de desconexão dos equipamentos ou provedores que estes estiverem operando;

9.4 Se ocorrer desconexão do sistema por eventual falha geral e de grandes proporções durante a sessão, esta será retomada assim que normalizada a ocorrência, sendo os participantes comunicados da nova data e horário no campo de mensagens do sistema assim que possível.

10. MULTAS E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

10.1 Quem convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará sujeita às sanções estipuladas nas Leis n^{os} 8.666/93, 10.520/02, na Lei Municipal n^o 2700/06, no Decreto 3.287/11, e nos itens deste tópico, sem prejuízo das multas previstas no instrumento convocatório e demais penalidades legalmente admissíveis;

10.1.1 Exemplificativamente, os casos abaixo ensejam a aplicação de penalidades:

a) Pela má fé em ofertar lances inexequíveis, solicitar exclusão de lances ou tumultuar a sessão eletrônica do pregão;

b) Pelo não envio da documentação de habilitação, proposta comercial no prazo estipulado no instrumento convocatório;

c) Pela constatação de envio proposital de documentação defeituosa, visando única e exclusivamente a inabilitação da licitante no referido certame, em virtude do chamado “mergulho de preços”, no qual a empresa oferta valores impossíveis de executar e que, após sua inabilitação, poderá “favorecer” outras licitantes;

d) Pelo descumprimento de alguma outra condição estipulada neste Edital e em sua proposta;

10.2 A licitante vencedora e contratada pela Prefeitura para execução do objeto no caso de inadimplemento, inexecução parcial ou total do objeto, ficará sujeita à aplicação de uma ou mais das sanções previstas nos subitens abaixo:

10.2.1 Advertência;

10.2.2 Multa de 0,1% (hum décimo por cento) por dia de atraso na entrega/execução sobre a parcela descumprida correspondente, até o limite de 15 (quinze) dias corridos;

10.2.3 Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor da parcela descumprida se o atraso na entrega/execução for superior a 15 (quinze) dias corridos (sem a ocorrência de fato superveniente), ou, podendo ser aplicado sobre o total contratado para a empresa, se ocorrer inexecução total do Contrato, a recusa em assinar o instrumento, se constatada fraude, ou na ocorrência de outros casos com alta gravidade;

10.2.4 Suspensão temporária de participar em licitação ou impedimento de contratar com a Administração até o prazo definido pela legislação, segundo a natureza e a gravidade da falta cometida;

10.2.5 Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a licitante ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada.

10.3 As sanções de advertência, suspensão temporária de participar em licitação ou impedimento de contratar com a Administração, e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública poderão ser aplicadas à licitante vencedora juntamente com as de multa, procedendo-se inclusive pelo desconto em eventuais pagamentos a serem efetuados, além de ser mantida a obrigatoriedade de fornecimento dos itens já requisitados;

10.4 O recolhimento dos valores referente às multas aplicadas deverão ser recolhidos aos cofres do tesouro municipal, no prazo máximo de 30 (trinta) dias corridos da comunicação oficial, sendo passível de inscrição do valor na dívida ativa municipal após esse prazo;

10.5 Comprovado o impedimento ou reconhecida a força maior, desde que devidamente motivado, justificado e sendo aceito pela Prefeitura, a licitante ficará isenta das penalidades mencionadas no item 10 e subsequentes.

11. DA FORMALIZAÇÃO DO PROCESSO – CONTRATO e GARANTIA

11.1 A Secretaria Municipal de Negócios Jurídicos convocará a empresa adjudicatária, após a homologação do certame para que dentro do prazo de 03 (três) dias úteis a contar da data de recebimento da notificação, compareça para assinar o contrato de fornecimento/execução, cuja minuta integra este Edital.

11.1.1 O prazo para a assinatura do contrato poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, quando solicitado pela parte durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Administração.

11.1.2 No ato da assinatura do contrato, o adjudicatário se obriga a apresentar procuração ou contrato social e cédula de identificação, bem como Termo de Ciência e Notificação (Anexo VII).

11.1.2.1 A não apresentação dos documentos solicitados no item 11.1.2, impedirá a assinatura do contrato implicando na aplicação das sanções previstas neste Edital.

11.1.3 Se, por ocasião da formalização do contrato, as certidões de regularidade de débito do adjudicatário perante o Sistema de Seguridade Social (INSS), o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e a Fazenda Nacional, estiverem com os prazos de validade vencidos, este Município verificará a situação por meio eletrônico hábil de informações, certificando nos autos do processo a regularidade e anexando os documentos passíveis de obtenção por tais meios, salvo impossibilidade devidamente justificada;

11.1.3.1 Se não for possível atualizá-las por meio eletrônico hábil de informações, o adjudicatário será notificado para, no prazo de **cinco dias**, comprovarem a situação de regularidade de que trata o **subitem 11.1.3**, mediante a apresentação das certidões respectivas com prazos de validade em vigência, sob pena da contratação não se realizar;

11.1.4 Quando o adjudicatário, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, não apresentar a situação regular de que trata o **subitem 11.1.3 e seguintes**, ou se recusar a celebrar a contratação, poderá ser convocada empresa subsequente, sem prejuízo das sanções cabíveis ao convocado;

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

11.2 O detentor do contrato não se eximirá das penalidades correspondentes, na hipótese de inexecução contratual.

11.3 Constituem motivos para o cancelamento do contrato, as situações referidas nos artigos 77 e 78 da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações e no artigo 8º da Lei Municipal nº 2700 de 10 de Fevereiro de 2006 e no decreto 2794/06.

11.4 DA GARANTIA

11.4.1 Para a licitante vencedora será exigida **garantia** para execução do contrato, nas modalidades previstas em Lei, **na importância de 3% (três por cento) do valor do contrato**. A garantia deverá ser apresentada na assinatura do ajuste.

11.4.1.1 A garantia poderá ser prestada por uma das seguintes modalidades:

- a)** caução em dinheiro ou títulos da dívida pública;
- b)** seguro-garantia, na forma da legislação aplicável;
- c)** fiança bancária (emitida por instituição bancária autorizada pelo BACEN);

11.4.1.2 A fiança bancária deverá conter:

- a)** prazo de validade, que deverá corresponder ao período de vigência do contrato;
- b)** expressa afirmação do fiador de que, como devedor solidário, fará o pagamento que for devido, independentemente de interpelação judicial, caso o afiançado não cumpra suas obrigações;
- c)** renúncia expressa do fiador ao benefício de ordem e aos direitos previstos nos artigos 827 e 838 do Código Civil Brasileiro;
- d)** cláusula que assegure a atualização do valor afiançado.

12. DOS PRAZOS e DOS LOCAIS DE EXECUÇÃO

12.1 Dos prazos

12.1.1 Da vigência do contrato: 12 (doze) meses, contados a partir da emissão da Ordem de Serviço por parte da Secretaria Municipal de Educação e recebimento da contratada;

12.1.1.1 O prazo deste Contrato pode ser prorrogado nos termos e condições permitidas pela legislação vigente;

12.1.1.2 Havendo prorrogações, estas serão formalizadas mediante celebração dos respectivos termos de aditamento ao contrato, respeitadas as condições prescritas na Lei Federal nº 8.666/93;

12.1.3 Da retirada do instrumento: o vencedor da licitação terá o prazo de 03 (três) dias úteis, a contar da convocação emitida pela Secretaria de Negócios Jurídicos, para assinatura do contrato;

12.1.3.1 O prazo previsto no item **12.1.3** desta Cláusula poderá ser excepcionalmente prorrogado, quando solicitado pela contratada, durante o seu transcurso, desde que o motivo seja devidamente justificado, comprovado e aceito pelo Município;

12.1.4 A não prorrogação de qualquer dos prazos acima por conveniência e necessidade desta Municipalidade, não gerará à contratada direito a qualquer espécie de indenização, ficando ainda passível de sofrer as sanções legalmente admissíveis;

12.2. DO LOCAL E DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA

12.2.1 A entrega será realizada em cada uma das unidades escolares constantes do Anexo I do edital, de forma parcelada, de acordo com as solicitações da Secretaria Municipal de Educação.

12.3 Das condições de entrega

12.3.1 Gêneros Perecíveis – Carnes e Derivados

12.3.1.1 Deverão ser entregues ponto a ponto em todas as unidades, semanalmente conforme o pedido ou de acordo com as necessidades do setor, onde serão conferidos; no período das 07h00 às 16h00. Nos locais de entrega os mesmos serão conferidos, sendo que os produtos somente serão recebidos, se em perfeitas condições de conservação (com a temperatura inferior a 12°C negativos no caso dos perecíveis) e de acordo com as condições adequadas para o consumo, e demais condições descritas no Anexo I – Termo de Referência;

12.3.2 Gêneros Estocáveis

12.3.2.1 Deverão ser entregues ponto a ponto em todas as unidades, a cada 15 (quinze) dias conforme pedido ou de acordo com as necessidades do setor; no período das 07h00 às 16h00, nos locais de entrega os mesmos serão conferidos, sendo que somente serão recebidos, se em perfeitas condições de conservação com as condições adequadas para o consumo, e demais condições descritas no Anexo I – Termo de Referência;

12.3.2.2 A Contratada se obriga a manter, durante toda a execução do contrato, compatibilidade com as obrigações assumidas;

12.3.2.3 A qualquer tempo e a critério da municipalidade, os produtos recebidos poderão ser submetidos à análise por laboratório oficial especializado, que emitirá laudo de análise atestando as condições do produto, correndo as despesas relativas à análise às expensas da Contratada;

12.3.2.4 Caso os produtos, em uma ou mais embalagens, apresentem problemas de qualidade, ou desconformidade com as especificações contidas no Anexo I, a Contratada deverá efetuar a substituição do lote, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, contados da notificação, independentemente da aplicação das sanções previstas no Contrato;

12.3.2.5 Cada unidade que receber os alimentos irá conferir a qualidade, data de validade e a quantidade dos mesmos, sendo que cada entrega deverá vir acompanhada nota fiscal eletrônica, onde deve constar em letra legível, o produto que está sendo entregue, a quantidade, o nome do local de entrega, os dados da empresa responsável pela entrega e um local para o conferente (da unidade escolar) datar, colocar o horário e assinar;

12.3.2.5.1 A nota fiscal deverá estar acompanhada de romaneio, onde serão feitas observações como ocorrências com a entrega;

12.3.2.6 Todos os produtos que forem devolvidos por não apresentarem as condições adequadas de consumo deverão ser repostos no dia seguinte a entrega, ou de acordo com as necessidades do local de entrega;

12.3.2.7 Qualquer falha no fornecimento deverá ser informada ao Setor de Merenda Escolar e Nutrição, com antecedência à entrega, não sendo admitidas falhas nas entregas, salvo casos especiais que serão avaliados pelos responsáveis daquele setor;

12.3.2.8 Os produtos devem ser transportados em veículo adequado, refrigerado (com certificado de vistoria), e de acordo com todas as normas regulamentadoras da ANVISA, no que tange ao transporte de alimentos perecíveis e não perecíveis;

12.3.2.9 Os entregadores deverão estar com uniforme da empresa, limpos e adequados ao transporte de gêneros alimentícios;

12.3.2.10 Havendo necessidade o responsável técnico irá solicitar uma visita técnica ao fornecedor e ou produtor dos alimentos.

13. DO PAGAMENTO

13.1 A execução do objeto desta licitação, após ser recebido e conferido pela Secretaria Municipal de Educação, terá sua nota fiscal encaminhada ao Tesouro Municipal, o qual efetuará o pagamento no prazo de até 30 (trinta) dias, após sua liquidação;

13.1.1 O valor recebido mensalmente será referente ao fornecimento efetivo, que corresponderá ao valor proposto por item, multiplicado pela quantidade entregue.

13.1.2 Quando for constatada qualquer irregularidade na Nota Fiscal/Fatura, será imediatamente solicitada à contratada carta de correção, quando couber, ou ainda pertinente regularização, que deverá ser encaminhada a Secretaria de Finanças no prazo de 24 (vinte e quatro) horas;

13.1.2.1 Caso a contratada não apresente carta de correção no prazo estipulado, o prazo para pagamento será recontado, a partir da data da sua apresentação.

14. DISPOSIÇÕES FINAIS

14.1 A presente licitação não importa necessariamente em contratação, podendo a Prefeitura do Município de Santana de Parnaíba revogá-la, no todo ou em parte, por razões de interesse público derivados de fato superveniente comprovado, ou anulá-la por ilegalidade ou vício insanável, de ofício, ou por provocação mediante ato escrito e fundamentado disponibilizado no sistema para conhecimento dos participantes da licitação. A Prefeitura Municipal de Santana de Parnaíba poderá, ainda, prorrogar, a qualquer tempo, os prazos para recebimento das propostas ou para sua abertura;

14.2 O proponente é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará a imediata desclassificação do proponente que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido o vencedor, a rescisão do contrato ou do pedido de compra, sem prejuízo das demais sanções cabíveis;

14.3 É facultado ao Pregoeiro, ou à autoridade a ele superior, em qualquer fase da licitação, promover diligências com vistas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo;

14.4 Os proponentes intimados para prestar quaisquer esclarecimentos adicionais deverão fazê-lo no prazo determinado pelo Pregoeiro, sob pena de desclassificação/inabilitação;

14.5 O desatendimento de exigências formais, não essenciais a finalidade do procedimento, não importará no afastamento do proponente, desde que seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta;

14.6 As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os proponentes, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação;

14.7 A documentação apresentada para fins de habilitação da empresa vencedora fará parte dos autos da licitação e não será devolvida ao proponente;

14.7.1 A falha que não afete o conteúdo ou a idoneidade do documento não constituirá causa de desclassificação.

14.7.2 A ausência de alguma informação em documento exigido, poderá ser suprida pelo Pregoeiro, se os dados existirem em outro documento já apresentado.

14.8 **A participação do proponente nesta licitação implica em aceitação de todos os termos deste Edital e da plataforma onde será realizada;**

14.8.1 Não cabe ao **Portal de Compras Públicas** qualquer responsabilidade pelas obrigações assumidas pelo fornecedor com o licitador, em especial com relação à forma e às condições de entrega dos bens ou da prestação de serviços e quanto à quitação financeira da negociação realizada.

14.9 Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil

subsequente, no mesmo horário e condições anteriormente estabelecidas, a menos que haja comunicação do Pregoeiro em contrário;

14.10 Quaisquer informações adicionais poderão ser obtidas junto à Secretaria Municipal de Compras e Licitações, pelo e-mail: smcl@santanadeparnaiba.sp.gov.br ou pessoalmente, à Rua Anhembi, 128 – Jd. Benoá – Santana de Parnaíba – SP, ou por meio do telefone (11) 4622-7514.

14.11 O aviso de licitação será publicado em jornal de grande circulação local ou regional, no Diário Oficial do Estado de São Paulo – DOE-SP, na página de licitações do site desta Administração, no site da “WCOMPRAS”, e no Diário Oficial da União – DOU, quando se tratar de recursos federais.

14.12 As convocações e notificações intermediárias, posteriores à fase de abertura da sessão, serão publicadas por meio eletrônico (via sistema “WCOMPRAS”) aos participantes do processo, na página deste Pregão na plataforma.

14.13 As decisões finais deste certame (Homologação, Anulação, Revogação, etc) serão publicadas/comunicadas no DOE-SP, site Portal de Compras Públicas, site desta Administração e poderão ser divulgadas também nos locais informados no item 14.11.

14.14 Os casos não previstos neste Edital serão decididos pelo Pregoeiro com o auxílio da equipe de apoio, pelo Ordenador de Pregão ou pela Autoridade Superior, conforme o caso, observando-se a legislação pertinente.

14.15 Para dirimir quaisquer questões decorrentes desta licitação, não resolvidas na esfera administrativa, será competente o Foro da Comarca de Santana de Parnaíba – SP, por mais privilegiados que pareçam outros.

Santana de Parnaíba, 05 de novembro de 2019.

CLEUSA CARVALHO
ORDENADORA DE PREGÃO

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

1 - OBJETO: Contratação de empresas especializadas para aquisição de gêneros alimentícios (perecíveis, estocáveis, carnes e derivados), com fornecimento ponto a ponto nos Colégios da Rede Municipal de Ensino, em atendimento ao Programa de Alimentação Escolar Municipal, pelo período de 12 meses, conforme requisições n°s 4947, 4950, 4951, 4954, 4956, 4959, 4964, 4973, 4975, 4978, 4979, 4980, 4981, 4982, 4983, 4984/2019, nos moldes abaixo descritos.

1.1 - DA JUSTIFICATIVA PARA CONTRATAÇÃO:

Considerando a necessidade da Municipalidade, por intermédio da Secretaria Municipal de Educação, em realizar novo procedimento licitatório para a aquisição e fornecimento ponto a ponto de gêneros alimentícios destinados a todo o corpo discente da Rede Municipal;

Considerando que atualmente a Rede Municipal de Educação atende um público discente de aproximadamente 31.000 (trinta e um) mil alunos em três períodos (matutino, vespertino e noturno);

Considerando que a Constituição Federal afirma, em seu art. 208, incisos IV e VII, que a alimentação escolar é dever do Estado e um direito humano e social de toda criança e adolescente que frequentem a Educação Infantil e o Ensino Fundamental;

Considerando que a base normativa de sustentação para a garantia da alimentação escolar como um direito humano está nos seguintes textos legais: **Lei de Diretrizes e Bases para a Educação Nacional – LDB (Lei n° 9.394, de 20 de dezembro de 1996); Plano Nacional de Educação (Lei n° 10.172, de 09 de janeiro de 2001); Medida Provisória n° 2.178-36, de 24 de agosto de 2001; Portaria Ministerial n° 251, de 03 de março de 2000; Portaria Interministerial n° 1.010, de 08 de maio de 2006; Resolução n° 32 do Conselho Deliberativo do FNDE, de 10 de agosto de 2006, e alterações;**

Considerando que além da legislação brasileira, o artigo 4° do Código de Conduta Internacional sobre o Direito à Alimentação Adequada – CCI/DAA afirma: ***“O direito à alimentação adequada significa que todo homem, mulher e criança, sozinho ou em comunidade, deve ter acesso físico e econômico, a todo tempo, à alimentação adequada ou através do uso de uma base de recurso apropriada para sua obtenção de maneira que condiz com a dignidade humana”.***

Considerando que as diretrizes do PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar) estabelecem: 1 - o emprego da alimentação saudável e adequada, que compreende o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura e as tradições alimentares, contribuindo para o crescimento e desenvolvimento dos alunos em conformidade com a sua faixa etária, sexo e atividade física e o seu estado de saúde, inclusive para os que necessitam de atenção específica; 2 - a aplicação da educação alimentar e nutricional no processo de ensino-aprendizagem; 3 - a promoção de ações educativas que perpassam transversalmente o currículo escolar, buscando garantir o emprego da alimentação saudável e adequada; e 4 - o apoio ao desenvolvimento sustentável, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados;

Considerando que o acréscimo nos itens e quantitativos, inseridos no Termo de Referência, vem de encontro ao que estabelece o PNAE, e as suas respectivas diretrizes aos entes da Federação, no tocante a aquisição e fornecimento de gêneros alimentícios objetivando o atendimento ao Plano de Alimentação Escolar nas instituições públicas do país;

Considerando que a análise para a inserção de novos itens e quantitativos foi realizada pela equipe de nutricionistas da Secretaria Municipal de Educação, e que, portanto, estão avalizadas por profissionais técnico em alimentação escolar, no intuito do fornecimento e cumprimento de um cardápio alimentar diversificado e nutricional nas instituições de ensino da rede municipal.

1.2- DA JUSTIFICATIVA PARA O CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

A contratação visa, em primeiro lugar, favorecer o interesse público, buscando o atendimento adequado das necessidades da Administração no certame, a um custo menor, preservando a isonomia e a ampla concorrência dos possíveis licitantes, dentro do modelo proposto.

Nesse sentido, cumpre esclarecer, que os lotes que compõem o Edital foram compostos de forma a favorecer a mais ampla concorrência, sem comprometer os objetivos pretendidos com a contratação, vez que possuem a mesma natureza e guardam relação direta entre si, não ocasionando assim restrições, na medida em que as empresas pertencentes ao ramo de atividade relacionado ao objeto da licitação possuem plena capacidade para realizar o fornecimento total dos itens neles reunidos.

O agrupamento possibilita ainda uma melhor diluição dos custos logísticos dos itens no lote e, com isso, alcançaremos maior competitividade de forma a evitar que itens individuais fracassassem por serem "desinteressantes" para os licitantes, devido o seu baixo valor.

Ressalta-se, as entregas serão efetuadas ponto a ponto em 79 (setenta e nove) locais distintos, razão pela qual, é de extrema necessidade planejar adequadamente a compra pretendida, visando obter maior competitividade e uma contratação mais vantajosa para a Administração, mediante a fixação de mecanismos que favoreçam a logística de fornecimento e facilitem a elaboração da proposta pelos licitantes. Desta forma, busca-se a redução nos valores individuais dos produtos para a obtenção de menor preço global por lote, e, ao mesmo tempo, evita-se que a adjudicação do objeto da licitação a um número grande de fornecedores venha a, eventualmente, prejudicar a eficiência e a continuidade dos serviços prestados pela administração, que por vezes são comprometidas pelos descompassos na entrega dos produtos, resultando no não atendimento adequado do cardápio da alimentação escolar.

Ademais, para garantir a participação de todos os interessados, o edital permite a participação de empresas reunidas em consórcio.

Diante do exposto, entendemos que o modelo construído não contraria a legislação mencionada, considerando-se que o objeto licitado visa atender o interesse da Administração Pública, por meio de uma contratação eficiente e vantajosa; que a isonomia e a ampla concorrência entre os possíveis licitantes do certame foi resguardada; e que o agrupamento de itens dispostos em lotes está justificado pela economicidade, em decorrência, principalmente, do ganho de escala; o que não afronta, as normas e legislações que regulamentam a matéria, já que o fornecimento de forma global poderá ser feito a fim de evitar perda de economia de escala e, a redução dos gastos públicos por meio do ganho advindos dessa economia é um dos objetivos desta licitação.

1.3 - DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

A legislação adicional aplicável à contratação do objeto da presente licitação encontra amparo na Lei Federal nº. 10.520, de 17 de Julho de 2002, aplicando-se, subsidiariamente, no que couberem, as disposições da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei Municipal nº 2.700 de 10 de Fevereiro de 2006, do Decreto Municipal nº 2.794 de 13 de Fevereiro de 2006 e da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006, e alterações.

O objeto referenciado neste edital enquadra-se no fornecimento de **bens comuns** para fins do disposto no §1º do art. 1º do Decreto Municipal nº 2.794 de 13 de Fevereiro de 2006 – Pregão, cujo padrão de desempenho e qualidade pode ser objetivamente definido no edital e anexo, por meio de especificações usuais de mercado, e conforme parágrafo único do art. 1º da Lei 10.520/2002.

2- DAS QUANTIDADES

COTA PRINCIPAL				
LOTE	ITEM	PRODUTO	UNIDADE	QUANT.
LOTE 1: CEREAIS, GRÃOS E FARINÁCEOS	1.1	Arroz branco, longo fino, tipo 1	Pacotes de 5 quilos	44.000
	1.2	Arroz integral, longo fino, tipo 1	Pacotes de 1 quilo	10.000
	1.3	Feijão carioca, tipo 1	Pacotes de 1 quilo	73.000
	1.4	Feijão preto, tipo 1	Pacotes de 1 quilo	15.200
	1.5	Lentilha, tipo 1	Pacotes de 500 gramas	7.000
	1.6	Farinha de trigo, tradicional, tipo 1	Pacotes de 1 quilo	11.000

	1.7	Fermento em pó, químico	Embalagens de 250 gramas	1.800
	1.8	Farinha de aveia	Pacotes de 200 gramas	3.000
	1.9	Farinha de milho, em flocos	Pacotes de 500 gramas	8.000
	1.10	Farinha de mandioca, em flocos	Pacotes de 500 gramas	8.000
	1.11	Fubá de milho, pré-cozido, fino	Pacotes de 500 gramas	1.700
	1.12	Flocos de milho, sem açúcar	Pacotes de 500 gramas	100
	1.13	Flocos de milho, açucarados	Pacotes de 500 gramas	23.000
	1.14	Amendoim, torrado, sem sal	Pacotes de 500 gramas	2.500

COTA PRINCIPAL				
LOTE	ITEM	PRODUTO	UNIDADE	QUANT.
LOTE 2: MASSAS	2.1	Macarrão com ovos, tipo fusilli	Pacotes de 500 gramas	22.000
	2.2	Macarrão com ovos, tipo espaguete nº 8	Pacotes de 500 gramas	30.000
	2.3	Macarrão com grãos, tipo fusilli	Pacotes de 500 gramas	22.000
	2.4	Macarrão de arroz, tipo fusilli	Pacotes de 500 gramas	200

COTA RESERVADA				
LOTE	ITEM	PRODUTO	UNIDADE	QUANT.
LOTE 3: CONSERVAS	3.1	Milho verde, em conserva	Embalagem de 2Kg (drenado)	2.000
	3.2	Ervilha verde, em conserva	Embalagem de 2Kg (drenado)	2.000
	3.3	Cogumelo inteiro	Baldes de 1,01g (drenado)	1.500

COTA PRINCIPAL				
LOTE	ITEM	PRODUTO	UNIDADE	QUANT.
LOTE 4: BISCOITO	4.1	Biscoito Salgado, cream craker, integral	Pacotes de 200 gramas	100.000
	4.2	Biscoito doce, de maisena	Pacotes de 200 gramas	60.000
	4.3	Biscoito doce, integral, sabor chocolate, sem lactose	Pacotes de 400 gramas	38.000
	4.4	Biscoito doce, tipo amanteigado, sabor leite	Pacotes de 335 gramas	7.000
	4.5	Biscoito salgado, cream craker, sem lactose	Pacotes de 400 gramas	1.000
	4.6	Biscoito doce, de maisena, sem lactose	Pacotes de 200 gramas	1.150
	4.7	Biscoito salgado, de arroz	Pacotes de 90 gramas	400
	4.8	Biscoito doce, de arroz	Pacotes de 125 gramas	350
	4.9	Biscoito salgado, de polvilho	Pacotes de 100 gramas	60.000

COTA PRINCIPAL				
LOTE	ITEM	PRODUTO	UNIDADE	QUANT.
LOTE 5: BOLOS	5.1	Mini bolo individual, sabor coco	Unidade de 38 a 42 gramas	32.000
	5.2	Mini bolo individual, sabor chocolate	Unidade de 38 a 42 gramas	32.000
	5.3	Mini bolo individual, sabor fubá	Unidade de 38 a 42 gramas	32.000
	5.4	Mini bolo individual, sabor coco, sem glúten, sem	Unidade de 38 a 42 gramas	3.500

		lactose, sem açúcar		
	5.5	Mini bolo individual, sabor banana, sem glúten, sem lactose, sem açúcar	Unidade de 38 a 42 gramas	3.500

COTA PRINCIPAL				
LOTE	ITEM	PRODUTO	UNIDADE	QUANT.
LOTE 6: ATOMATADOS, CONDIMENTOS E ÓLEO	6.1	Extrato de tomate	Embal. de 1000 a 1050 gramas	26.000
	6.2	Molho de tomate, com pedaços de tomate	Embal. de 1000 a 1050 gramas	40.000
	6.3	Canela em pó	Pacotes de 30 a 35 gramas	400
	6.4	Louro em folhas secas	Pacotes de 04 a 06 gramas	1.500
	6.5	Orégano em folhas secas	Pacotes de 07 a 09 gramas	1.500
	6.6	Manjericão desidratado	Pacotes de 07 a 09 gramas	1.500
	6.7	Açafrão em pó	Pacotes de 30 a 40 gramas	1.000
	6.8	Sal refinado, iodado	Quilos	16.000
	6.9	Vinagre de maçã	Frascos de 750 mL	12.000
	6.10	Molho Shoyo, light	Frascos de 500 mL	1.800
	6.11	Mistura para o preparo de molho de Yakissoba	Quilos	1.200
	6.12	Óleo de soja, refinado	Frascos de 900mL	36.000

COTA PRINCIPAL				
LOTE	ITEM	PRODUTO	UNIDADE	QUANT.
LOTE 7: ALIMENTOS EM PÓ	7.1	Açúcar refinado, especial	Quilos	58.000
	7.2	Açúcar cristal	Quilos	1.000
	7.3	Adoçante dietético, em pó	cx	50
	7.4	Chocolate em pó, solúvel, enriquecido com vitaminas e minerais	Quilos	3.000
	7.5	Achocolatado em pó	Quilos	3.000
	7.6	Achocolatao em pó, diet	Potes de 210 gramas	100
	7.7	Cafê em pó, torrado e moído	Pacotes de 500 gramas	37.000
	7.8	Leite em pó integral, fortificado, instantâneo	Pacotes de 1 quilo	55.000

COTA RESERVADA				
LOTE	ITEM	PRODUTO	UNIDADE	QUANT.
LOTE 8: FORMULADOS	8.1	Mistura para o preparo de arroz doce, sabor leite condensado, enriquecido com vitaminas e minerais	Pacote de 1 quilo	8.000
	8.2	Mistura para o preparo de pudim, sabor brigadeiro, enriquecido com vitaminas e minerais	Pacote de 1 quilo	5.750
	8.3	Mistura para o preparo de pudim, sabor baunilha, enriquecido com vitaminas e minerais	Pacote de 1 quilo	5.750
	8.4	Ovo integral, desidratado	Embalagem de 1 quilo	1670

COTA RESERVADA				
----------------	--	--	--	--

LOTE	ITEM	PRODUTO	UNIDADE	QUANT.
LOTE 9: BEBIDAS	9.1	Leite UHT, zero lactose.	Tetra Brik de 1 litro	3.500
	9.2	Bebida a base de frutas, sem adição de açúcar, sabor morango com maçã	Tetra Brik de 200mL	68.000
	9.3	Preparado sólido para refresco, sabor laranja	Pacotes de 1 quilo	1.500
	9.4	Preparado sólido para refresco, sabor abacaxi	Pacotes de 1 quilo	1.500

COTA RESERVADA				
LOTE	ITEM	PRODUTO	UNIDADE	QUANT.
LOTE 10: REFRIGERADOS	10.1	Margarina cremosa, com sal	Potes de 500 gramas	16.000
	10.2	Manteiga cremosa, com sal	Potes de 500 gramas	16.000
	10.3	Margarina cremosa, com sal, sem lactose	Potes de 500 gramas	300

COTA PRINCIPAL				
LOTE	ITEM	PRODUTO	UNIDADE	QUANT.
LOTE 11: FÓRMULAS INFANTIS	11.1	Fórmula infantil, de partida, em pó, a base de proteínas lácteas 1	Latas de 400 gramas	100
	11.2	Fórmula infantil, de partida, em pó, a base de proteínas lácteas 2	Latas de 400 gramas	200
	11.3	Fórmula infantil, de partida, em pó, a base de proteína lácteas 3	Latas de 800 gramas	8.000
	11.4	Fórmula infantil, de partida, em pó, a base de proteína de soja	Latas de 400 gramas	40
	11.5	Farinha láctea, tradicional	Latas de 400 gramas	200

COTA PRINCIPAL				
LOTE	ITEM	PRODUTO	UNIDADE	QUANT.
LOTE 12: CARNES	12.1	Carne bovina, patinho em tiras	Quilos	73.000
	12.2	Carne bovina, patinho em cubos	Quilos	75.000
	12.3	Carne bovina, patinho moída	Quilos	80.000

COTA PRINCIPAL				
LOTE	ITEM	PRODUTO	UNIDADE	QUANT.
LOTE 13: CARNES DE AVES	13.1	Carne de frango, coxa e sobrecoxa, em cubos	Quilos	57.200
	13.2	Carne de frango, filé de coxa e sobrecoxa	Quilos	70.200
	13.3	Carne de frango, filé de peito em tiras	Quilos	80.000

COTA PRINCIPAL				
LOTE	ITEM	PRODUTO	UNIDADE	QUANT.
LOTE 14: CARNES SUÍNAS	14.1	Carne de suíno, lombo, em tiras	Quilos	28.600
	14.2	Carne suína, pernil, em cubos	Quilos	28.600

COTA RESERVADA				
LOTE	ITEM	PRODUTO	UNIDADE	QUANT.
LOTE 15: PESCADOS	15.1	Carne de peixe, cação, em cubos	Quilos	28.600

3- DAS ESPECIFICAÇÕES

Descrição do produto / Embalagem:

LOTE 1: CEREAIS, GRÃOS E FARINÁCEOS

Arroz branco, longo fino, tipo 1: grãos *in natura* inteiros, proveniente da espécie *oryza sativa*, grãos inteiros mínimo de 93%; classe: longo, fino; subgrupo polido; com teor de umidade máxima de 14%; características físicas, químicas e biológicas preservadas; isento de sujidades e materiais estranhos; composição centesimal: valor energético máximo de 358 kcal, carboidratos máximo de 78g, proteína mínima de 7g e fibras mínimo de 1,6g; acondicionados em saco plástico resistente de polietileno, com 5 quilos; com validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega; suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente.

Arroz Integral, longo fino, tipo 1: grãos inteiros mínimo de 97%, classe: longo, fino; subgrupo integral parboilizado; com teor de umidade máxima de 13%; características físicas, químicas e biológicas preservadas; isento de sujidades e materiais estranhos; composição centesimal: valor energético máximo de 360 kcal, carboidratos máximo de 78g, proteína mínima de 7g e fibras mínimo de 4,8g; acondicionado em saco plástico resistente de polietileno, com 1 quilo; com validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega; suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente.

Feijão carioca, tipo 1: proveniente da espécie *phaeolus vulgaris*, composto por no mínimo 95% de grãos inteiros, safra nova, de cor clara, grupo 1, classe cores; com teor de umidade máxima de 14%, características físicas, químicas e biológicas preservadas; isento de material terroso, sujidades, parasitas, larvas e misturas de outras variedades e espécies; composição centesimal: valor energético máximo de 257 kcal, carboidratos máximo de 45g, proteínas mínimo de 20g e fibras mínimo de 20g; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico com 1 quilo, com validade mínima de 4 meses a contar da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente.

Feijão preto, tipo 1: constituído de no mínimo 90% de grãos inteiros e sãos; grupo 1, da classe preto; teor de umidade máxima de 15%; safra nova; características físicas, químicas e biológicas preservadas; isento de material terroso, sujidades, parasitas, larvas e misturas de outras variedades e espécies; composição centesimal: valor energético máximo de 349Kcal, carboidratos mínimo de 64g, proteína mínimo de 20g e fibras mínimo 26g; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico com 1 quilo; validade mínima de 4 meses a contar da data de entrega; e suas condições deverão estar de acordo com legislação vigente.

Lentilha, tipo 1: constituída de no mínimo 90% de grãos inteiros e sãos, correspondentes à variedade no tamanho e cor, grãos maduros, limpos e secos; classe misturada; características físicas, químicas e biológicas preservadas; composição centesimal: valor energético máximo de 349Kcal, carboidratos máximo de 57g, proteínas mínimo de 28g e fibras mínimo de 13g; isento de material terroso, sujidades, parasitas, larvas e misturas com outras variedades e espécies; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, com 500g; validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega; e suas condições deverão estar de acordo com legislação vigente.

Farinha de trigo, tradicional tipo 1: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, obtida do trigo, moído, limpo e desgerminado; de cor branca; isenta de sujidades, parasitas e larvas; livre de fermentação, mofo e materiais terrosos; composição centesimal: valor energético máximo de 352Kcal, carboidratos máximo de 72g, proteína mínimo de 14g, fibras mínimo 1,6g, ferro mínimo de

4,2mg e ácido fólico mínimo de 150mcg; embalada em saco plástico transparente atóxico com 1 quilo; com validade mínima de 4 meses a contar da data de entrega, e suas condições devem estar de acordo com a legislação vigente.

Fermento em pó, químico: composto por amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de sódio com validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega; acondicionado em embalagem, hermeticamente fechada com 250g; e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente.

Farinha de aveia: obtido pela moagem da semente de aveia, beneficiada, isenta de sujidades, parasitas e larvas, admitindo umidade máxima de 15% p/p; composição centesimal: valor energético máximo de 384Kcal, carboidratos máximo de 68g, proteína máximo de 16g e fibras mínimo de 10g; acondicionado em saco plástico transparente atóxico e em caixa de papelão, com 200 gramas; com validade mínima de 7 meses a contar da data de entrega, e suas condições devem estar de acordo com a legislação vigente.

Farinha de milho, em flocos: obtido do grão de milho torrado, na cor amarela, isenta de sujidades, parasitas e larvas; livre de fermentação, mofo e materiais terrosos; composição centesimal: valor energético máximo de 354Kcal, carboidratos máximo de 78g, proteína mínimo de 7,2g, fibras mínimo 5,4g; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, com 500 gramas; com validade mínima de 8 meses a contar da data de entrega, e suas condições devem estar de acordo com a legislação vigente.

Farinha de mandioca, em flocos: obtido da mandioca, tipo biju, seca, ligeiramente torrada; isenta de sujidades, parasitas e larvas; livre e fermentação, mofo e materiais terrosos; composição centesimal: valor energético máximo de 144Kcal, carboidratos máximo de 172g, proteínas mínimo de 3,4g e fibras mínimo de 1,8g; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, com 500 gramas; com validade mínima de 8 meses a contar da data de entrega, e suas condições devem estar de acordo com a legislação vigente.

Fubá de milho, pré-cozido, fino: obtido do grão do milho, enriquecido com ferro e ácido fólico, na cor amarela, isento de sujidades, parasitas e larvas; livre de fermentação, mofo e materiais terrosos; composição centesimal: valor energético máximo de 340Kcal, carboidratos máximo de 74g, proteínas mínimo de 6g, fibras mínimo de 4,8g, ferro mínimo de 4mg e ácido fólico mínimo de 140mcg; acondicionado em saco plástico resistente, atóxico, com 500 gramas; com validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega, e suas condições devem estar de acordo com a legislação vigente.

Flocos de milho, sem açúcar: obtidos a partir de grãos de milho cozidos, secos, laminados e tostados, extrato de malte e sal, sem corantes artificiais, enriquecido com vitaminas (A, B1, B2, B6, B12, B9) e sais minerais (Fe e Zn); com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; isento de sujidades, parasitas e larvas; composição centesimal: valor energético máximo de 354Kcal, carboidratos máximo de 80g, proteína mínimo de 8g e fibras mínimo de 2g; com validade mínima de 8 meses a contar da data de entrega, acondicionada em embalagem de polietileno, atóxico, contendo 500 gramas; suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente.

Flocos de milho, açucarados: obtidos a partir de grãos de milho cozidos, secos, laminados e tostados, açúcar, extrato de malte, sal, Fe e Zn; sem corantes artificiais; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios; isento de sujidades, parasitas e larvas; composição centesimal: valor energético máximo de 367Kcal, carboidratos máximo de 87g, proteínas mínimo de 5g e fibras mínimo de 2g; com validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega, acondicionada em embalagem de polietileno, atóxico, contendo 500 gramas; suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente.

Amendoim, torrado, sem sal: amendoim, torrado, sem pele, sem adição de sal; constituído de grãos inteiros, sãos, limpos e de primeira qualidade; sem fermentação e mofo; isento de sujidades, parasitas e larvas; validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega; acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, com 500 gramas; e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente.

LOTE 2: MASSAS

Macarrão com ovos, tipo fusilli: massa alimentícia seca; cor: amarelo, verde e vermelho; obtida pelo amassamento de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos, espinafre, cenoura, beterraba e corantes naturais permitidos; composição centesimal: valor energético máximo de 355Kcal, carboidratos máximo de 78g, proteína mínimo de 11g e fibras mínimo de 1,7g; isento de sujidades, parasitas e larvas; acondicionado em saco plástico com 500 gramas, com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega, e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente.

Macarrão com ovos, tipo espaguete nº 8: massa alimentícia seca, cor amarela; obtida pelo amassamento de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais (urucum e cúrcuma); isento de corantes artificiais, sujidades, parasitas; composição centesimal: valor energético máximo de 324Kcal, carboidratos máximo de 68g, proteínas mínimo de 8g e fibras mínimo de 2g; acondicionado em saco plástico com 500 gramas, com validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega, e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente.

Macarrão com grãos, tipo fusilli: massa alimentícia seca, cor amarela; obtida pelo amassamento de farinha de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de linhaça, farinha de aveia e farinha de soja; Composição centesimal: valor energético máximo de 342Kcal, carboidratos máximo de 70g, proteínas mínimo de 10g, fibras mínimo de 3g e sódio máximo de 7mg; isento de sujidades, parasitas e larvas; acondicionado em saco plástico com 500 gramas, com validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega, e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente.

Macarrão de arroz, tipo fusilli: massa alimentícia seca, cor amarela; obtida pelo amassamento de farinha de arroz, corantes naturais cúrcuma, urucum emulsificante; composição centesimal: valor energético 363Kcal, carboidratos máximo de 80g, proteína mínimo de 7g e sódio máximo de 4mg; isento de sujidades, parasitas e larvas; ISENTO DE GLÚTEN; acondicionado em saco plástico com 500 gramas, com validade mínima de 8 meses a partir da data de entrega, e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente.

LOTE 3: CONSERVAS

Milho verde, em conserva: composta por milho, água e sal, ser resultante do cozimento de grãos são e selecionados de milho, imersos em líquido de cobertura processado por tecnologia adequada; apresentar cor, odor e sabor característicos; composição centesimal: valor energético máximo de 82Kcal, carboidratos máximo de 15g, proteínas mínimo de 2,5g, fibras mínimo de 2,5g e sódio máximo de 297mg; validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega, acondicionado em embalagem filme stand pouch, contendo 2 quilos de peso drenado e 3 quilos de peso líquido; e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente.

Ervilha verde, em conserva: composta por ervilha, água e sal, ser resultante do cozimento de grãos são e selecionados de ervilha, imersos em líquido de cobertura processado por tecnologia adequada; apresentar cor, odor e sabor característicos; composição centesimal: valor energético máximo de 94kcal, carboidratos máximo de 16g, proteína mínimo de 6g, fibras mínimo de 2,5g e sódio máximo de 377mg; validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega, acondicionado em embalagem filme stand pouch, contendo 2 quilos de peso drenado e 3 quilos de peso líquido; e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente.

Cogumelo inteiro: composto da conserva de cogumelo, água, sal, acidulante INS 330 e conservantes permitidos; composição centesimal: valor energético máximo de 22Kcal, carboidratos máximo de 1,5g, proteína mínima de 3,2g, fibras mínimo de 3,2g e sódio máximo de 666mg; embalados em baldes plásticos transparentes, atóxicos; com peso líquido 2,20Kg e peso drenado mínimo de 1,01Kg; validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega; e suas condições deverão estar de acordo com legislação vigente.

LOTE 4: BISCOITOS

Biscoito salgado, cream cracker, integral: composto por farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, soro de leite, sal, estabilizante, lecitina de soja, fermentos químicos, bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio; conter glúten; Composição centesimal: valor energético máximo de 400kcal, carboidratos máximo de 54g, proteína mínimo de 11g, fibras mínimo de 8g e sódio mínimo de 480mg; embalagem: pacote em filme de polipropileno, atóxico, resistente e hermeticamente vedado, com 200 gramas; com validade mínima de 5 meses, a contar da data de entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente.

Biscoito doce, de maisena: composto de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, amido de milho, açúcar invertido, sal, lecitina de soja, fermentos químicos: bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, melhorador de farinha metabissulfito de sódio, aromatizantes, conter glúten; composição centesimal: valor energético máximo de 430kcal, carboidratos máximo de 70g, proteína mínimo de 8g e sódio máximo de 357mg; embalagem: pacote em filme de polipropileno, atóxico, resistente e hermeticamente vedado, com 200 gramas; com validade mínima de 5 meses a contar da data de entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente.

Biscoito doce, integral, sabor chocolate, sem lactose: composto por farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal de palma, amido de milho, açúcar invertido, cacau em pó, sal, lecitina de soja, fermentos químicos: bicarbonato de amônio, e bicarbonato de sódio, melhorador de farinha metabissulfito de sódio, corante caramelo; isento de lactose; composição centesimal: valor energético máximo de 377Kcal, carboidratos máxmo de 67g, proteína mínima de 8g, fibras mínimo de 3,5g e sódio máximo de 397mg; acondicionado em embalagem: pacote de filme de polipropileno, atóxico, resistente e hermeticamente vedado, com no mínimo 400g; validade mínima de 5 meses a contar da data de entrega; e suas condições deverão estar de acordo com legislação.

Biscoito doce, tipo amanteigado, sabor leite: composto por farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, farinha de rosca, sal, fermentos químicos: bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, lecitina de soja e aromatizantes, conter glúten; composição centesimal: valor energético máximo de 424Kcal, carboidratos máximo de 60g, proteína mínimo de 9g, fibras mínimo de 3g e sódio máximo de 204mg; embalagem: pacote em filme de polipropileno, atóxico, resistente e hermeticamente vedado, com no mínimo 335 gramas; com validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente.

Biscoito salgado, cream cracker, sem lactose: composto por farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, gordura vegetal de soja, açúcar invertido, sal, açúcar, lecitina de soja, fermentos químicos: bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio, fermento biológico, e melhorador de farinha: metabissulfito de sódio; isento de lactose, conter glúten; composição centesimal: valor energético máximo de 417Kcal, carboidratos máximo de 70g, proteína mínimo de 12g e sódio, máximo de 284mg; acondicionados em pacotes plásticos, atóxico, contendo entre 200 e 400g; validade mínima de 4 meses a contar da data de entrega; e suas condições devem estar de acordo com legislação vigente.

Biscoito doce, de maisena, sem lactose: composto por farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal de palma, açúcar invertido, sal, fermentos químicos: bicarbonato de sódio, pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de amônio, melhorador de farinha: metabissulfito de sódio, e aromatizantes; isento de lactose; conter glúten; composição centesimal: valor energético máximo de 480Kcal, carboidratos máximo de 77g, proteínas máximo de 8g e sódio máximo de 284mg; acondicionados em sacos plásticos, atóxicos, contendo de 200g a 400g; validade mínima de 4 meses a contar da data de entrega; e suas condições devem estar de acordo com a legislação vigente.

Biscoito salgado, de arroz: composto por arroz integral, chia, linhaça e sal. Composição centesimal: valor energético máximo de 395Kcal, carboidratos máximo de 73g, proteína mínima de 8g, fibras mínimo de 3g e sódio máximo de 284mg; embalagem: pacote de filme de polipropileno, atóxico, resistente e hermeticamente vedado, contendo no mínimo 90g; validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega; e suas condições devem estar de acordo com a legislação vigente.

Biscoito doce, de arroz: composto por arroz, sal, chocolate (açúcar, cacau, manteiga de cacau, lecitina de soja e aromatizante); sem glúten; composição centesimal: valor energético máximo de 450 Kcal, carboidratos máximo de 60g, proteína mínima de 10g, fibras mínimo de 7g e sódio máximo de 200mg; embalagem plástica, atóxica, contendo no mínimo 125g; validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega; e suas condições devem estar de acordo com a legislação vigente.

Biscoito salgado, de polvilho: composto por polvilho, gordura vegetal, sal, ovo e corantes naturais; composição centesimal: valor energético máximo de 464Kcal, carboidratos máximo de 80g e sódio máximo de 967mg; embalagem: pacote em filme de polipropileno, atóxico, resistente e hermeticamente vedado, com no mínimo 100g; validade mínima de 2 meses a contar da data de entrega; e suas condições devem estar de acordo com a legislação vigente.

LOTE 5: BOLOS

Mini bolo individual, sabor coco: composto por farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, ovo, amido, fermentos químicos: pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de sódio, aroma idêntico ao natural de coco; cada unidade deverá ter no máximo 140kcal, 25g de carboidratos e 79mg de sódio; embalado individualmente em sacos plásticos, soldado, atóxico, contendo 1 unidade de 38 a 42gramas; validade mínima de 10 dias a contar da data de entrega; e suas condições deverão estar de acordo com legislação vigente.

Mini bolo individual, sabor chocolate: composto por farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, ovo, cacau em pó, amido, fermentos químicos: pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de sódio, aroma idêntico ao natural de chocolate; cada unidade deverá ter no máximo 160kcal, 25g de carboidratos e 70mg de sódio; embalado individualmente em sacos plásticos, soldado, atóxico, contendo 1 unidade de 38 a 42gramas; validade mínima de 10 dias a contar da data de entrega; e suas condições deverão estar de acordo com legislação vigente.

Mini bolo individual, sabor fubá: composto por farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, ovo, fubá de milho enriquecido com ferro e ácido fólico, amido, fermentos químicos: pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de sódio, aroma idêntico ao natural de fubá; cada unidade deverá ter no máximo 140kcal, 25g de carboidratos e 74mg de sódio; embalado individualmente em sacos plásticos, soldado, atóxico, contendo 1 unidade de 38 a 42gramas; validade mínima de 10 dias a contar da data de entrega; e suas condições deverão estar de acordo com legislação vigente.

Mini bolo individual, sabor coco, sem glúten, sem lactose, sem açúcar: composto por farinha de arroz, edulcorante natural maltitol, óleo de girassol, ovo, fermentos químicos: bicarbonato de sódio, pirofosfato de sódio e fosfato monocalcico), coco ralado, sorbitol, aroma idêntico ao natural de coco, sal, ácido cítrico, espessantes, maltodextrina; não conter glúten, lactose, açúcar e nem seus traços; cada unidade deverá ter no máximo: 120 Kcal, 19g de carboidratos e 135mg de sódio; embalado individualmente em sacos plásticos, soldado, atóxico, contendo 1 unidade de 38 a 42gramas; validade mínima 2 meses a contar da data de entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente.

Mini bolo individual, sabor banana, sem glúten, sem lactose, sem açúcar: composto por farinha de arroz, edulcorante natural maltitol, óleo de girassol, ovo, fermentos químicos: bicarbonato de sódio, pirofosfato de sódio e fosfato monocalcico), banana desidratada, sorbitol, aroma idêntico ao natural de banana, sal, ácido cítrico, espessantes, maltodextrina; não conter glúten, lactose, açúcar e nem seus traços; cada unidade deverá ter no máximo: 120 Kcal, 19g de carboidratos e 135mg de sódio; embalado individualmente em sacos plásticos, soldado, atóxico, contendo 1 unidade de 38 a 42gramas; validade mínima 2 meses a contar da data de entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente.

LOTE 6: ATOMATADOS, CONDIMENTOS E ÓLEOS

Extrato de tomate: simples, concentrado; produto resultante da concentração de polpa de tomate por processo tecnológico; preparado com frutos maduros selecionados, sem pele, sem sementes com açúcar e sal em sua composição e sem corantes artificiais; isento de sujidades e fermentação;

composição centesimal: valor energético máximo de 47Kcal, carboidratos máximo de 9g e sódio máximo de 437mg; acondicionado em embalagem filme stand pouch, pesando de 1000 a 1050 gramas; com validade mínima de 8 meses a contar da data de entrega, e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente.

Molho de tomate, com pedaços de tomate: simples, concentrado; produto resultante da concentração de polpa de tomate por processo tecnológico adequado; preparado com frutos são e maduros selecionados, adicionados de cebola, açúcar, amido modificado, sal, salsa, extrato de levedura, sorbato de potássio e aromatizantes; isento de sujidades e fermentação; composição centesimal: valor energético máximo de 35Kcal, carboidratos máximo de 9g e sódio máximo de 527mg; acondicionado em embalagem filme stand pouch, pensando de 1000 a 1050 gramas; com validade mínima de 8 meses a contar da data de entrega, e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente.

Canela em pó: obtido a partir da moagem da casca de *Cinnamunum*, proveniente de espécies vegetais genuínos, são e limpos com aspecto, sabor, cor, aroma próprios; isento de sujidades e materiais estranhos; acondicionado em embalagem adequada, contendo de 30g a 35g cada pacote, atóxico, resistente e vedado; com validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente.

Louro em folhas secas: Obtido de espécimes vegetais genuínos; folhas são, limpas, secas e inteiras; de coloração verde pardacenta; com aspecto sabor, aroma, cor e cheiro próprios; isento de materiais estranhos a seu espécime; acondicionado em embalagem adequada, contendo de 04 a 06g cada pacote, atóxico, resistente e vedado; com validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega; e suas condições devem estar de acordo com a legislação vigente.

Orégano em folhas secas: em folhas secas e picadas; obtido de espécimes vegetais genuínos; folhas são, limpas e secas; de coloração verde pardacenta; com aspecto sabor, aroma, cor e cheiro próprios; isento de materiais estranhos a seu espécime; acondicionado em embalagem adequada, contendo de 07 a 09g cada pacote, atóxica, resistente e vedada, com validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega; e suas condições devem estar de acordo com a legislação vigente.

Manjeriço desidratado: em folhas secas e picadas; obtida de espécimes vegetais genuínos; folhas são, limpas e desidratadas; de coloração verde; com aspectos sabor, aroma, cor e cheiro próprios; isento de materiais estranhos; acondicionada em embalagem adequada, contendo 07 a 09g cada pacote, atóxica, resistente e vedada, com validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente.

Açafrão, em pó: pó proveniente de *Crocus Sativus* ou cúrcuma em pó proveniente do rizoma de cúrcuma doméstica ou cúrcuma longa L; isento de sujidades e parasitas; embalados em saco plástico transparente, atóxico, hermeticamente vedado, contendo de 30 a 40g; validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente.

Sal refinado, iodado: com o mínimo 98,5% de cloreto de sódio e sais de iodo (igual ou superior a 20mg/kg), acondicionado em saco polietileno, resistente e vedado, com 1 quilo; com validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente.

Vinagre de maçã: resultante da fermentação acética de vinho de maçã, água, conservantes, acidez volátil mínima de 4%, isento de corantes artificiais; livre de sujidades, material terroso e detritos animais e vegetais; com aspecto cor, cheiro e sabor próprio; acondicionado em frascos plásticos, com tampa inviolável, hermeticamente fechado; com 750mL; com validade mínima de 8 meses a contar da data de entrega; e suas condições devem estar de acordo com a legislação vigente.

Molho shoyo, light: composto de água, soja, milho, sal, corante caramelo, realçador de sabor e conservantes; acondicionado em frascos plásticos, hermeticamente fechados, atóxico, contendo no mínimo 500mL; validade mínima de 4 meses a contar da data de entrega, e suas condições devem estar de acordo com a legislação vigente.

Mistura para o preparo de molho de yakissoba: composto por shoyo em pó, açúcar, amido modificado, maltodextrina, tomate, amido de milho, condimento de galinha, cebola, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, óleo de gergelim, aipo, aromatizantes, corante natural caramelo e antiemético: dióxido de silício; conter glúten; composição centesimal: valor energético máximo de 300Kcal, carboidratos máximo de 70g e sódio máximo de 5650mg; embalado em pacote hermeticamente vedado, contendo no mínimo 1000gramas; validade mínima de 7 meses a contar da data de entrega; e suas condições deverão estar de acordo com legislação vigente.

Óleo de soja, refinado: óleo obtido através de processos tecnológicos adequados, de extração ou refino de grãos de soja, isento de ranço, substâncias nocivas à saúde e outras matérias estranhas; composição nutricional por porção de 13mL: valor energético máximo de 108 Kcal, ômega 3 mínimo de 0,7g, ômega 6 mínimo de 6g, gordura polisaturada máximo de 6g e vitamina E mínimo de 2,7g; acondicionado em embalagem adequada, tipo PET, contendo 900 mL; validade mínima de 5 meses a contar da data de entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente.

LOTE 7: ALIMENTOS EM PÓ

Açúcar refinado, especial: obtido da cana de açúcar, com aspecto, cor e cheiro próprio ao produto, sabor doce, com teor de sacarose mínimo de 99% e umidade máxima de 0,3%, sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais, acondicionados em sacos de polietileno com 1 quilo, validade mínima de 8 meses a contar da data da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente.

Açúcar Cristal: obtido da cana-de-açúcar; tipo cristal; com aspecto; cor; cheiro próprios e sabor doce; isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais; com teor de sacarose mínimo de 99%; acondicionados em embalagem plástica atóxica, contendo 1 quilo; validade mínima de 8 meses a contar da data de entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente.

Adoçante dietético: Adoçante dietético em pó, composto por edulcorantes naturais glicosídeos de esteviol e conservantes. Não conter aspartame, ciclamato, sacarina e acesulfame-K; acondicionado em sachê de 0,6g a 1g e caixas com aproximadamente 50 sachês; validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega; e suas condições deverão estar de acordo com legislação vigente.

Chocolate em pó, solúvel, enriquecido com vitaminas e minerais: composto por cacau em pó solúvel (32%), açúcar, maltodextrina, vitamina C, vitamina A, vitaminas do complexo B, pirofosfato férrico, sulfato monohidratado e aromatizantes; isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais; não conter glúten; deverá ser de solúvel; acondicionado em embalagem plásticas, contendo 1 quilo; validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente.

Achocolatado em pó, com malte e ovos: composto por açúcar orgânico, fibra solúvel, polidextrose, cacau em pó, extrato de malte, albumina desidratada, sal, minerais (Ca, Fe, Zn) e vitaminas (A, C, B1, B2, B3, B6) e fosfato tricálcico; composição centesimal: valor energético máximo de 200Kcal, carboidrato máximo de 55g, proteína mínima de 4g e fibras mínimo de 30g; embalado em sacos plásticos, atóxicos, hermeticamente fechados, pesando 1 quilo; validade mínima de 8 meses a contar da data de entrega; e suas condições devem estar de acordo com a legislação vigente.

Achocolatado em pó, diet: composto de maltodextrina, cacau em pó, lecitina de soja, vitaminas A, D, B1, B2, B6, B9 e B12, edulcorantes artificiais: ciclamato de sódio e acesulfame de potássio, edulcorantes naturais: glicosídeo de steviol, antiemético dióxido de silício, aroma artificial de baunilha; não conter glúten; não contem lactose, não contem açúcar; acondicionado em potes plásticos, atóxicos, resistentes, devidamente tampados, com 210g; validade mínima de 5 meses a contar da data de entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente.

Café em pó, torrado e moído: isentos de grãos pretos/verdes ou fermentados; composto por grãos crus, são e limpos, na cor castanho claro e moderado escuro, sem amargor, em pó homogêneo, torrado e moído; aroma e sabor característico de regular a intenso, isento de gosto de rizona; conter o selo de pureza e qualidade ABIC; acondicionado em embalagem à vácuo com 500 gramas; com

validade mínima de 8 meses a contar da data de entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente.

Leite em pó integral, fortificado, instantâneo: instantâneo; composto por leite integral, emulsificante lecitina de soja, vitaminas: C, A, D, B2, B6, PP, pirofosfato férrico, sulfato de zinco monohidratado e sulfato de manganês; os nutrientes acrescidos devem ser biodisponíveis e seguros; composição centesimal: valor energético máximo de 504Kcal, carboidratos máximo de 43g, proteínas mínimo de 25g, sódio máximo de 370mg, vitamina A mínimo 715µg, vitamina B2 mínimo de 1,5mg, vitamina B6 mínimo 1,5mg, vitamina C mínimo de 53mg, vitamina D mínimo de 5µg e vitamina PP mínimo 18mg; acondicionado em embalagens plásticas metalizada, impermeável à luz e ao ar; pensando 1 quilo, com validade mínima de 8 meses a contar da data de entrega; possuir registro no ministério da agricultura/SIF/DIPOA; e suas condições deverão estar de acordo legislação vigente.

LOTE 8: FORMULADOS

Mistura para o preparo de arroz doce, sabor leite condensado, enriquecido com vitaminas e minerais: constituído de leite em pó, açúcar, maltodextrina, arroz beneficiado, amido de milho e óleo vegetal refinado e aroma de leite condensado, corante urucum, vitaminas: A, C, D e ferro; deverá ser de fácil preparo pela adição de água e cozimento rápido; composição centesimal: valor energético máximo de 421Kcal, carboidratos máximo de 76g, proteína mínimo de 8%, sódio máximo de 147mg, vitamina A mínimo de 315 µg, vitamina C mínimo de 23mg e vitamina D mínimo de 2 µg ; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de sujidades, parasitas e larvas; embalados em sacos de polietileno atóxico, resistentes com 1 quilo, com validade mínima de 8 meses a contar da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente.

Mistura para o preparo de pudim, sabor brigadeiro, enriquecido com vitaminas e minerais: constituído de leite em pó, açúcar, amido de milho, óleo vegetal refinado, cacau alcalino em pó, aroma leite condensado, vitaminas A, C, D e ferro; deverá ser de fácil preparo pela adição de água e cozimento rápido; composição centesimal: valor energético máximo de 420Kcal, carboidratos máximo de 75g, proteína mínimo de 8g, sódio máximo de 125mg, vitamina A mínimo de 324µg, vitamina C mínimo de 24mg e vitamina D mínimo 2µg; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de sujidades, parasitas e larvas; embalados em sacos de polietileno atóxico, resistente com 1 quilo, com validade mínima de 8 meses a contar da data de entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente.

Mistura para o preparo de pudim, sabor baunilha, enriquecido com vitaminas e minerais: constituído por açúcar, amido de milho, leite em pó, aroma de baunilha, vitaminas: A, C, D e ferro; deverá ser de fácil preparo pela adição de água e cozimento rápido; composição centesimal: valor energético máximo de 421Kcal, carboidratos máximo de 77g, proteína mínimo de 7%, sódio máximo de 116mg, vitamina A mínimo de 324 µg, vitamina C mínimo de 24mg e vitamina D mínimo de 2 µg; com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, isento de sujidades, parasitas e larvas; embalados em sacos de polietileno atóxico, resistente com 1 quilo, com validade mínima de 8 meses a contar da data de entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a legislação.

Ovo integral, desidratado: proveniente de ovo in natura, tipo grande, higienizado, filtrado, pasteurizado e desidratado por processamento adequado conforme padrões citados pela regulamentação de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal para ovos e derivados; apresentar-se na forma de pó fino homogêneo, com cor, sabor e odor característicos, livre de odores e materiais estranhos, sem conservantes, não conter glúten; composição centesimal: proteína máximo de 50g; rendimento mínimo de 30 unidades de ovos in natura em uma porção de 360g; conter registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA, e carimbo SIF na embalagem; acondicionado em saco de polietileno, atóxico, termosoldado, com peso líquido de 1 quilo; validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega; e suas condições devem estar de acordo com a legislação vigente.

LOTE 9: BEBIDAS

Leite UHT, zero lactose: composto por leite integral, fosfato tricálcico, enzima lactase, bisglicinato de ferro, bisglicinato de zinco, vitaminas A, C e D, estabilizantes trifosfato de sódio, citrato de sódio, monofosfato de sódio e difosfato de sódio; composição centesimal: valor energético máximo de 620Kcal, carboidratos máximo de 49g, proteínas mínimo de 29g, sódio máximo de 625mg, vitamina A mínimo de 445µg, vitamina C mínimo de 34mg e vitamina D mínimo de 3,5µg; embalagem tetra brik, contendo 1litro; validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente.

Bebida a base de frutas, sem adição de açúcar, sabor morango com maçã: composto por água, suco de maçã concentrado, polpa de maçã, suco de morango concentrado, fibras, lactato de cálcio, óleo de microalgas shizohytrium sp com ácido decosaheptaenoico (DHA), vitaminas C e D, ácido fólico e aroma natural de morango; isento de açúcar, edulcorantes artificiais e/ou naturais; composição nutricional por porção de 200mL: valor energético máximo de 85kcal, carboidratos máximo de 22g, sódio máximo de 11mg, vitamina C mínimo de 44mg e vitamina D mínimo de 0,7µg; pronto para beber; embalado individualmente em caixas cartonadas tetra pak, atóxico, resistente, termosoldável, hermeticamente fechado, com canudo, contendo 200mL; validade mínima de 8 meses a contar da data de entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente.

Preparo sólido para refresco, sabor laranja: composto por açúcar, vitamina C, ácido cítrico, fosfato tricálcico, aromatizante, corante inorgânico dióxido de titânio e corantes artificiais; composição centesimal: valor energético máximo de 395 Kcal, carboidratos máximo de 95g e vitamina C mínimo de 90mg; não conter glúten, devendo ser de fácil preparo com adição de água; rendimento mínimo de 50 porções de 200mL por quilo de produto. em embalagens de polietileno contendo 1 quilo; com validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente.

Preparo sólido para refresco, sabor abacaxi: composto por açúcar, vitamina C, ácido cítrico, fosfato tricálcico, aromatizante, corante inorgânico dióxido de titânio e corantes artificiais; composição centesimal: valor energético máximo de 395 Kcal, carboidratos máximo de 95g e vitamina C mínimo de 90mg; não conter glúten, devendo ser de fácil preparo com adição de água; rendimento mínimo de 50 porções de 200mL por quilo de produto. em embalagens de polietileno contendo 1 quilo; com validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente.

LOTE 10: REFRIGERADOS

Margarina cremosa, com sal: composta por óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, leite em pó desnatado reconstituído, sal, estabilizantes momo e diglicerídeos de ácido graxos e lecitina de soja, conservadores sorbato de potássio e benzoato de sódio, acidulante ácido cítrico, vitaminas A, D, B6 e B12, aroma idêntico ao natural de manteiga, corantes naturais de urucum e cúrcuma e corante beta caroteno sintético idêntico ao natural; não conter glúten; composição centesimal: valor energético máximo de 720Kcal, gorduras totais máximo de 80g, gordura saturada máximo de 20g, ômega 3 mínimo de 3200mg, vitamina B6 mínimo de 2mg, vitamina D, mínimo de 7,5µg, ômega 6 mínimo de 34g e ômega 9 mínimo de 17mg; acondicionado em potes de polietileno, atóxico, inodoro, opaco, com tampa para contato direto com o alimento, mantendo a vedação da embalagem antes e após a abertura, com 500g; validade mínima de 5 meses a contar da data de entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente.

Manteiga cremosa, com sal: composto por creme de leite, cloreto de sódio e fermento lácteo; não conter glúten; composição centesimal: valor energético máximo de 710Kcal, gorduras totais máximo de 80g, gorduras saturadas máximo de 45g e sódio máximo de 700mg; acondicionado em potes plásticos de 500 gramas, atóxico, inodoro, com tampa para o contato direto com o alimento, mantendo a vedação da embalagem antes e após a abertura; validade mínima de 2 meses a contar da data de entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente.

Margarina cremosa, com sal, sem lactose: composto por água, óleo de soja, sal, cloreto de potássio, leite em pó sem lactose, vitamina A, estabilizantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos e esteres de poliglicerol de ácido ricinoléico, conservadores: benzoato de sódio e sorbato de potássio, aroma idêntico ao natural e ácido cítrico, corante beta caroteno; composição centesimal: valor energético máximo de 320Kcal, gorduras totais máximo de 35g, e gorduras saturadas máximo 9g;

aconditionado em potes de polietileno, atóxico, inodoro, opaco, com tampa para contato direto com o alimento, mantendo a vedação da embalagem antes e após a abertura, com 500g; validade mínima de 5 meses a contar da data de entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente.

LOTE 11: FÓRMULAS INFANTIS

Fórmula infantil de partida em pó, a base de proteínas lácteas 1: destinada a lactentes de 0 a 6 meses, com predominância proteica do soro em relação à caseína, gordura de origem vegetal predominante em relação a gordura de origem vegetal, prebióticos (FOS e GOS), ômega 3, ômega 6, PUFAS(DHA e ARA), vitaminas e minerais. Acondicionado em embalagem de 400g; data de validade de 10 meses a contar a partir da data de entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente.

Fórmula infantil de segmento em pó, a base de proteínas lácteas 2: destinada a lactentes a partir de 6 meses, com proporção proteica do soro e caseína iguais, gordura de origem vegetal predominante em relação a gordura animal, prebióticos (FOS e GOS), ômega 3, ômega 6, PUFAS(DHA e ARA), vitaminas e minerais. Acondicionado em embalagem de 400g; data de validade de 10 meses a contar a partir da data de entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente.

Fórmula infantil de seguimento em pó, a base de proteínas lácteas 3: destinada a lactentes a partir de 10 meses, com proporção proteica de soro e caseína iguais, gordura de origem vegetal predominante em relação a gordura animal, prebióticos (FOS e GOS), ômega 3, ômega 6, PUFAS (DHA e ARA), vitaminas e minerais. Acondicionado em embalagem de 800g; data de validade de 10 meses a contar a partir da data de entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente.

Fórmula infantil de segmento em pó, a base de proteína de soja: ausência de proteínas lácteas, destinado a lactentes a partir de 6 meses com intolerância a lactose/galactose e/ou ALV, enriquecido com ômega 3 e ômega 6, gordura 100% de origem vegetal. Acondicionado em embalagem de 400g; data de validade de 10 meses a contar a partir da data de entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente.

Farinha láctea, tradicional: enriquecida com vitaminas e minerais; de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, vitaminas e minerais, sal, aromatizante e glúten, na cor amarela; acondicionada em latas de 400 gramas; com validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega, e suas condições devem estar de acordo com a legislação vigente.

LOTE 12: CARNES BOVINAS

Carne Bovina, patinho, em tiras: congelada; com no máximo 10% de sebo, aponevroses e gordura, com aspecto cor, sabor e cheiro próprios; livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alterações; composição centesimal: proteína mínimo de 30g, gorduras totais máximo 2,5g, gordura saturada máximo 1g e sódio máximo de 60mg; devem ser congelados individualmente (processo IQF), conservado em temperatura de -12°C ou mais frio; apresentar formato de tiras, medindo aproximadamente 2cm x 2cm x 7cm, acondicionado em embalagens plásticas de polietileno com 2 quilos, e com validade mínima de 9 meses a contar da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente.

Carne Bovina, patinho, em cubos: congelada; com no máximo 10% de sebo, aponevroses e gordura, com aspecto cor, sabor e cheiro próprios; livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alterações; composição centesimal: proteína mínima de 30g, gorduras totais máximo de 2,5g, gordura saturada máximo 1g e sódio máximo de 60mg; devem ser congelados individualmente (processo IQF), conservado em temperatura de -12°C ou mais frio; apresentar formato de cubos medindo aproximadamente 3cm x 3cm cada, acondicionado em embalagens plásticas de polietileno com 2 quilos, e com validade mínima de 9 meses a contar da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente.

Carne Bovina, patinho, moída: congelada; com no máximo 10% de sebo, aponevroses e gordura, com aspecto cor, sabor e cheiro próprios; livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alterações; composição centesimal: proteína mínimo de 22g, gorduras totais máximo de 4,5g, gordura saturada máximo 2g e sódio máximo de 49mg; devem ser congelados individualmente (processo IQF), conservado em temperatura de -12°C ou mais frio; acondicionado em embalagens plásticas de polietileno com 2 quilos e com validade mínima de 09 meses a contar da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente.

LOTE 13: CARNES DE AVES

Carne de frango, coxa e sobrecoxa, em cubos: congelado, coxa e sobrecoxa de frango, sem osso e sem pele, com aspecto cor, sabor e cheiro próprios, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alterações; composição centesimal: proteína mínimo de 17g, gorduras totais máximo de 4g, gordura saturada máximo 0,9g e sódio máximo de 95mg; devem ser congelados individualmente (processo IQF), conservado em temperatura de -12°C ou mais frio, apresentar formato de cubos medindo aproximadamente 3cm x 3cm cada, acondicionado em embalagens plásticas de polietileno com 2 quilos e com validade mínima de 09 meses a contar da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente.

Carne de frango, filé de coxa e sobrecoxa: congelado, coxa e sobrecoxa de frango, sem osso e sem pele, com aspecto cor, sabor e cheiro próprios, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alterações; cortado ao meio no sentido que a peça tenha ½ coxa e ½ sobrecoxa; composição centesimal: proteína mínimo de 15g, gorduras totais máximo de 8g e sódio máximo de 60mg; devem ser congelados individualmente (processo IQF), conservado em temperatura de -12°C ou mais frio, acondicionado em embalagens plásticas de polietileno com 2 quilos e com validade mínima de 09 meses a contar da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente.

Carne de frango, filé de peito, em tiras: congelado, filé de peito de frango, sem osso e sem pele, com aspecto cor, sabor e cheiro próprios, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alterações; composição centesimal: proteína mínimo de 23g, gorduras totais máximo de 2g, gordura saturada máximo 0,5g e sódio máximo de 56mg; devem ser congelados individualmente (processo IQF), apresentar formato de tiras, medindo aproximadamente 2cm x 2cm x 7cm; conservado em temperatura de -12°C ou mais frio, acondicionado em embalagens plásticas de polietileno com 2 quilos e com validade mínima de 09 meses a contar da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente.

LOTE 14: CARNES SUÍNAS

Carne suína, lombo, em tiras: congelado, lombo de suíno, com aspecto cor, sabor e cheiro próprios, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alterações; composição centesimal: proteína mínimo de 20g, gorduras totais máximo de 5,4g, gordura saturada máximo 2g e sódio máximo de 49mg; devem ser congelados individualmente (processo IQF), apresentar formato de tiras, medindo aproximadamente 2cm x 2cm x 7cm; conservado em temperatura de -12°C ou mais frio, acondicionado em embalagens plásticas de polietileno com 1 ou 2 quilos e com validade mínima de 09 meses a contar da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente.

Carne suína, pernil, em cubos: congelado, pernil de suíno, com aspecto cor, sabor e cheiro próprios, livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alterações; composição centesimal: proteína mínimo de 23g, gorduras totais máximo de 8,4g, gordura saturada máximo 3g e sódio máximo de 72mg; devem ser congelados individualmente (processo IQF), apresentar formato de cubos, medindo aproximadamente 3cm x 3cm; conservado em temperatura de -12°C ou mais frio, acondicionado em embalagens plásticas de polietileno com 2 quilos e com validade mínima de 09 meses a contar da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente.

LOTE 15: PESCADOS

Carne de peixe, cação, em cubos: congelado, carne de cação, sem pele, sem cartilagens, sem ossos, isento de parasitas e larvas, apresentar-se com consistência firme, cor, odor e sabor próprios; composição centesimal: valor energético máximo de 88Kcal e sódio máximo de 95mg; congelado individualmente (processo IQF), conservado em temperatura de -12°C ou mais frio; apresentar formato de cubos, medindo aproximadamente 3cm x 3cm, acondicionado em embalagens plásticas de polietileno com 2 quilos; e com validade mínima de 8 meses a contar da entrega; e suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente.

4 - DAS OBRIGAÇÕES/EXIGÊNCIAS

A empresa melhor classificada nos lotes deverá entregar amostra para análise juntamente com ficha técnica e/ou descrição detalhada dos fabricantes de todos os produtos em que for declarada vencedora, no prazo de até 10 (dez) dias corridos, nos termos do item 7.6 do edital;

As entregas deverão ser ponto a ponto em todas as unidades escolares do município, 02 unidades ETEC's e Setor de Merenda e Nutrição de acordo com os endereços relacionados neste Anexo I.

As entregas serão realizadas mediante pedido prévio enviado pelo Setor de Merenda e Nutrição para contratada com pelo menos 7 (sete) dias de antecedência, especificando escola, quantidade e dia de entrega, com base nos cardápios da alimentação escolar. As entregas ocorrerão nos termos do item 6 deste termo.

5 - DOS LOCAIS DAS ENTREGAS

Todos os colégios da Rede Municipal de Ensino, ETEC's e Setor de Merenda e Nutrição, conforme listagem abaixo:

	Colégio	Rua	Bairro	Telefone
1	Padre Anacleto de Camargo	Rua Di Cavalcanti, 888	Colinas da Anhanguera	4157-1662
2	Ver. Reinaldo Ascêncio Santos Ferreira	Av. Itayê, 500		4157-1015
3	Sete Anões - Ed. Infantil - Pré	Rua Ernesto de Fiori, s/nº		4157-1808
4	Profª Emília Gil D' Assumção	Rua: John Graz ,131		4157-2214
5	Luiz Carlos Barbosa	Rua Cândido Portinari,360		4705-1222
6	Dep. Ulysses Silveira Guimarães	Rua do Gavião, 179		47052638
7	Dr. Paulo Octávio Botelho	Av. Fortunato Camargo, 2000	Cidade São Pedro	4705-1971
8	Papa João Paulo II	Rua Taíinha, 29		4705-1123
9	Prof. Bernardino Marques da Silva	Rua do Gavião, 360		4156-3577
10	Profª Ana Aparecida Sant'anna	Av. das Conchas, 151		4156-3328
11	Pres. Juscelino Kubitschek de Oliveira	Rua Curitiba, 179		4156-2089
12	Aquarela	Av. das Conchas, 180		4156-5986
13	Cora Coralina	Rua Joaquim Teixeira, 418		4156-1419
14	Ana Serra de Freitas	Rua Tainha, 10		4622-3537
15	Carrossel Dourado	Av. das Conchas, 771		4156-1109
16	Padre Gregor Karl Lutz	Rua Zacarias, 730		4154-4449
17	Profª Helena Chaves Demange	Rua Flora, 10		4154-7912
18	Profª Ricarda dos S. Branco	Rua Via Láctea, 55	4156-3656	
19	Carlos Drummond de Andrade	Rua Órbita, 182	4151-2671	
20	Senador Teotônio Vilela	Rua Órbita, 954	4156-2786	
21	João de Barro	Rua D' Alessandro Carmine, 222	Jaboticabeiras Chac.Solar II	4705-1325
22	C.M. do Bairro Chacára Solar	Rua Vênus, s/nº		
23	Abelardo Marques da Silva	Rua Alagoas, 150		Fazendinha

24	Prof. Imídeo Giuseppe Nérici	Rua Gabriel Jorge Salomão, 13-C		4156-1108	
25	Profª Hortência Alves dos Santos	Rua Piauí, 287		4156-6601	
26	Profª Leda Caira	Rua Marica Marques, 260		4156-3688	
27	Ciranda	Rua Maranhão, 224		4156-5975	
28	Algodão Doce - Ed. Infantil - Pré	Rua Lua Cheia, 40		4156-3456	
29	Beija-Flor	Rua Natal, 111		4156-5022	
30	Maria Clara Machado	Rua Aquilino de Moraes, 105		4156-5167	
31	Dra Zilda Arns Newman	Rua Gabriel Jorge Salomão, 467		4705-3219	
32	Setor de Merenda Escolar	Estrada Tenente Marques, 5431		4156-4748	
33	ETEC - Bartolomeu	Estrada Tenente Marques, S/N		4156-1435	
34	André Fernandes	Rua Astronauta, s/nº	Bairro 120	4156-6384	
35	Gov. André Franco Montoro	Rua do Zodíaco, 17		4156-1497	
36	Prof. João José de Oliveira	Rua Espacial, 105		4156-3133	
37	Profª Carlos Alberto Siqueira	Rua Sorocaba, 02		4156-3677	
38	Balão Mágico	Rua Mundo, s/nº		4705-1143	
39	Débora Regina dos Santos	Rua Mundo, s/nº		4156-5886	
40	Bem-Te-vi	Rua Mauro, 674		4156-1377	
41	Maria Izabel Fernandes Barboza	Rua Estrela D'alva, 659		4154-6616	
42	Educador Paulo Freire	Rua da Fartura, 1001		Jd. Itapoã	4156-3410
43	Magia das Cores	Rua Eldorado, s/nº			4156-1200
44	Profª Benedita Odette de Moraes Savoia	Rua Espanha, 516	Centro Jd. São Luís Jd. Frediani	4154-1844	
45	Profª Alba de Mello Bonilha	Rua Nelson Piccinini Miguel, 10		4154-7185	
46	Profª Ruth de Azevedo Silva Rodrigues	Rua México, 71		4154-1026	
47	Ten. Gal. Gaspar de Godoi Colaço	Rua Cel. Raimundo, 32		4154-2270	
48	Ayrton Senna da Silva	Rua Venezuela, s/nº		4154-2022	
49	Curumim I	Rua Anhembi, 194		4154-5386	
50	Raio de Sol - Ed. Infantil - Pré	Av. Brasil, 514		4154-5771	
51	Monteiro Lobato	Rua Honduras, 287		4154-5984	
52	Secretaria Municipal de Educação	Rua Prof. Edgar de Moraes, 150		4622-8606	
53	ETEC - Ermelinda	R. Fernão Dias Falcão, 196		4156-1435	
54	C.M. do Bairro Jd. São Luís	Avenida Brasil, s/nº			
55	Dona Celina da Costa Machado Silva	Rua Constantinopla, 909		Votuparim Ref. Bandeirantes	4151-3644
56	Dr. Álvaro Ribeiro	Rua Veneza, 377	4151-1046		
57	Gov. Mário Covas Júnior	Rua das Bananeiras, 1445	4151-3778		
58	Holmes Villar	Estrada Polidoro, 175	4151-1110		
59	Pres. Tancredo Almeida Neves	Av. Moacir da Silveira, 898-A	4151-2060		
60	Prof. Aldônio Ramos Teixeira	Rua Gêmeos, 50	4151-1599		
61	Pingo de Gente - Ed. Infantil - Pré	Rua dos Caquizeiros, 11	4151-1591		
62	Montanha Encantada	Rua dos Caquizeiros, 45	4151-2420		
63	Profª Daisy Moraes Chaves Nicolas	Estr. Mun. Sítio Moinho, 421	4151-2017		
64	Profª Maria Aparecida de Miranda	Estr. do Polidoro, 220	4151-7753		
65	Adriano Teixeira de Santana	Av. Moacir da Silveira, 854	4151-7585		
66	Prof. João Sant'anna	Rua Angelina Negri Gilli,	Votuparim		4154-1393

		s/n°		
67	C.M. do Bairro Votuparim	Rua Angelina Negri Gilli, s/n°		
68	José Soares dos Santos "Sr. Deca"	Rua Diamante, 95	Ref. Bandeirantes	4154-1003
69	Maria Fernandes Machado de Oliveira	Rua Rubi, 330		4154-2210
70	Dr. Sebastião Florêncio de Athayde	Estrada São João, 119	Suru	4154-2575
71	Georgina de Andrade Nadalini	Estr. Velocino de A. Bastos, 71	Sítio do Morro	4154-2219
72	Manoel Jacob Cremm	Estrada do Ingaí, 1620	Ingaí	4192-4038
73	Aurélio Gianini Teixeira	Rua China, 54	Cururuquara	4155-1023
74	Norberto Reginaldo Rocha	Rua Peru, 102		4155-1314
75	Tom Jobim	Av. Marcos Penteado U.Rodrigues,820	Tamboré	4153-4159
76	C.M. do Bairro Cristal Park	Rua Domingos Fernandes, s/n°	Cristal Park	
77	C.M. do Bairro do Sítio do Rosário	Est. Municipal Santo André, s/n°	Sítio do Rosário	
78	C.M. do Bairro Chácara das Garças	Rua dos Pelicanos, s/n°	Chácara das Garças	
79	C.M. do Bairro Rancho Alegre	Rua Colorado, s/n°	Rancho Alegre	

6 - DOS PRAZOS E CONDIÇÕES DA ENTREGA

Das condições de entrega

Gêneros Perecíveis – Carnes e Derivados

Deverão ser entregues ponto a ponto em todas as unidades, semanalmente conforme o pedido ou de acordo com as necessidades do setor, onde serão conferidos; no período das 07h00 às 16h00. Nos locais de entrega os mesmos serão conferidos, sendo que os produtos somente serão recebidos, se em perfeitas condições de conservação (com a temperatura inferior a 12°C negativos no caso dos perecíveis) e de acordo com as condições adequadas para o consumo, e demais condições descritas neste Termo de Referência;

Gêneros Estocáveis

Deverão ser entregues ponto a ponto em todas as unidades, a cada 15 (quinze) dias conforme pedido ou de acordo com as necessidades do setor; no período das 07h00 às 16h00, nos locais de entrega os mesmos serão conferidos, sendo que somente serão recebidos, se em perfeitas condições de conservação com as condições adequadas para o consumo, e demais condições descritas neste Termo de Referência;

A Contratada se obriga a manter, durante toda a execução do contrato, compatibilidade com as obrigações assumidas;

A qualquer tempo e a critério da municipalidade, os produtos recebidos poderão ser submetidos à análise por laboratório oficial especializado, que emitirá laudo de análise atestando as condições do produto, correndo as despesas relativas à análise as expensas da Contratada;

Caso os produtos, em uma ou mais embalagens, apresentem problemas de qualidade, ou desconformidade com as especificações contidas no Anexo I, a Contratada deverá efetuar a substituição do lote, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, contados da notificação, independentemente da aplicação das sanções previstas no Contrato;

Cada unidade que receber os alimentos irá conferir a qualidade, data de validade e a quantidade dos mesmos, sendo que cada entrega deverá vir acompanhada nota fiscal eletrônica, onde deve constar em letra legível, o produto que está sendo entregue, a quantidade, o nome do local de entrega, os

dados da empresa responsável pela entrega e um local para o conferente (da unidade escolar) datar, colocar o horário e assinar;

A nota fiscal deverá estar acompanhada de romaneio, onde serão feitas observações como ocorrências com a entrega;

Todos os produtos que forem devolvidos por não apresentarem as condições adequadas de consumo deverão ser repostos no dia seguinte a entrega, ou de acordo com as necessidades do local de entrega;

Qualquer falha no fornecimento deverá ser informada ao Setor de Merenda Escolar e Nutrição, com antecedência à entrega, não sendo admitidas falhas nas entregas, salvo casos especiais que serão avaliados pelos responsáveis daquele setor;

Os produtos devem ser transportados em veículo adequado, refrigerado (com certificado de vistoria), e de acordo com todas as normas regulamentadoras da ANVISA, no que tange ao transporte de alimentos perecíveis e não perecíveis;

Os entregadores deverão estar com uniforme da empresa, limpos e adequados ao transporte de gêneros alimentícios;

Havendo necessidade o responsável técnico irá solicitar uma visita técnica ao fornecedor e ou produtor dos alimentos.

7 - VALORES ESTIMADOS DA CONTRATAÇÃO

Os valores unitários máximos aceitos pela Administração após a fase de lances e negociação serão os seguintes:

COTA PRINCIPAL						
	ITEM	PRODUTO	UNIDADE	QUANT.	R\$ UNIT.	R\$ TOTAL
LOTE 1: CEREAIS, GRÃOS E FARINÁCEOS	1.1	Arroz branco, longo fino, tipo 1	Pacotes de 5 quilos	44.000	R\$ 15,55	R\$ 684.200,00
	1.2	Arroz integral, longo fino, tipo 1	Pacotes de 1 quilo	10.000	R\$ 4,20	R\$ 42.000,00
	1.3	Feijão carioca, tipo 1	Pacotes de 1 quilo	73.000	R\$ 5,11	R\$ 373.030,00
	1.4	Feijão preto, tipo 1	Pacotes de 1 quilo	15.200	R\$ 4,93	R\$ 74.936,00
	1.5	Lentilha, tipo 1	Pacotes de 500 gramas	7.000	R\$ 7,96	R\$ 55.720,00
	1.6	Farinha de trigo, tradicional, tipo 1	Pacotes de 1 quilo	11.000	R\$ 3,06	R\$ 33.660,00
	1.7	Fermento em pó, químico	Embalagens de 250 gramas	1.800	R\$ 6,15	R\$ 11.070,00
	1.8	Farinha de aveia	Pacotes de 200 gramas	3.000	R\$ 3,28	R\$ 9.840,00
	1.9	Farinha de milho, em flocos	Pacotes de 500 gramas	8.000	R\$ 3,45	R\$ 27.600,00
	1.10	Farinha de mandioca, em flocos	Pacotes de 500 gramas	8.000	R\$ 5,51	R\$ 44.080,00
	1.11	Fubá de milho, pré-cozido, fino	Pacotes de 500 gramas	1.700	R\$ 2,65	R\$ 4.505,00
	1.12	Flocos de milho, sem açúcar	Pacotes de 500 gramas	100	R\$ 11,38	R\$ 1.138,00

	1.13	Flocos de milho, açucarados	Pacotes de 500 gramas	23.000	R\$ 11,03	R\$ 253.690,00
	1.14	Amendoim, torrado, sem sal	Pacotes de 500 gramas	2.500	R\$ 11,01	R\$ 27.525,00
						R\$ 1.642.994,00
COTA PRINCIPAL						
LOTE 2: MASSAS	2.1	Macarrão com ovos, tipo fusilli	Pacotes de 500 gramas	22.000	R\$ 7,97	R\$ 175.340,00
	2.2	Macarrão com ovos, tipo espaguete nº 8	Pacotes de 500 gramas	30.000	R\$ 3,18	R\$ 95.400,00
	2.3	Macarrão com grãos, tipo fusilli	Pacotes de 500 gramas	22.000	R\$ 3,38	R\$ 74.360,00
	2.4	Macarrão de arroz, tipo fusilli	Pacotes de 500 gramas	200	R\$ 4,35	R\$ 870,00
						R\$ 345.970,00
COTA RESERVADA						
LOTE 3: CONSERVAS	3.1	Milho verde, em conserva	Embalagem de 2Kg (drenado)	2.000	R\$ 12,38	R\$ 24.760,00
	3.2	Ervilha verde, em conserva	Embalagem de 2Kg (drenado)	2.000	R\$ 11,85	R\$ 23.700,00
	3.3	Cogumelo inteiro	Baldes de 1,01g (drenado)	1.500	R\$ 50,85	R\$ 76.275,00
						R\$ 124.735,00
COTA PRINCIPAL						
LOTE 4: BISCOITO	4.1	Biscoito Salgado, cream craker, integral	Pacotes de 200 gramas	100.000	R\$ 2,89	R\$ 289.000,00
	4.2	Biscoito doce, de maisena	Pacotes de 200 gramas	60.000	R\$ 2,57	R\$ 154.200,00
	4.3	Biscoito doce, integral, sabor chocolate, sem lactose	Pacotes de 400 gramas	38.000	R\$ 9,57	R\$ 363.660,00
	4.4	Biscoito doce, tipo amanteigado, sabor leite	Pacotes de 335 gramas	7.000	R\$ 5,80	R\$ 40.600,00
	4.5	Biscoito salgado, cream craker, sem lactose	Pacotes de 400 gramas	1.000	R\$ 6,15	R\$ 6.150,00
	4.6	Biscoito doce, de maisena, sem lactose	Pacotes de 200 gramas	1.150	R\$ 3,78	R\$ 4.347,00
	4.7	Biscoito salgado, de arroz	Pacotes de 90 gramas	400	R\$ 8,22	R\$ 3.288,00
	4.8	Biscoito doce, de arroz	Pacotes de 125 gramas	350	R\$ 10,88	R\$ 3.808,00
	4.9	Biscoito salgado, de polvilho	Pacotes de 100 gramas	60.000	R\$ 5,98	R\$ 358.800,00
						R\$ 1.223.853,00
COTA PRINCIPAL						
LOTE 5: BOLOS	5.1	Mini bolo individual, sabor coco	Unidade de 38 a 42 gramas	32.000	R\$ 1,10	R\$ 35.200,00
	5.2	Mini bolo individual, sabor chocolate	Unidade de 38 a 42 gramas	32.000	R\$ 1,10	R\$ 35.200,00

	5.3	Mini bolo individual, sabor fubá	Unidade de 38 a 42 gramas	32.000	R\$ 1,07	R\$ 34.240,00
	5.4	Mini bolo individual, sabor coco, sem glúten, sem lactose, sem açúcar	Unidade de 38 a 42 gramas	3.500	R\$ 4,53	R\$ 15.855,00
	5.5	Mini bolo individual, sabor banana, sem glúten, sem lactose, sem açúcar	Unidade de 38 a 42 gramas	3.500	R\$ 4,57	R\$ 15.995,00
						R\$ 136.490,00
COTA PRINCIPAL						
LOTE 6: ATOMATADOS, CONDIMENTOS E ÓLEO	6.1	Extrato de tomate	Embal. de 1000 a gramas	26.000	R\$ 6,28	R\$ 163.280,00
	6.2	Molho de tomate, com pedaços de tomate	Embal. de 1000 a 1050 gramas	40.000	R\$ 7,00	R\$ 280.000,00
	6.3	Canela em pó	Pacotes de 30 a 35 gramas	400	R\$ 3,73	R\$ 1.492,00
	6.4	Louro em folhas secas	Pacotes de 04 a 06 gramas	1.500	R\$ 1,91	R\$ 2.865,00
	6.5	Orégano em folhas secas	Pacotes de 07 a 09 gramas	1.500	R\$ 1,82	R\$ 2.730,00
	6.6	Manjericão desidratado	Pacotes de 07 a 09 gramas	1.500	R\$ 1,80	R\$ 2.700,00
	6.7	Açafrão em pó	Pacotes de 30 a 40 gramas	1.000	R\$ 5,55	R\$ 5.550,00
	6.8	Sal refinado, iodado	Quilos	16.000	R\$ 1,80	R\$ 28.800,00
	6.9	Vinagre de maçã	Frascos de 750 mL	12.000	R\$ 4,09	R\$ 49.080,00
	6.10	Molho Shoyo, light	Frascos de 500 mL	1.800	R\$ 19,46	R\$ 35.028,00
	6.11	Mistura para o preparo de molho de Yakissoba	Quilos	1.200	R\$ 19,82	R\$ 23.784,00
	6.12	Óleo de soja, refinado	Frascos de 900mL	36.000	R\$ 4,72	R\$ 169.920,00
						R\$ 765.229,00
COTA PRINCIPAL						
LOTE 7: ALIMENTOS EM PÓ	7.1	Açúcar refinado, especial	Quilos	58.000	R\$ 2,63	R\$ 152.540,00
	7.2	Açúcar cristal	Quilos	1.000	R\$ 4,71	R\$ 4.710,00
	7.3	Adoçante dietético, em pó	cx	50	R\$ 10,70	R\$ 535,00
	7.4	Chocolate em pó, solúvel, enriquecido com vitaminas e minerais	Quilos	3.000	R\$ 10,98	R\$ 32.940,00
	7.5	Achocolatado em pó	Quilos	3.000	R\$ 16,20	R\$ 48.600,00
	7.6	Achocolatao em pó, diet	Potes de 210 gramas	100	R\$ 15,43	R\$ 1.543,00
	7.7	Café em pó, torrado e moído	Pacotes de 500 gramas	37.000	R\$ 9,82	R\$ 363.340,00
	7.8	Leite em pó integral, fortificado, instantâneo	Pacotes de 1 quilo	55.000	R\$ 29,30	R\$ 1.611.500,00
						R\$ 2.215.708,00
COTA RESERVADA						
LOTE 8: FORMULADOS	8.1	Mistura para o preparo de arroz doce, sabor leite condensado, enriquecido com vitaminas e minerais	Pacote de 1 quilo	8.000	R\$ 24,58	R\$ 196.640,00
	8.2	Mistura para o preparo de pudim, sabor brigadeiro, enriquecido com vitaminas e minerais	Pacote de 1 quilo	5.750	R\$ 16,44	R\$ 94.530,00

	8.3	Mistura para o preparo de pudim, sabor baunilha, enriquecido com vitaminas e minerais	Pacote de 1 quilo	5.750	R\$ 16,48	R\$ 94.760,00
	8.4	Ovo integral, desidratado	Pacote de 1 quilo	1.670	R\$ 31,60	R\$ 52.772,00
						R\$ 438.702,00
COTA RESERVADA						
LOTE 9: BEBIDAS	9.1	Leite UHT, zero lactose.	Tetra Brik de 1 litro	3.500	R\$ 5,16	R\$ 18.060,00
	9.2	Bebida a base de frutas, sem adição de açúcar, sabor morango com maçã	Tetra Brik de 200mL	68.000	R\$ 2,61	R\$ 177.480,00
	9.3	Preparado sólido para refresco, sabor laranja	Pacotes de 1 quilo	1.500	R\$ 7,10	R\$ 10.650,00
	9.4	Preparado sólido para refresco, sabor abacaxi	Pacotes de 1 quilo	1.500	R\$ 7,29	R\$ 10.935,00
						R\$ 217.125,00
COTA RESERVADA						
LOTE 10: REFRIGERADOS	10.1	Margarina cremosa, com sal	Potes de 500 gramas	16.000	R\$ 5,56	R\$ 88.960,00
	10.2	Manteiga cremosa, com sal	Potes de 500 gramas	16.000	R\$ 21,81	R\$ 348.960,00
	10.3	Margarina cremosa, com sal, sem lactose	Potes de 500 gramas	300	R\$ 6,82	R\$ 2.046,00
						R\$ 439.966,00
COTA PRINCIPAL						
LOTE 11: FÓRMULAS INFANTIS	11.1	Fórmula infantil, de partida, em pó, a base de proteínas lácteas 1	Latas de 400 gramas	100	R\$ 28,32	R\$ 2.832,00
	11.2	Fórmula infantil, de partida, em pó, a base de proteínas lácteas 2	Latas de 400 gramas	200	R\$ 29,00	R\$ 5.800,00
	11.3	Fórmula infantil, de partida, em pó, a base de proteína lácteas 3	Latas de 800 gramas	8.000	R\$ 48,27	R\$ 386.160,00
	11.4	Fórmula infantil, de partida, em pó, a base de proteína de soja	Latas de 400 gramas	40	R\$ 40,85	R\$ 1.634,00
	11.5	Farinha láctea, tradicional	Latas de 400 gramas	200	R\$ 17,43	R\$ 3.486,00
						R\$ 399.912,00
COTA PRINCIPAL						
LOTE 12: CARNES	12.1	Carne bovina, patinho em tiras	Quilos	73.000	R\$ 25,13	R\$ 1.834.490,00
	12.2	Carne bovina, patinho em cubos	Quilos	75.000	R\$ 26,59	R\$ 1.994.250,00
	12.3	Carne bovina, patinho moída	Quilos	80.000	R\$ 24,31	R\$ 1.944.800,00
						R\$ 5.773.540,00
COTA PRINCIPAL						
LOTE 13: CARNES DE AVES	13.1	Carne de frango, coxa e sobrecoxa, em cubos	Quilos	57.200	R\$ 15,04	R\$ 860.288,00
	13.2	Carne de frango, filé de coxa e sobrecoxa	Quilos	70.200	R\$ 14,21	R\$ 997.542,00

	13.3	Carne de frango, filé de peito em tiras	Quilos	80.000	R\$ 16,26	R\$ 1.300.800,00
						R\$ 3.158.630,00
COTA PRINCIPAL						
LOTE 14: CARNES SUÍNAS	14.1	Carne de suíno, lombo, em tiras	Quilos	28.600	R\$ 20,95	R\$ 599.170,00
	14.2	Carne suína, pernil, em cubos	Quilos	28.600	R\$ 14,35	R\$ 410.410,00
						R\$ 1.009.580,00
COTA RESERVADA						
LOTE 15: PESCADOS	15.1	Carne de peixe, cação, em cubos	Quilos	28.600	R\$ 27,72	R\$ 792.792,00
						R\$ 792.792,00

8 - CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DAS AMOSTRAS DOS PRODUTOS

8.1 – A empresa declarada vencedora deverá apresentar na Secretaria Municipal de Compras e Licitações, no prazo de até 10 (dez) dias corridos, amostra para aprovação dos produtos junto à Secretaria Municipal de Educação, nos termos do item 7.6 do edital;

8.2 – A análise dos produtos será efetuada em sessão pública por Comissão Técnica constituída para esse fim, a qual contará com a atuação das servidoras: Giselle Menegalli Fonseca, Inez Jerônimo Lima e Izabel Cristina Cassola Santos.

8.2.1 – A sessão publica mencionada no subitem anterior será marcada, após a entrega da amostra pelo licitante declarado vencedor, e, comunicada a todos os licitantes por representante da Secretaria Municipal de Educação, por meio eletrônico (e-mail), em documento contendo as seguintes informações: local, data e horário.

8.3 – Para fins de avaliação técnica das amostras de produtos apresentados serão analisados os seguintes itens:

Análise Inicial:

PRODUTO INDUSTRIALIZADO:

São realizadas as seguintes avaliações:

- Análise sensorial interna: as características organolépticas (cor, odor, aparência e textura) que devem ser próprias ao produto;
- Qualidade operacional: onde será analisada a embalagem do produto;

PRODUTO IN NATURA:

São realizadas as seguintes avaliações:

- Análise sensorial interna: as características organolépticas (cor, odor, tamanho, aparência e textura) que devem ser próprias ao produto in natura;
- Produto é selecionado sendo observada integridade do grão, a presença de sujidades e matéria estranha;
- Qualidade operacional: onde será analisada a embalagem do produto;

Análise prática dos itens de marcas desconhecidas e/ou que gerarem dúvidas quanto à qualidade:

- Degustação;
- Rentabilidade;
- Especificações nos termos do Edital;

- Comparação Custo x Benefício, a fim de averiguar a qualidade do produto, através da seguinte metodologia:
 - Verificação, através da utilização do produto, se o mesmo tem rendimento adequado às necessidades da municipalidade;
 - Verificação através da comparação com produtos de qualidade renomada (líderes de mercado), para comprovar a similaridade, a fim de obter produtos de melhor qualidade;
- Realização de testes para averiguar a qualidade dos produtos, através da degustação dos mesmos, bem como a verificação da existência de sujidades, da validade, forma e consistência dos produtos.
- Apresentação – Avaliação das embalagens em sua forma de apresentação, a fim de verificar a qualidade e segurança no transporte de modo a evitar acidentes como vazamentos, a origem, fabricante, prazo de validade, informações sobre o manuseio do produto, precauções, responsável técnico e demais informações sobre a sua composição.

8.4 – Serão, considerados aprovados, apenas os produtos e/ou materiais que obtiverem índice igual ou superior a **80% (oitenta por cento)** de aceitabilidade.

8.5 – Para fins de entendimento da porcentagem de aceitabilidade, fica estabelecido o seguinte critério:

Cada membro da Comissão avaliará os produtos segundo os critérios acima, atribuindo-lhes uma nota de 00 (zero) a 10 (dez), sendo obedecida a seguinte nomenclatura:

- **Q = NOTA ATRIBUÍDA PARA A QUALIDADE DO PRODUTO;**
- **D = NOTA ATRIBUÍDA PARA A DEGUSTAÇÃO;**
- **R = NOTA ATRIBUÍDA À RENTABILIDADE;**
- **EMB = NOTA ATRIBUÍDA À EMBALAGEM;**
- **COMP= NOTA ATRIBUÍDA À COMPOSIÇÃO;**

Exemplo:

Notas da Comissão Avaliação				
Q	D	R	EMB.	COMP.
9,5	8	8,5	8	10

- O próximo campo a ser preenchido será o da média aritmética seguindo a seguinte fórmula: Soma das notas estabelecidas nos itens acima especificados e divididas por 05 (cinco);

Exemplo:

Notas da Comissão Avaliação					Média
Q	D	R	EMB.	COMP.	
9,5	8	8,5	8	10	8,8
6	7	8	8	5	6,8

- A porcentagem de aceitabilidade está diretamente condicionada à nota média, sendo que para mensuração desta porcentagem deverá ser multiplicada a nota da média pelo fator 10 (dez).

Exemplo:

Média: 8,8

Percentual: $8,8 \times 10 = 88\%$

- Para fins de análise dos produtos, é obrigatório o preenchimento dos campos com a especificação do produto e o nº do item ao qual corresponde e sua marca;
- O resultado final deverá ser expresso da seguinte maneira:

- Quando o item for considerado compatível com as necessidades do setor solicitante, será considerado **APROVADO**, devendo constar a seguinte expressão **(A)**;
- Quando o item não atender às necessidades mínimas do setor solicitante, será considerado **REPROVADO**, devendo constar a seguinte expressão **(R)**.

Exemplo:

1) Avaliação de cada produto:

Item	Produto	Marca	Notas da Comissão Avaliação					Média	% de Aceitação	(A) Aprovado (R) Reprovado
			Q	D	R	EMB.	COMP.			
01	Arroz Tipo 1	ABC	9,5	8	8,5	8	10	8,8	88	(A)
02	Feijão Carioquinha tipo 1	Y	8	7	8	8	9	8	80	(A)

2) Avaliação Geral:

Produto	Empresa	Notas da Comissão Avaliação					Média	% de Aceitação	(A) Aprovado (R) Reprovado
		Q	D	R	EMB.	COMP.			
Arroz Tipo 1	XY	7	5	7	5	5	5,8	58	(R)

- As anotações técnicas deverão ser feitas sempre que houver necessidade de justificar o motivo pelo qual determinado produto e/ou material foi reprovado durante a análise e testes.

ANOTAÇÕES TÉCNICAS:

Exemplo:

Café em pó torrado e moído: No teste de degustação verificou-se que o produto apresentou sabor impróprio, inclusive prevalecendo um sabor de cevada, sendo incondizente com suas propriedades. Também se verificou que a cor e o aroma eram incompatíveis com o exigido no edital.

Arroz Tipo 1, marca X: Foram encontradas sujidades, bolor, objetos estranhos ao produto (palha, caruncho, pedras, etc). O produto estava impróprio para degustação.

8.6 – Em caso de reprovação de um único item do lote, o mesmo será inteiramente reprovado, ficando a licitante desclassificada para aquele lote no presente certame.

8.7 – Após contratação, eventual solicitação de troca de marca de produto ofertado, somente será aceita se por motivo devidamente justificado e fundamentado, e por produto comprovadamente equivalente ou superior. Este produto deverá também passar pela aprovação e análise nos termos do item 8 deste Termo de Referência.

ANEXO II – PROPOSTA COMERCIAL

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 130/19 – PMSF

INFORMAR OS DADOS CADASTRAIS DA EMPRESA EM PAPEL TIMBRADO

(NA PROPOSTA FÍSICA)

Denominação da PROPONENTE:		
Endereço:		
CEP:	Fone:	Fax:
e-mail:	CNPJ nº	Data:

Obs: Adverte-se que a simples apresentação da Proposta Eletrônica será considerada como indicação bastante de que inexistem fatos que impeçam a participação da licitante neste certame, ou de que a mesma não foi declarada inidônea para licitar ou contratar com a Administração Pública, e que atende a todos os itens descritos e exigidos no anexo I.

Item/Lote	Qtde	Especificação	Un. Medida	Marca	Valor Unit.	Valor Total
1					R\$ _____	R\$ _____
...					R\$ _____	R\$ _____

R\$ _____

Valor Total por extenso: _____

a) Prazo de execução: conforme disposto no Anexo I.

b) Validade da proposta (mínimo 60 dias): _____.

c) Prazo de pagamento: de até 30 (trinta) dias, contados da data do aceite da nota fiscal pela secretaria requisitante.

d) Da vigência: 12 (doze) meses, contando a partir da assinatura do contrato.

Declaro, sob as penas da lei, que os produtos ofertados atendem todas as especificações exigidas por esta licitação, bem como dos itens de detalhamento do Anexo I - Termo de Referência.

Declaro ainda, que os preços acima indicados contemplam todos os custos operacionais da atividade e os tributos eventualmente incidentes, bem como as despesas diretas e indiretas, inclusive o transporte e mão de obra necessários à entrega, fornecimento e instalação deste objeto.

(assinatura do representante)

Cidade, data e dados do representante

ANEXO III

MODELO DE DECLARAÇÃO DE IDONEIDADE

Eu _____ (nome completo), RG nº _____, representante credenciado da empresa _____ (denominação), CNPJ nº _____, declaro para os fins de direito, na qualidade de Proponente do procedimento licitatório sob a modalidade Pregão Eletrônico n.º 130/19, instaurado por este Município de Santana de Parnaíba-SP, **que não nos encontramos impedidos ou suspensos de licitar ou contratar com esta Administração Pública, nem pesa sobre esta empresa declaração de inidoneidade**, nos termos da Súmula 51 do TCE-SP, abaixo transcrita.

SÚMULA Nº 51 - A declaração de inidoneidade para licitar ou contratar (artigo 87, IV da Lei nº 8.666/93) tem seus efeitos jurídicos estendidos a todos os órgãos da Administração Pública, ao passo que, nos casos de impedimento e suspensão de licitar e contratar (artigo 87, III da Lei nº 8.666/93 e artigo 7º da Lei nº 10.520/02), a medida repressiva se restringe à esfera de governo do órgão sancionador.

Por ser expressão da verdade, firmamos a presente declaração.

Data, e assinatura do credenciado.

ANEXO IV

DECLARAÇÃO DE HABILITAÇÃO

Eu _____ (nome completo), RG nº _____, representante credenciado da empresa _____ (denominação), CNPJ nº _____, DECLARO, sob as penas da lei, que cumprimos plenamente com as exigências e os requisitos de habilitação previstos no instrumento convocatório do Pregão Eletrônico nº 130/19, realizado pela Prefeitura do Município de Santana de Parnaíba, inexistindo qualquer fato impeditivo de nossa participação neste certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

Data e assinatura do credenciado.

ANEXO V

DECLARAÇÃO DE MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL, MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE

DECLARO, sob as penas da lei, sem prejuízo das sanções e multas previstas neste ato convocatório, que a empresa _____ (denominação da pessoa jurídica), CNPJ nº _____, é **microempreendedor individual, microempresa ou empresa de pequeno porte**, nos termos do enquadramento previsto na **Lei Complementar nº 123, de 14 de Dezembro de 2006 e alterações**, cujo teor declaramos conhecer na íntegra, estando apta, portanto, a participar no procedimento licitatório do Pregão Eletrônico nº 130/19, realizado pelo Município de Santana de Parnaíba, e tomar benefício do tratamento diferenciado que a referida legislação prevê, quanto ao critério de desempate ou participação em licitações exclusivas ou com reserva de cotas, se for o caso.

Santana de Parnaíba, ____ de _____ de 2019.

Assinatura do Representante Legal

Nome do Representante: _____

RG do Representante: _____

ANEXO VI
MINUTA DO CONTRATO

CONTRATO N.º/2019

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº XXX /2019

**TERMO DE CONTRATO QUE CELEBRAM ENTRE SI O
MUNICÍPIO DE SANTANA DE PARNAÍBA E A EMPRESA**

.....

Aos (.....) dias do mês de 2019 (dois mil e dezenove), nesta cidade de Santana de Parnaíba - SP, compareceram as partes entre si justas e contratadas, a saber: de um lado o **MUNICÍPIO DE SANTANA DE PARNAÍBA**, pessoa jurídica de direito público interno, com sede à Praça Monte Castelo, nº 04 - Centro - Santana de Parnaíba - SP, inscrita no CNPJ sob n.º 46.522.983/0001-27, neste ato representada pelo seu Prefeito Municipal **ELVIS LEONARDO CEZAR**, a seguir denominada simplesmente **“CONTRATANTE”**, e de outro lado, a Empresa, estabelecida na cidade de, à, n.º, inscrita no CNPJ sob n.º, neste ato representada pelo seu diretor....., doravante denominada simplesmente **“CONTRATADA”**, na presença de duas testemunhas ao final assinadas, ficou justo e contratado o seguinte, que mutuamente outorgam e aceitam, a saber :

CLÁUSULA I – DO OBJETO

1– Contratação de empresas especializadas para aquisição de gêneros alimentícios (perecíveis, estocáveis, carnes e derivados), com fornecimento ponto a ponto nos Colégios da Rede Municipal de Ensino, em atendimento ao Programa de Alimentação Escolar Municipal, pelo período de 12 meses, conforme especificações descritas no Anexo I - Termo de Referência do Edital de Pregão Eletrônico nº 130/19, os quais fazem parte integrante deste Contrato.

CLÁUSULA II – DOS PRAZOS, CONDIÇÕES, DO LOCAL DE ENTREGA e DA GARANTIA

2.1 Dos prazos

2.1.1 Da vigência do contrato: 12 (doze) meses, contados a partir da emissão da Ordem de Serviço por parte da Secretaria Municipal de Educação e recebimento da contratada;

2.1.1.1 O prazo deste Contrato pode ser prorrogado nos termos e condições permitidas pela legislação vigente;

2.1.1.2 Havendo prorrogações, estas serão formalizadas mediante celebração dos respectivos termos de aditamento ao contrato, respeitadas as condições prescritas na Lei Federal nº 8.666/93;

2.2 Das condições de entrega

2.2.1 Gêneros Perecíveis – Carnes e Derivados

2.2.1.1 Deverão ser entregues ponto a ponto em todas as unidades, semanalmente conforme o pedido ou de acordo com as necessidades do setor, onde serão conferidos; no período das 07h00 às 16h00. Nos locais de entrega os mesmos serão conferidos, sendo que os produtos somente serão recebidos, se em perfeitas condições de conservação (com a temperatura inferior a 12°C negativos no caso dos perecíveis) e de acordo com as condições adequadas para o consumo, e demais condições descritas no Anexo I – Termo de Referência;

2.3. Gêneros Estocáveis

2.3.1 Deverão ser entregues ponto a ponto em todas as unidades, a cada 15 (quinze) dias conforme pedido ou de acordo com as necessidades do setor; no período das 07h00 às 16h00, nos locais de entrega os mesmos serão conferidos, sendo que somente serão recebidos, se em perfeitas condições de conservação com as condições adequadas para o consumo, e demais condições descritas no Anexo I – Termo de Referência;

2.3.2 A Contratada se obriga a manter, durante toda a execução do contrato, compatibilidade com as obrigações assumidas;

2.3.3 A qualquer tempo e a critério da municipalidade, os produtos recebidos poderão ser submetidos à análise por laboratório oficial especializado, que emitirá laudo de análise atestando as condições do produto, correndo as despesas relativas à análise às expensas da Contratada;

2.3.4 Caso os produtos, em uma ou mais embalagens, apresentem problemas de qualidade, ou desconformidade com as especificações contidas no Anexo I, a Contratada deverá efetuar a substituição do lote, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, contados da notificação, independentemente da aplicação das sanções previstas no Contrato;

2.3.5 Cada unidade que receber os alimentos irá conferir a qualidade, data de validade e a quantidade dos mesmos, sendo que cada entrega deverá vir acompanhada nota fiscal eletrônica, onde deve constar em letra legível, o produto que está sendo entregue, a quantidade, o nome do local de entrega, os dados da empresa responsável pela entrega e um local para o conferente (da unidade escolar) datar, colocar o horário e assinar;

2.3.5.1 A nota fiscal deverá estar acompanhada de romaneio, onde serão feitas observações como ocorrências com a entrega;

2.3.6 Todos os produtos que forem devolvidos por não apresentarem as condições adequadas de consumo deverão ser repostos no dia seguinte a entrega, ou de acordo com as necessidades do local de entrega;

2.3.7 Qualquer falha no fornecimento deverá ser informada ao Setor de Merenda Escolar e Nutrição, com antecedência à entrega, não sendo admitidas falhas nas entregas, salvo casos especiais que serão avaliados pelos responsáveis daquele setor;

2.3.8 Os produtos devem ser transportados em veículo adequado, refrigerado (com certificado de vistoria), e de acordo com todas as normas regulamentadoras da ANVISA, no que tange ao transporte de alimentos perecíveis e não perecíveis;

2.3.9 Os entregadores deverão estar com uniforme da empresa, limpos e adequados ao transporte de gêneros alimentícios;

2.3.10 Havendo necessidade o responsável técnico irá solicitar uma visita técnica ao fornecedor e ou produtor dos alimentos.

2.4 – Do local de execução dos serviços

2.4.1 Os fornecimentos dar-se-ão em conformidade com as especificações, exigências e locais contidos no Anexo I deste edital, e a Contratada deverá zelar pelo bom andamento destes, sob pena de aplicação das sanções previstas em Contrato.

CLÁUSULA III – DOS PREÇOS E DA CLÁUSULA DE REAJUSTE

3.1 O presente instrumento tem o valor total de R\$.....

Item	Qtde	Especificação	Un. Medida	Valor Unit.	Valor Total
				Total Geral:	

3.2 Os preços poderão ser reajustados anualmente, a contar da data de apresentação da proposta comercial, calculados pela variação do IPC FIPE – Índice de Preço ao Consumidor, desde que solicitado pela Contratada e aprovado pela Contratante.

CLAUSULA IV – DO CANCELAMENTO E DA RESCISÃO DO CONTRATO

4.1 O Contrato poderá ser cancelado de pleno direito, no todo ou em parte, nas situações referidas na Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações e no artigo 8º da Lei Municipal nº 2700 de 10 de fevereiro de 2006.

4.1.1. A inexecução total ou parcial do Contrato enseja a sua rescisão, conforme disposto nos artigos 77 a 80 da Lei no 8.666/93.

4.1.1.1 os casos de rescisão serão formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

4.2 A rescisão poderá ser:

4.2.1 determinada por ato unilateral e escrito da Prefeitura, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei 8.666/93, notificando-se a licitante vencedora com a antecedência mínima de 30 (trinta) dias; ou

4.2.2 amigável, por acordo entre as partes, reduzida a termo no processo da licitação, desde que haja conveniência para a Prefeitura; ou

4.2.3 judicial, nos termos da legislação vigente sobre a matéria.

4.3. A rescisão administrativa ou amigável será precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.

CLAUSULA V – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

5.1- Constituem obrigações da **CONTRATADA**:

5.1.1 responsabilizar-se integralmente pelos fornecimentos e serviços contratados, nos termos da legislação vigente (Vigilância Sanitária, Fiscal, Trabalhista e outras que se apliquem ao ajuste);

5.1.2 selecionar e preparar rigorosamente os funcionários que irão prestar os serviços, tendo funções profissionais legalmente registradas em suas carteiras de trabalho;

5.1.3 manter disciplina e cordialidade nos locais dos serviços, retirando qualquer funcionário considerado como de conduta inconveniente ou em desacordo pelo **CONTRATANTE**;

5.1.4 manter seu pessoal uniformizado, identificando-o através de crachás com fotografia recente e provendo-os dos equipamentos de proteção individual - EPI's e acessórios necessários ao seu trabalho;

5.1.4.1 Os fornecimentos/serviços deverão atender a todas as normas de segurança, devendo quando for o caso, serem acompanhadas por técnico responsável na forma da Lei.

5.1.5 manter os equipamentos e utensílios necessários à ao fornecimento/execução dos serviços em perfeitas condições de uso, devendo, quando danificados, serem reparados ou substituídos em até 24 (vinte e quatro) horas;

5.1.6 identificar todos os equipamentos, ferramental e utensílios de sua propriedade;

5.1.7 implantar, de forma adequada, a planificação, execução e supervisão permanente dos fornecimentos/serviços, de forma a obter uma operação correta e eficaz, realizando os serviços de forma meticulosa e constante, mantendo sempre em perfeita ordem o objeto dos serviços;

5.1.8 responsabilizar-se pelo cumprimento, por parte de seus funcionários, das normas disciplinares determinadas pelo **CONTRATANTE**;

5.1.9 assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias visando sanar eventuais falhas nos equipamentos ou nos serviços prestados;

5.1.10 cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do **CONTRATANTE**;

5.1.11 exercer o controle sobre a assiduidade e a pontualidade de seus empregados;

5.1.12 arcar com seguro de seus trabalhadores contra acidentes de trabalho, responsabilizando-se, também, pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do contrato, conforme exigência legal;

5.2 Em cumprimento às suas obrigações, cabe ainda à **CONTRATADA**, além das obrigações constantes das especificações e daquelas estabelecidas em lei, sobre licitações:

5.2.1 Responsabilizar-se integralmente pelos fornecimentos/serviços contratados, nos termos da legislação vigente;

5.2.2 Designar por escrito, no ato do recebimento da Ordem de Serviço, preposto (supervisor) que tenha poderes para resolução de possíveis ocorrências durante a execução deste contrato;

5.2.3 Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente ao **CONTRATANTE** ou a terceiros decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade, a fiscalização do **CONTRATANTE** em seu acompanhamento;

5.2.4 Manter, durante toda a execução do contrato, a compatibilidade com as obrigações assumidas **(especialmente as exigências do Anexo I)**.

CLAUSULA VI – DO PAGAMENTO

6.1 A execução do objeto desta licitação, após ser recebido e conferido pela Secretaria Municipal de Educação, terá sua nota fiscal encaminhada ao Tesouro Municipal, o qual efetuará o pagamento no prazo de até 30 (trinta) dias, após sua liquidação;

6.1.1 O valor recebido mensalmente será referente ao fornecimento efetivo, que corresponderá ao valor unitário proposto por produto, multiplicado pela quantidade entregue.

6.1.2 Quando for constatada qualquer irregularidade na Nota Fiscal/Fatura, será imediatamente solicitada à contratada carta de correção, quando couber, ou ainda pertinente regularização, que deverá ser encaminhada a Secretaria de Finanças no prazo de 24 (vinte e quatro) horas;

6.1.2.1 Caso a contratada não apresente carta de correção no prazo estipulado, o prazo para pagamento será recontado, a partir da data da sua apresentação.

6.2 As despesas decorrentes da contratação onerarão os recursos do Tesouro Municipal provenientes da seguinte dotação orçamentária nº ... (Recursos Próprios).

CLAUSULA VII - DAS SANÇÕES

7.1 Quem convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará sujeito às sanções estipuladas nas Leis nºs 10.520/02, 8.666/93, na Lei Municipal nº 2700/06 e no Decreto 2805/06, e demais penalidades legalmente admissíveis.

7.1.1 Exemplificativamente, os casos abaixo são alguns dos que ensejam a aplicação de penalidades:

- a)** Pela inexecução total ou parcial, ou pelo não envio dos produtos de limpeza no prazo estipulado;
- b)** Pelo envio de produtos com especificações diferentes das ofertadas ou aprovadas;
- c)** Pelo descumprimento de alguma outra condição estipulada no Edital e na sua proposta;

7.2 A licitante no caso de descumprimento, fraude, inadimplemento, inexecução parcial ou total do objeto, ou que se enquadrar em algum dos exemplos acima, ficará sujeita à aplicação de uma ou mais das sanções previstas nos subitens abaixo, conforme a gravidade da situação:

7.2.1 Advertência;

7.2.2 Multa de 0,1% (hum décimo por cento) por dia de atraso na entrega/execução sobre a parcela descumprida correspondente, até o limite de 15 (quinze) dias corridos;

7.2.3 Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor da parcela descumprida se o atraso na entrega/execução for superior a 15 (quinze) dias corridos (sem a ocorrência de fato superveniente), ou, podendo ser aplicado sobre o total contratado para a empresa, se ocorrer inexecução total dos serviços, a recusa em assinar o instrumento, se constatada fraude, ou na ocorrência de outros casos com alta gravidade;

7.2.4 Suspensão temporária de participar em licitação ou impedimento de contratar com a Administração até o prazo definido pela legislação, segundo a natureza e a gravidade da falta cometida;

7.2.5 Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a licitante ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada.

7.3 As sanções de advertência, suspensão temporária de participar em licitação ou impedimento de contratar com a Administração, e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública poderão ser aplicadas à licitante vencedora juntamente com as de multa, procedendo-se inclusive pelo desconto em eventuais pagamentos a serem efetuados, além de ser mantida a obrigatoriedade de fornecimento dos itens já requisitados;

7.4 O recolhimento dos valores referente às multas aplicadas deverão ser recolhidos aos cofres do tesouro municipal, no prazo máximo de 30 (trinta) dias corridos da comunicação oficial, sendo passível de inscrição do valor na Dívida Ativa Municipal após esse prazo;

7.5 Comprovado o impedimento ou reconhecido o motivo de força maior, desde que devidamente fundamentado e justificado, e se aceito pela Prefeitura, a licitante ficará isenta das penalidades mencionadas no item 7 e subsequentes.

CLÁUSULA VIII – DA FORMA DE FORNECIMENTO

8.1 O fornecimento será feito de forma parcelada, pelo período de 12 (doze) meses.

CLÁUSULA IX – DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

9.1 Este instrumento é regido pela Lei Federal nº. 10.520, de 17 de julho de 2002, aplicando-se, subsidiariamente, no que couberem, as disposições da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei Municipal nº 2700 de 10 de fevereiro de 2006, do Decreto Municipal 2794/2006, pela Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006, alterada pela Lei Complementar 147/14, e pelas cláusulas e condições aqui previstas, bem como pelas disposições contidas no Edital e seus anexos.

CLÁUSULA X – DA GARANTIA CONTRATUAL

10.1 – Para garantia do fornecimento do objeto ora pactuado, a CONTRATADA efetivou o valor de R\$ _____, conforme diretrizes preestabelecidas no instrumento convocatório, a garantia corresponde a 3% (três por cento) do valor total deste contrato.

10.2 – A garantia prestada será liberada ou restituída após o final da vigência do contrato, incluso o período de garantia, ou pela rescisão do contrato, salvo se esta ocorrer por culpa da **CONTRATADA**.

10.2.1 – Quando a garantia for prestada em dinheiro, será liberado o valor correspondente ao **item 10.1** ou remanescente, observando-se o previsto nos demais itens desta cláusula.

10.2.2 – Se o valor da garantia for utilizado no pagamento de quaisquer obrigações, a **CONTRATADA**, notificada por meio de correspondência simples, obriga-se a repor ou completar o seu valor, no prazo máximo e improrrogável de 48 (quarenta e oito) horas, contadas do recebimento da referida notificação.

10.2.3 – Ao CONTRATANTE cabe descontar da garantia toda a importância que a qualquer título lhe for devido pela CONTRATADA.

CLÁUSULA XI – DOS DADOS DO RESPONSÁVEL PELO AJUSTE

11.1 Para informar eletronicamente todos os processos de licitação via Sistema AUDESP (conforme os critérios previstos no Comunicado GP 14/2016, publicado no DOE de 24/06/2016), em atendimento às novas exigências do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, seguem os dados do responsável pelo ajuste:

RESPONSÁVEL PELO AJUSTE/CONTRATADA:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____

Data de nascimento: _____

E-mail particular: _____

E-mail profissional: _____

GESTOR DO ÓRGÃO/ENTIDADE:

Nome: _____
Cargo: _____
CPF: _____ RG: _____
Data de Nascimento: ____/____/____
Endereço residencial completo: _____
E-mail institucional _____
E-mail pessoal: _____
Telefone(s): _____
Assinatura: _____

CLÁUSULA XII – DO FORO

12.1 Fica eleito o Foro da Comarca de Santana de Parnaíba, Estado de São Paulo, para dirimir as eventuais dúvidas surgidas na execução deste Contrato, com renúncia expressa de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E, por estarem assim justos e contratados, firmam as partes este instrumento em 03 (três) vias de igual teor, na presença das duas testemunhas adiante identificadas;

Santana de Parnaíba, ... de.....de 2019.

PELA PREFEITURA

Nome: _____
Cargo: _____
CPF: _____ ***Data de nascimento:*** _____
E-mail particular: _____
E-mail profissional: _____

PELA CONTRATADA

Nome: _____
Cargo: _____
CPF: _____ ***Data de nascimento:*** _____
E-mail particular: _____
E-mail profissional: _____

TESTEMUNHAS:

NOME:

RG.:

NOME:

RG.:

ANEXO VII

LC-01 - TERMO DE CIÊNCIA E DE NOTIFICAÇÃO

(Contratos)

CONTRATANTE: _____

CONTRATADO: _____

CONTRATO Nº (DE ORIGEM): _____

OBJETO: _____

ADVOGADO (S)/ Nº OAB: (*) _____

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

1. Estamos CIENTES de que:

- a) o ajuste acima referido estará sujeito a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;
- b) poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraíndo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, conforme dados abaixo indicados, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;
- c) além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;
- d) Qualquer alteração de endereço – residencial ou eletrônico – ou telefones de contato deverá ser comunicada pelo interessado, peticionando no processo.

2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:

- a) O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e consequente publicação;
- b) Se for o caso e de nosso interesse, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito de defesa, interpor recursos e o que mais couber.

LOCAL e DATA: _____

GESTOR DO ÓRGÃO/ENTIDADE:

Nome: _____

Cargo: _____

CPF: _____ RG: _____

Data de Nascimento: ____/____/____

Endereço residencial completo: _____

E-mail institucional _____

E-mail pessoal: _____

Telefone(s): _____

Assinatura: _____

Responsáveis que assinaram o ajuste:

Pelo CONTRATANTE:

Nome: _____
Cargo: _____
CPF: _____ RG: _____
Data de Nascimento: ____/____/____
Endereço residencial completo: _____
E-mail institucional _____
E-mail pessoal: _____
Telefone(s): _____
Assinatura: _____

Pela CONTRATADA:

Nome: _____
Cargo: _____
CPF: _____ RG: _____
Data de Nascimento: ____/____/____
Endereço residencial completo: _____
E-mail institucional _____
E-mail pessoal: _____
Telefone(s): _____
Assinatura: _____

Advogado:

(*) Facultativo. Indicar quando já constituído, informando, inclusive, o endereço eletrônico.

ANEXO VIII

**DADOS COMPLEMENTARES PARA ASSINATURA DE INSTRUMENTO CONTRATUAL OU
INSTRUMENTO ANÁLOGO, E PARA INFORMAÇÃO AO SISTEMA AUDESP;**

Pregão Eletrônico nº 130/19

Razão Social da empresa: _____.

CNPJ: _____.

Endereço: _____.

Nome do representante legal da empresa que assinará e será responsável pelo instrumento:

_____.

CPF: _____ RG: _____.

Telefone: (____) _____ Fax: (____) _____.

e-mail pessoal: _____.

e-mail profissional: _____.

Data de nascimento do responsável: _____.

Dados bancários:

Nome do Banco: _____ Nº do Banco: _____

Agência: _____ c/c: _____

Assinatura: _____

Nome do responsável: _____

R.G.: _____

C.P.F.: _____

ANEXO IX

**DECLARAÇÃO DE SITUAÇÃO REGULAR PERANTE O MINISTÉRIO DO TRABALHO E
ATENDIMENTO ÀS NORMAS DE SAÚDE E SEGURANÇA DO TRABALHO**

Eu _____ (nome completo), representante legal da empresa _____ (nome da pessoa jurídica e em papel timbrado), interessada em participar no Pregão Eletrônico nº 130/19 (indicar modalidade e número da licitação), da Prefeitura do Município de Santana de Parnaíba, declaro, sob as penas da lei, que, nos termos do artigo 27, § 6º da Lei nº 6544, de 22 de novembro de 1989, que esta empresa encontra-se em situação regular perante o Ministério do Trabalho, no que se refere à observância do disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal.

Declaro, ainda, sob as penas da lei, que esta empresa atende as normas relativas à saúde e segurança do trabalho, nos termos do parágrafo único do artigo 117 da Constituição do Estado de São Paulo.

Data e assinatura do representante legal da empresa.

ANEXO X

ATESTADO DE ENTREGA DE AMOSTRA

Pregão Eletrônico nº 130/19

Em 2 Vias: Proponente/Comissão

Atesto para a finalidade de avaliação, que no que se refere à licitação acima identificada, a empresa _____, CNPJ _____ está apresentando as seguintes amostras nos termos do edital (item 7.6.4 e seguintes) e demais disposições.

LOTE ____				
ITEM	QTDE	UND	PRODUTO	MARCA/ FABRICANTE
____	____	____	____	____

Santana de Parnaíba, ____ de _____ de 2019.

Assinatura do REPRESENTANTE:

Nome do REPRESENTANTE:

RG do REPRESENTANTE:

Pela Prefeitura:

Carimbo

Assinatura