



DIAS D'ÁVILA

PREFEITURA MUNICIPAL

EDITAL DE LICITAÇÃO – REGISTRO DE PREÇOS

15 de outubro de 2015

PREÂMBULO

PREGÃO PRESENCIAL Nº 100/2015

Aquisição.

I - PROCESSO ADMINISTRATIVO:

015606

II – DATA E HORÁRIO DE REALIZAÇÃO:

03 de novembro de 2015 – 09:00 horas

III – LOCAL DE ENTREGA DOS ENVELOPES:

Sala da Comissão Permanente de Licitação – COPEL do Município de Dias D'Ávila situada à Praça dos Três Poderes, S/N – Lessa Ribeiro, Dias d'Ávila - Bahia. CEP 42.850-000.

IV – OBJETO DA LICITAÇÃO:

Registro de Preço para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios, visando o atendimento das demandas da Secretaria Municipal de Desenvolvimento e Proteção Social – SEDES, conforme especificações e quantitativos constantes no Edital e seus anexos.

V – PRAZO DE VIGENCIA DA ATA:

O prazo de vigência deste registro de preços é de 12 (doze) meses, contados a partir da data de assinatura da ata de registro de preços.

VI – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

Dispensada, em razão de se tratar Registro de preços.

VII - CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:

7.1. O pagamento pelo fornecimento do objeto deste Pregão será efetuado pelo Município de Dias d'Ávila, após a apresentação da Nota fiscal atestada por funcionário responsável, cumprindo-se os prazos legais;

7.2. Havendo erro na Nota Fiscal/Fatura ou descumprimento das condições pactuadas, no todo ou em parte, a tramitação da Nota Fiscal/Fatura será suspensa para que a CONTRATADA tome as providências necessárias à sua correção, passando a ser considerada para efeito de pagamento a data de reapresentação do documento em questão, corrigido e atestado;

7.3. A CONTRATADA declara haver levado em conta, na apresentação de sua proposta, os tributos, contribuições fiscais, para-fiscais, emolumentos, encargos sociais e todas as despesas incidentes sobre a compra do material, não cabendo quaisquer reivindicações devidas a erros nessa avaliação, para efeito de solicitar revisão de preços por recolhimentos determinados pela Autoridade Superior;

7.4. Não será aceita cobrança posterior de qualquer tributo ou assemelhado adicional, salvo se alterado ou criado após a data de abertura da licitação e que venha expressamente a incidir sobre o objeto deste contrato, na forma da Lei;

7.5. Em nenhuma hipótese o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA, por fornecimentos adicionais que não tenham sido prévia e expressamente autorizados, através de termo aditivo.

7.6. O Município de Dias d'Ávila reserva-se ao direito de suspender o pagamento do(s) produto(s) fornecido(s) que não estiver(em) de acordo com as especificações constantes no edital e anexos.

VIII – DA JUSTIFICATIVA PELA NÃO UTILIZAÇÃO DE PREGÃO ELETRÔNICO

Apesar da determinação legal contida no art. 1º, § 1º do Decreto Federal nº 5.504/2005, onde fica estabelecido que nas licitações realizadas com a utilização de recursos repassados a título de aditamento de convênios, instrumentos congêneres ou de consórcios públicos que envolvam repasse voluntário de recursos públicos da União, para aquisição de bens e serviços comuns, será obrigatório o emprego da modalidade pregão, nos termos da [Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002](#), e do regulamento previsto no [Decreto nº 5.450, de 31 de maio de 2005](#), sendo preferencial a utilização de sua forma eletrônica, de acordo com cronograma a ser definido em instrução complementa.

Entretanto, a não utilização do pregão em sua forma eletrônica se justifica, pois este Município não possui recursos técnicos para realização nesta forma, e os fornecedores da região, potenciais licitantes, de igual modo, não possuem recurso técnico para participar do pregão na forma eletrônica.

Por esta razão, a administração ampliará a forma de divulgação da convocação, inicialmente estabelecida pela Lei Federal nº 10.520/2002, publicando nos Diários Oficiais (Municipal, Estadual e Federal), além de jornal de grande circulação.

IX – ANEXOS:

Anexo I – Termo de Referência;

Anexo II – Ata de Registro de Preços;

Anexo III – Minuta de Contrato;

Anexo IV – Modelo Proposta de Preços;

Anexo V – Modelo de Declaração de Atendimento ao Art. 7º da CF;

Anexo VI – Modelo de Carta de Credenciamento;

Anexo VII – Declaração de aceitação das condições do Edital;

Anexo VIII – Declaração de Enquadramento como ME EPP;

Anexo IX – Dados Para Assinatura da Ata de Registro de Preços e Contrato;

Anexo X – Declaração de atendimento ao art 9º, inciso III, da Lei 8.666/93;

Anexo XI – Declaração de idoneidade;



DIAS D'ÁVILA

PREFEITURA MUNICIPAL

Anexo XII – Declaração de inexistência de fato superveniente impeditivo da habilitação;

O MUNICÍPIO DE DIAS D'ÁVILA BA, através do PREGOEIRO OFICIAL DO MUNICÍPIO, designado pelo Decreto nº 1.399/2015, torna público para conhecimento dos interessados que serão recebidos documentos para habilitação e propostas para a licitação na modalidade descrita acima, de acordo com as condições estabelecidas neste edital e seus anexos.

1. REGÊNCIA LEGAL

- 1.1 Lei Federal Nº 8.666/93, na sua atual redação;
- 1.2 Lei Federal Nº 10.520/02;
- 1.3 Lei Complementar Nº 123/06;
- 1.4 Decreto Municipal Nº 1.421/2015.

2. TIPO/FORMA DE FORNECIMENTO

- 2.1 Menor Preço Por LOTE;
- 2.2 Fornecimento PARCELADO.

3. OBJETO

- 3.1 Indicado no campo IV do Preâmbulo.

4. DATA, HORÁRIO, LOCAL DE REALIZAÇÃO E INFORMAÇÕES

- 4.1 Data e horário indicados no campo II do Preâmbulo.
- 4.2 Local indicado no campo III do Preâmbulo.
- 4.3 Quaisquer esclarecimentos sobre esta licitação, poderão ser feitos ao Pregoeiro, pessoalmente ou através do e-mail copeldiasdavila@gmail.com, em até 48 (quarenta e oito) horas antes da data fixada para o certame.
- 4.4 Na hipótese de ocorrer fato impeditivo que não possibilite a realização da Sessão Pública, fica a mesma adiada para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo local e horário.

5. CONDIÇÃO DE PARTICIPAÇÃO

- 5.1 Estarão impedidos de participar de qualquer fase da licitação os interessados que se enquadrem em uma ou mais das situações a seguir:
 - a) Declarados inidôneos por ato da Administração Pública;
 - b) Cumprindo penalidade de suspensão temporária imposta pelo Município de Dias D'Ávila;
 - c) Estejam sob falência, concordata, dissolução ou liquidação;
 - d) Reunidos sob forma de consórcio;
 - e) Mantendo qualquer tipo de vínculo profissional com servidor ou dirigente de órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação.
- 5.2 É vedada a participação de empresas que não tenham cumprido, integralmente, contratos anteriormente firmados e que, embora ainda vigentes, se encontrem inadimplentes com quaisquer das obrigações assumidas com outros órgãos ou entidades Federais, Estaduais ou Municipais.
- 5.3 É vedada a participação de empresas que possuam em seu quadro técnico servidor público municipal, conforme Art. 9º, inciso III, da Lei 8.666/93.
- 5.4 Poderão participar desta licitação os licitantes estabelecidos no país, que atendam a todas as exigências contidas neste edital, e cujo ramo de atividade esteja compatível ao objeto licitado;
- 5.5 A detentora do menor preço assinará Ata de Registro de Preços, conforme Minuta constante no Anexo III, que integra este Edital, mediante convocação por fax, carta ou E-mail, em até 10 (dez) dias após a homologação e adjudicação, ressalvados os prazos recursais.

6. CREDENCIAMENTO

- 6.1 Para participar deste Pregão, o representante legal do licitante deverá apresentar-se ao Pregoeiro munido do documento credencial acompanhado da cópia da carteira de identidade, ou de outro documento equivalente, acompanhado do original ou autenticado em cartório, bem como DECLARAÇÃO DE ACEITAÇÃO DAS CONDIÇÕES DO EDITAL, conforme ANEXO VII;
- 6.2 Considera-se como representante legal qualquer pessoa habilitada pelo licitante, mediante apresentação de estatuto/contrato social, ou instrumento público/particular de procuração, ou documento equivalente registrado em cartório.
- 6.3 Entende-se por documento credencial:
 - a) Estatuto/Contrato Social/Requerimento de Empresário;
 - b) Procuração ou documento equivalente do licitante.
- 6.3.1 Este documento credencial deverá dar plenos poderes ao credenciado para formular lances verbais, negociar preços, declarar a intenção de interpor recurso, renunciar ao direito de interposição de recurso, enfim, para praticar em nome do licitante todos os atos pertinentes a este Pregão, conforme modelo anexo.
- 6.4 Cada credenciado poderá representar apenas 01 (um) licitante;
- 6.5 Cada empresa poderá credenciar apenas um representante;
- 6.6 O representante legal do licitante que não se credenciar perante o Pregoeiro ficará impedido de participar da fase de lances verbais, de negociação de preços, de declarar a intenção de interpor recurso, de renunciar ao direito de interposição de recurso, enfim, para representar o licitante durante a reunião de abertura dos envelopes A - Proposta de Preços ou B - Habilitação relativos a este Pregão.
 - 6.6.1 Neste caso, o licitante ficará excluído da etapa de lances verbais e mantido o seu preço apresentado na proposta escrita, para efeito de ordenação das propostas e apuração do menor preço;
 - 6.6.2 O credenciamento de que trata o item 6, deverá ser entregue separado dos envelopes de "Proposta" e "Documentos de Habilitação".
- 6.7 Uma vez entregue todas as credenciais, não será permitida a participação de licitantes retardatários;
- 6.8 A ausência do representante da licitante, quando convocado, o impedirá de formular lances e manifestar a intenção de recurso;
- 6.9 Quando na firma ou denominação social da microempresa ou da empresa de pequeno porte não constar, respectivamente, as abreviações "ME" ou "EPP", juntamente com o credenciamento, será exigida, para fins de aplicação do tratamento diferenciado previsto na Lei Complementar nº 123/06, a comprovação de tal enquadramento, mediante a apresentação de um dos seguintes documentos:
 - a) declaração emitida pela Secretaria da Receita Federal;



DIAS D'ÁVILA

PREFEITURA MUNICIPAL

- b) declaração do imposto de renda da pessoa jurídica, relativa ao último exercício social, já exigível;
 - c) declaração do próprio licitante, atestando, sob as penas da lei, o seu enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte.
- 6.10** Os documentos exigidos para credenciamento deverão ser entregues separadamente dos envelopes de "Proposta de Preço" e "Documentos de Habilitação";
- 6.11** Os documentos exigidos poderão ser apresentados em cópia autenticada ou cópia simples acompanhada do original, para que possam ser autenticados na sessão;

7. APRESENTAÇÃO DOS ENVELOPES

7.1. Os documentos de Proposta de Preços e Habilitação, depois de ordenados na sequência estabelecida neste edital, serão apresentados em 02 (dois) envelopes lacrados, os quais deverão conter no anverso:

7.1.1 ENVELOPE A

Proposta de Preços
Número do Pregão Presencial:
Objeto:
Nome da licitante:

7.1.2 ENVELOPE B

Habilitação
Número do Pregão Presencial:
Objeto:
Nome da licitante:

- 7.2** Os envelopes para esta licitação só serão recebidos pelo Pregoeiro na data, horário e local indicados nos campos II e III do Preâmbulo, em sessão pública;
- 7.3** Os documentos exigidos poderão ser apresentados em cópia autenticada ou cópia simples acompanhada do original, para que possam ser autenticados na sessão;
- 7.4** Os documentos extraídos via Internet somente serão considerados válidos após a confirmação da autenticidade por servidor municipal no endereço oficial (site) do órgão emitente.

8. ENVELOPE A - PROPOSTA DE PREÇOS

8.1 Os documentos do envelope "A" (PROPOSTA DE PREÇO) deverão ser apresentados em papel timbrado, preenchidos por meio mecânico ou informatizado, carimbados e rubricados, sem emendas e rasuras, conforme anexo IV deste edital, contendo:

- 8.1.1** Razão Social, CNPJ, inscrição estadual, endereço, telefone, fax, e dados do representante para a assinatura do contrato, se for o caso;
- 8.1.2** Preço unitário e total da proposta. O valor total da proposta deverá ser expresso em real e por extenso;
- 8.1.3** Validade da Proposta de Preços de 60 (sessenta) dias, contado a partir da data de abertura, excluindo os prazos de recursos administrativos;
- 8.1.4** Prazo de execução do objeto do contrato, conforme indicado no campo V do Preâmbulo;
- 8.1.5** Descrição dos produtos/serviços, Vide Anexo IV;
- 8.1.6** Apresentação de Laudo Microbiológico vigente, para o item 13 (LOTE I); item 07 (LOTE II); item 01 (LOTE III) e item 45 (LOTE IV), sob pena de desclassificação;
- 8.1.7** Dados para assinatura do contrato, conforme Anexo IX;
- 8.1.8** **As empresas que não apresentarem, integralmente, o quanto requisitado nos itens 8.1.3 a 8.1.6, serão desclassificadas.**
- 8.1.9** **Caso haja redução de valores da proposta vencedora, a proposta realinhada não poderá conter itens com valores superiores aos inicialmente ofertados.**

- 8.2** Os preços são fixos e irredutíveis, incluindo toda e qualquer despesa direta ou indireta referente a execução do objeto;
- 8.3** Os preços propostos serão de exclusiva responsabilidade da licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração dos mesmos, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.
- 8.4** **A administração poderá solicitar em qualquer fase a verificação quanto a autenticidade junto aos laboratórios competentes dos laudos microbiológicos apresentados.**

9. ENVELOPE B - HABILITAÇÃO

9.1 Os documentos do envelope B deverão, **preferencialmente**, apresentar índices relacionando todos os documentos e as folhas em que se encontram, conforme relação a seguir, de forma a permitir maior rapidez na conferência e exame correspondentes:

9.1.1 Habilitação Jurídica

- a) Cédula de Identidade do Sócio;
- b) Registro comercial, no caso de empresa individual;
- c) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado ou inscrito, em se tratando de sociedades comerciais e no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleições de seus administradores;
- d) Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;
- e) Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;
- f) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ).

9.1.2 Regularidade Fiscal e Trabalhista

- a) Prova de regularidade para com as Fazendas Municipal e Estadual da sede do licitante;
- b) Certidão Conjunta Negativa de Débitos, ou Positiva com Efeitos de Negativa, relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União;
- c) Prova de regularidade relativa a Seguridade Social (INSS), mediante apresentação da Certidão Relativa a Contribuições Previdenciárias, emitida pela Receita Federal do Brasil;



DIAS D'ÁVILA

PREFEITURA MUNICIPAL

- d) Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), mediante apresentação de Certificado de Regularidade do FGTS – CRF.
- e) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT expedida pelo TST;
- f) Para fins de comprovação da regularidade exigida nas alíneas “b” e “c” deste item 9.1.2, será admitida Certidão de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União, nos termos da Portaria Conjunta PGFN/RFB nº 1.751/2014.

9.1.3 Qualificação Econômico-Financeira

- a) Certidão Negativa de Falência, Concordata ou Recuperação Judicial expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, com data de emissão de no máximo 90 dias, anteriores à data fixada para a sessão de abertura da licitação.

9.2. Os documentos exigidos para habilitação poderão ser apresentados em original, em cópia autenticada ou ainda em cópia simples, neste caso, mediante a apresentação dos originais, para conferência e autenticação na sessão.

9.3. Qualificação Técnica:

9.3.1. Atestado(s) de capacidade técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado comprovando aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação.

9.4. Declarações

- a) Declaração de atendimento ao inciso XXXIII do art. 7º da Constituição, firmada conforme o modelo constante do Anexo IV;
- b) Declaração de Micro-empresa ou Empresa de Pequeno Porte, conforme Anexo VII;
- c) Declaração de atendimento ao art. 9º, inciso III, da lei 8.666/93, conforme Anexo IX.
- d) Declaração da licitante de que não pesa contra si, declaração de inidoneidade por órgão da Administração Pública de qualquer esfera do Governo, na forma do Anexo X;
- e) Declaração de inexistência de fato superveniente impeditivo da habilitação, na forma do inciso V do art. 27 da Lei n.º 8.666/93, firmada conforme o modelo constante do Anexo XI;

9.4.1 - Caso as microempresas ou empresas de pequeno porte apresentem na fase de habilitação alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa, sendo que, em caso de não regularização da documentação dentro do prazo previsto, implicará decadência do direito à contratação (**Lei Complementar nº 123/06, art. 43, §§ 1º e 2º**).

10. PROCEDIMENTO E FORMULAÇÃO DE LANCE

10.1 Abertura do Envelope A – Proposta de Preços.

10.1.1 Aberta as Propostas de Preços, constatando-se sua perfeita conformidade com as especificações e descrições dos produtos detalhadas no edital, serão divulgadas as propostas classificadas que participarão da disputa.

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

- a) Seleção da proposta de menor preço POR LOTE e as demais com preços até 10% superiores àquela;
- b) Não havendo pelo menos 03 (três) preços na condição definida na alínea anterior, serão selecionadas as propostas que apresentarem menor preço;
- c) No caso de empate dos preços, serão admitidas todas as propostas empatadas, independentemente do número de licitantes.

10.1.3 Concluída a fase de classificação, o Pregoeiro convidará individualmente o licitante classificado que ofertou o menor preço bem como os demais dentro do limite de classificação, em ordem decrescente, a apresentar lances verbais, de forma seqüencial, decidindo-se por meio de sorteio em caso de empate.

10.1.4 Para efeito de lances, será considerado o **menor preço POR LOTE em número absoluto com duas casas decimais**.

10.1.5 O licitante que não mantiver o lance ofertado, ficará sujeito às sanções previstas neste edital.

10.1.6 A etapa de lances será considerada encerrada quando todos os licitantes declinarem da formulação de lances.

10.1.7 O Pregoeiro poderá negociar com o licitante que ofertou o menor preço com vistas à redução da mesma. Após a negociação, se houver, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade do menor preço ofertado, decidindo motivadamente a respeito.

10.1.8 **Caso haja redução de valores da proposta vencedora, a proposta realinhada não poderá conter itens com valores superiores aos inicialmente ofertados.**

10.2 Abertura do Envelope B – Habilitação.

10.2.1 Considerada aceitável a oferta de menor preço POR LOTE, será aberto o envelope B.

10.2.2 Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas neste edital, o licitante que ofertou o menor preço será declarado vencedor.

10.2.3 Em caso de inabilitação do licitante detentor da proposta de menor preço, o Pregoeiro examinará a oferta subsequente, verificando as condições de habilitação e assim sucessivamente, até ser declarado o vencedor.

10.3 O licitante vencedor obriga-se a fornecer nova Planilha de Preços com os devidos preços unitários e totais ofertados na sessão, no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis a contar da data da sessão pública;

10.3.1 Os preços unitários e totais dos produtos licitados deveram ser expressos com no máximo 02 (duas) casas decimais igual, ou imediatamente inferior ao lance ofertado.

10.4 Os envelopes contendo os documentos de habilitação dos demais licitantes, ficarão à disposição até 10 (dez) dias após a publicação do resumo do contrato no DOM. Caso não sejam retirados, os mesmos serão eliminados por esta comissão.

11. CRITÉRIO DE JULGAMENTO

11.1 O critério de julgamento será o de **MENOR PREÇO POR LOTE**.

Declarada encerrada a etapa competitiva e ordenadas as ofertas o Pregoeiro examinará a aceitabilidade da primeira classificada, quanto ao objeto e valor, decidindo motivadamente a respeito;



DIAS D'ÁVILA

PREFEITURA MUNICIPAL

11.2 Caso não se realizem lances verbais, será verificada a conformidade entre a proposta escrita de **MENOR PREÇO** e o valor estimado da contratação;

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

11.4 Sendo aceitável a oferta de **MENOR PREÇO**, será aberto o envelope contendo a documentação de habilitação do licitante que a tiver formulado, para verificação do atendimento das condições habilitatórias, com base na documentação apresentadas;

11.5 Na apreciação e no julgamento das propostas não será considerada qualquer oferta ou vantagem não prevista neste instrumento, nem serão permitidas ofertas de vantagens baseadas nas propostas das demais licitantes, obrigando-se, no entanto, a prestar toda e qualquer atividade oferecida em sua proposta;

11.6 Constatado o atendimento pleno às exigências editalícias e dos requisitos de habilitação, a licitante será habilitada e declarada à vencedora do certame, sendo-lhe adjudicado o objeto para o qual apresentou proposta;

11.7 Se a proposta não for aceitável ou se o proponente não atender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará as ofertas subsequentes classificadas, verificando a sua aceitabilidade e procedendo a verificação das condições de habilitação do proponente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao edital, sendo o respectivo proponente declarado vencedor e a ele adjudicado o objeto deste edital;

11.8 Nas situações previstas nos incisos 11.2, 11.3 e 11.7, o pregoeiro poderá negociar diretamente com o proponente para que seja obtido preço melhor;

11.9 Serão desclassificadas as propostas que não atenderem às exigências do presente Edital e seus Anexos, sejam omissas ou apresentem irregularidades, ou defeitos capazes de dificultar o seu julgamento;

11.10 Será considerada vencedora a licitante que oferecer a proposta de **menor preço POR LOTE**, desde que atendam as condições editalícias.

11.11 Existindo discrepância entre os valores unitários e totais prevalecerão, os unitários e, havendo discordância entre os valores em algarismo e por extenso, prevalecerão os por extenso;

11.12 Poderão ser admitidos, pelo Pregoeiro, erros de natureza formal, desde que não comprometam o interesse público e da Administração;

11.13 Poderão ser convocados técnicos da Administração Municipal para realizarem diligências com vistas a: Averiguar a autenticidade de documentos e informações prestadas pelas licitantes e/ou emissão de parecer técnico que versem sobre a avaliação de amostras, equipamentos, catálogos e projetos gerais que envolvam critérios para avaliações ponderadas, quando o objeto da licitação assim exigir.

12. ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

12.1 A Adjudicação do objeto do presente certame será viabilizada pelo Pregoeiro sempre que não houver recurso;

12.2 A homologação da licitação é de responsabilidade da autoridade competente e só poderá ser realizada depois da adjudicação do objeto ao proponente vencedor pelo Pregoeiro ou, quando houver recurso, pela própria autoridade competente.

13. IMPUGNAÇÃO

13.1 Qualquer pessoa que se julgar prejudicada quanto ao edital poderá impugná-lo em até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para recebimento das Propostas de Preços e Habilitação, o que não poderá ser feito através de fax ou e-mail.

14. RECURSO

14.1 Ao final da sessão, o licitante que se julgar prejudicado poderá manifestar motivadamente a intenção de recorrer, sendo concedido o prazo de 03 (três) dias para apresentação das razões do recurso, ficando os demais licitantes desde logo intimados para, querendo, apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente;

14.2 A ausência de manifestação imediata e motivada do licitante, no momento da sessão deste Pregão, implicará na decadência do direito de recurso;

14.3 Manifestações posteriores não serão acatadas pelo Pregoeiro, bem como os recursos que forem enviados por fax ou e-mail;

14.4 O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento;

14.5 Os recursos e contrarrazões deverão ser dirigidos ao Pregoeiro, o qual deverá receber e submeter à autoridade competente que decidirá sobre a sua pertinência;

14.6 Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados na sala da COPEL.

15. CONTRATAÇÃO

15.1 Homologada a licitação pela autoridade competente, o Município firmará contrato, ou emitirá ordens de fornecimento, com o licitante vencedor, visando a execução do objeto desta licitação nos termos da minuta que integra este edital;

15.2 O licitante vencedor terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da convocação, para retirar a nota de empenho ou assinar o contrato. Este prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pelo licitante vencedor durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado, aceito pelo órgão contratante;

15.3 O futuro contrato **não poderá** ser objeto de sub-contratação, cessão ou transferência, no todo ou em parte, sem prévia e expressa anuência da Administração;

15.4 O Contratado fica obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem nos quantitativos dos produtos, de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, nos termos do § 1º, do art. 65 da Lei n.º 8.666/93, de 21/06/1993.

16. PRAZO DE VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

16.1. Indicado no campo V do Preâmbulo.

17. CONDIÇÃO DE PAGAMENTO

17.1. Indicado no campo VII do Preâmbulo.

18. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

18.1. Indicado no campo VI do Preâmbulo.

19. SANÇÃO

19.1. O LICITANTE que incidir nas hipóteses abaixo relacionadas, será aplicada a seguinte sanção, graduada conforme a gravidade da infração, sem prejuízo de sanções civis e criminais, após o prévio processo administrativo, garantida a ampla defesa e o contraditório:



DIAS D'ÁVILA

PREFEITURA MUNICIPAL

19.1.1 Impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública, pelo prazo de até 2 (dois) anos quando:

- a) Não celebrar o contrato;
- b) Deixar de entregar documentação exigida para o certame;
- c) Apresentar documentação falsa;
- d) Ensejar o retardamento da execução do objeto;
- e) Não manter a proposta;
- f) Falhar ou fraudar na execução do contrato;
- g) Comportar-se de modo inidôneo;
- h) Cometer fraude fiscal.

19.2 O CONTRATADO que incidir nas hipóteses abaixo relacionadas, serão aplicadas as seguintes sanções, graduadas conforme a gravidade da infração, sem prejuízo de sanções civis e criminais, após o prévio processo administrativo, garantida a ampla defesa e o contraditório:

19.2.1 Advertência sempre que forem constatadas infrações leves.

19.2.2 Multa por atraso imotivado na execução do objeto do contrato, nos prazos abaixo definidos:

- a) 0,20% (vinte décimos por cento) do valor do contrato, por dia de atraso no prazo contratual, ou nos prazos parciais das Ordens de fornecimento, limitadas a 20% do valor da fatura;
- b) 0,20% (vinte décimos por cento) do valor do contrato, por dia de atraso no prazo estabelecido e notificado por escrito pela Fiscalização para o cumprimento de determinações, na primeira vez, limitadas a 20% do valor da fatura;
- c) 0,40% (quarenta décimos por cento) do valor deste contrato, por dia de atraso no prazo estabelecido e notificado por escrito pela Fiscalização para o cumprimento de determinações, nas reincidências, limitadas a 20% do valor da fatura.

19.2.2.1 A multa dobrará a cada caso de reincidência, não podendo ultrapassar a 30% do valor atualizado do contrato, sem prejuízos da cobrança de perdas e danos que venham a ser causados ao interesse público e da possibilidade da rescisão contratual;

19.2.3 Suspensão com prazo máximo de 02 (dois) anos, conforme definidos abaixo:

- a) de até 03 (três) meses quando incidir 02 (duas) vezes em atraso, por mais de 15 (quinze) dias;
- b) de até 02 (dois) anos quando praticar ato ilícito visando frustrar os objetivos do contrato, no âmbito da Administração Pública Municipal.

19.2.4 Suspensão de até 02 (dois) anos e **multa** sobre o valor do contrato, a depender do prejuízo causado à Administração Pública Municipal, quando:

- a) não atender às especificações técnicas e os quantitativos estabelecidos no contrato: multa de 10% a 20%;
- b) paralisar a execução do objeto do contrato, sem justa causa e prévia comunicação à Administração: multa de 10% a 20%;
- c) executar o objeto do contrato em desacordo com o termo de referência, que apresente insegurança no desenvolvimento das atividades ou que comprometa a segurança das pessoas: multa de 10% a 20%;

19.2.5 Declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública quando o licitante incorrer por duas vezes nas suspensões elencadas no subitem 19.2.3 e 19.2.4.

19.3 A suspensão temporária do fornecedor cujo contrato com a Administração Pública esteja em vigor, impedirá o mesmo de participar de outras licitações e contratações no âmbito do Município até o cumprimento da penalidade que lhe foi imposta.

19.4 Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública Municipal, 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 o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da penalidade aplicada.

19.5 As multas aplicadas deverão ser pagas espontaneamente no prazo máximo de 05 (cinco) dias ou serão deduzidas do valor correspondente ao valor da execução, após prévio processo administrativo, garantida a ampla defesa e o contraditório ou, ainda, cobradas judicialmente, a critério do departamento administrativo/jurídico do Município.

19.6 Caso o valor da multa seja superior ao valor da garantia prestada, o contratado responderá pela sua diferença, a qual será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração, ou, ainda, cobrada judicialmente.

19.7 A multa poderá ser aplicada cumulativamente com as demais penalidades, a depender do grau da infração cometida pelo contratado e dos prejuízos causados à Administração Pública Municipal, não impedindo que o Município rescinda unilateralmente o contrato.

19.8 As sanções previstas no item 19 deste edital são de competência exclusiva do Município, permitida a delegação para a sanção prevista no subitem 19.2.1, facultada a defesa do interessado no respectivo processo, no prazo de 05 (cinco) dias da abertura de vistas.

19.9 Os danos e prejuízos serão ressarcidos à contratante no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, após prévio processo administrativo, garantida a ampla defesa e o contraditório, contado da notificação administrativa à Contratada, sob pena de multa.

20 DO TRATAMENTO JURÍDICO DIFERENCIADO DISPENSADO ÀS MICRO-EMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE (LEI COMPLEMENTAR N.º 123/06)

20.1 Na presente licitação, as microempresas (ME) e empresas de pequeno porte (EPP), devidamente identificadas nos termos do art. 72 da Lei Complementar n.º 123/06, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.

20.1.1 Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Comissão de Licitação, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

20.1.2 A não-regularização da documentação, no prazo previsto no item 20.1.1, implicará na inabilitação do licitante e decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei Federal nº 8.666/93.

20.1.2.1 Na ocorrência da hipótese prevista no dispositivo anterior, será facultado à Comissão de Licitação declarar vencedor do certame o licitante, efetivamente habilitado, que tenha apresentado a melhor proposta, ou revogar a licitação.

20.2 Em caso de empate entre as propostas apresentadas, será assegurada, como critério de desempate, preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte.

20.2.1 Entende-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada.

20.3 Para efeito do disposto no item 20.2, ocorrendo o empate, proceder-se-á da seguinte forma:

- a) A microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado;



DIAS D'ÁVILA

PREFEITURA MUNICIPAL

b) Não ocorrendo a contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma da alínea "a", serão convocadas as microempresa ou empresas de pequeno porte remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese do item 20.2.1, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

c) No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte, que se encontrem no intervalo estabelecido no item 20.2.1, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

20.4 Na hipótese da não-contratação nos termos previstos no item 20.3, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.

20.5. O disposto nos itens 20.2 e 20.3 somente se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.

20.6 Independente do disposto nos itens 20.2 e 20.3, a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada será convocada para apresentar nova proposta no prazo máximo de 5 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão.

21 DISPOSIÇÕES GERAIS

21.1 A apresentação de proposta a esta licitação implica na aceitação INTEGRAL e irrevogável dos termos deste edital e seus anexos.

21.2 A licitação poderá ser revogada ou anulada nos termos do art. 49 da Lei 8.666/93, no seu todo ou em parte.

21.3 É facultado à Comissão, adiar a data de recebimento das Propostas de Preços desta licitação, dando conhecimento aos licitantes, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas da data inicialmente marcada.

21.4 Os licitantes intimados para prestar quaisquer esclarecimentos adicionais deverão fazê-lo no prazo determinado pelo Pregoeiro, sob pena de desclassificação/inabilitação.

21.5 As decisões referentes a este processo licitatório poderão ser comunicadas aos licitantes por qualquer meio de comunicação que comprove o recebimento ou, ainda, mediante publicação no Diário Oficial do Município.

21.6 A presente licitação poderá ser revogada por razões de interesse público derivadas de fatos supervenientes comprovados, ou anulá-la por ilegalidade.

21.7 Quaisquer esclarecimentos e informações sobre este edital, poderão ser feitos à Comissão de Licitação, pessoalmente das 08:00 às 12:00 ou através do e-mail copeldiasdavila@gmail.com, em até 48 (quarenta e oito) horas antes da data fixada para o certame.

21.8 As impugnações, razões dos recursos, nova proposta de preço e amostra/protótipo deverão ser encaminhados, pessoalmente, ao Pregoeiro, no endereço citado no campo III deste Edital;

21.9 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;

21.10 O Pregoeiro poderá conceder aos licitantes o prazo de 2 (dois) dias úteis para a juntada posterior de documentos, cujo conteúdo retrate situação fática ou jurídica já existente na data da apresentação da proposta;

21.11 Os erros materiais irrelevantes serão objeto de saneamento, mediante ato motivado do Pregoeiro;

21.12 Consideram-se erros materiais irrelevantes aqueles cuja ocorrência não comprometa a idoneidade do documento ou a perfeita compreensão do conteúdo da proposta;

21.13 Os casos omissos no presente edital serão resolvidos pela Comissão, que deverá valer-se das disposições legais pertinentes;

21.14 O pregoeiro poderá em qualquer fase da licitação, suspender os trabalhos, devendo promover o registro da suspensão e a convocação para a continuidade dos trabalhos;

21.15 Após declarado vencedor, o licitante deverá apresentar amostras, conforme relação descrita no anexo XIII deste edital, no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis após a data da sessão de licitação, das 8:00 às 14:00, as quais serão submetidas à análise por Profissional Técnico competente, Servidor desta Administração ou não;

21.16 O agendamento para entrega das amostras deverá ser realizado através dos telefones - (71) 99609-5055, procurar o Sr. PAULO CÉSAR SANTANA SANTOS ;

21.17 A entrega das amostras deverá ser realizada na SEDES no Centro Administrativo Da Prefeitura Municipal de Dias d'Ávila – Praça dos Três Poderes S/N – Lessa Ribeiro-CEP 42850-000 – Dias d'Ávila-Ba;

21.18 Caso ocorra a não apresentação das Amostras do primeiro Classificado no prazo legal, bem como em caso de não aceitação das mesmas pela Área Técnica, será convocado o segundo colocado e assim sucessivamente;

21.19 Fica designado o foro da Cidade de Dias D'Ávila, do Estado da Bahia - Brasil, para julgamento de quaisquer questões judiciais resultantes deste edital.

22 ANEXOS DO EDITAL

22.1 Indicados no campo VIII do Preâmbulo.

Mateus Oliveira Souza
Pregoeiro Oficial



PREGÃO PRESENCIAL Nº 100/2015

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

Registro de Preço para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios, visando o atendimento das demandas da Secretaria Municipal de Desenvolvimento e Proteção Social – SEDES, conforme especificações e quantitativos constantes no Edital e seus anexos.

2. JUSTIFICATIVA

Visando um melhor desenvolvimento das atividades realizadas nesta Secretaria, através dos Programas Federais no Município. Tendo em vista uma melhor qualidade nas atividades com mais eficiência, ética e profissionalismo, Bem como da população vulnerável assistidas por estes benefícios, que diariamente terão um atendimento de melhor qualidade pela Sedes em suas diversas atividades executadas.

3. QUANTITATIVO / ESPECIFICAÇÕES POR LOTE

LOTE I – HORTIFRUTIGRANJEIROS

ITEM	DESCRIÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	UN	PROGRAMAS		Qtde Total
				CREAS	CRAS	
1	ABACAXI	Abacaxi in natura, fruta com característica íntegras e de 1ª qualidade. Fresca, limpa, coloração uniforme. Gramatura mediana mínima por unidade 1,2 Kg.	UND	100	300	400
2	ABÓBORA	Abóbora in natura, inteira. Médio, com características íntegras e de 1ª qualidade, fresco, limpo, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, isento de sujidades. Não deve apresentar quaisquer lesões. Gramatura mediana unidade 140g	KG	30	100	130
3	AIPIM	Aipim in natura. Médio com características íntegras de qualidade, fresco, coloração uniforme.	KG	50	150	200
4	ALFACE	De 1ª qualidade, fresca, limpa, coloração uniforme, isento de sujidades, isento de parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Cada molho com no mínimo 500g.	UND	50	150	200
5	ALHO	Alho in natura. Médio, com características íntegras e de 1ª qualidade, fresco, limpo, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, isento de sujidades, isento de parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Cada molho com no mínimo 500g.	KG	8	20	28
6	AMEIXA FRESCA	Ameixa in natura. Médio, com características íntegras e de 1ª qualidade, fresco, limpo, coloração uniforme, isento de sujidades. Não deve apresentar quaisquer lesões.	KG	20	40	60
7	AMENDOIM	Amendoim cru, inteiro com casca, in natura, não apresentar alterações de cor, nem pontos de mofo.	KG	50	150	200
8	BANANA DA TERRA	Fruto médio, limpo, uniforme e acondicionado de forma a evitar danos; íntegro, ausência de sujidades. Gramatura mediana unidade 250g	KG	50	150	200
9	BANANA PRATA	Fruto médio, limpo, uniforme e acondicionado de forma a evitar danos; íntegro, ausência de sujidades. Gramatura mediana unidade 140g	UND	500	2.000	2.500
10	BATATA DOCE	Batata doce in natura. Médio, com características íntegras e de 1ª qualidade, fresco, limpo, coloração uniforme, isento de sujidades. Não deve apresentar quaisquer lesões.	KG	50	100	150
11	BATATA INGLESA	Batata Inglesa in natura. Médio, com características íntegras e de 1ª qualidade, fresco, limpo, coloração uniforme, isento de sujidades. Não deve apresentar quaisquer lesões.	KG	50	150	200
12	BETERRABA	Beterraba in natura, fruta com característica íntegras e de 1ª qualidade. Fresca, limpa, coloração uniforme.	KG	10	35	45
13	CAMARÃO SECO	Camarão seco, com casca, com aroma, cor e sabor específico do produto. Livre de sujidades e materiais estranhos. Apresentação obrigatória de Laudo Microbiológico.	KG	5	15	20
14	CANELA casca	Canela em casca, com aroma, cor e sabor específico do produto. Livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie.	KG	1	2	3
15	CASTANHA DE CAJU	Castanha de caju torrada, com aroma, cor e sabor específico do produto. Livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie.	KG	5	15	20



DIAS D'ÁVILA

PREFEITURA MUNICIPAL

16	CEBOLA BRANCA	Cebola in natura. Médio, com características íntegras e de 1ª qualidade, fresco, limpo, coloração uniforme, aroma, sabor e cor típicos da espécie, isento de sujidades, isentos de parasitos, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.. Médio. Uniforme e acondicionada de forma a evitar danos, isento de sujidades.	KG	50	150	200
17	CEBOLINHA	Cebolinha in natura. Fresca, de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de queimaduras. Cada molho com no mínimo 500g.	UND	30	100	130
18	CENOURA	Cenoura in natura. Médio, com características íntegras e de 1ª qualidade, fresco, limpo, coloração uniforme, espécie, isento de sujidades. Não deve apresentar quaisquer lesões.	KG	50	150	200
19	CHUCHU	Chuchu in natura. Médio, com características íntegras e de 1ª qualidade, fresco, limpo, coloração uniforme, isento de sujidades. Não deve apresentar quaisquer lesões.	KG	30	70	100
20	COCO SECO	Coco seco in natura, fruta com característica íntegras e de 1ª qualidade. Fresca, limpa, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie. Gramatura mediana mínima por unidade 900g.	UND	10	30	40
21	COENTRO	Coentro in natura. Coloração uniforme, fresca, firme e intacta, isenta de queimaduras. Cada molho com no mínimo 500g.	UND	50	100	150
22	CORANTE	Corante condimento, com características íntegras e de 1ª qualidade, fresco, limpo, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, isento de sujidades, isentos parasitos, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa.	KG	1	4	5
23	CRAVO	Cravo da índia, coloração parda escura, cheiro e sabor próprio. Isento de detritos do próprio produto, e impurezas dos grãos ou sementes.	KG	1	2	3
24	GENGIBRE	Gengibre in natura, com aroma, cor e sabor específico do produto. Livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie.	KG	1	2	3
25	LARANJA	Laranja in natura. Com características íntegras e de 1ª qualidade. Fresca, limpa, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, isento de sujidades. Não deve apresentar quaisquer lesões. Gramatura mediana mínima por unidade 150g.	UND	500	1000	1.500
26	LIMÃO	in natura, com característica íntegras e de 1ª qualidade. Fresca, limpa, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie.	KG	10	50	60
27	MAÇA	Maça com características íntegras de 1ª qualidade, fresca, limpa, uniforme e acondicionado de forma a evitar danos, ausência de sujidades. Gramatura mediana mínima por unidade 130g.	UND	500	1000	1.500
28	MAMÃO	Fruto com características íntegras (cor, textura, aroma), isento de sujidades, lesões. Acondicionado de forma a não causar danos ao fruto.	KG	100	150	250
29	MANGA	Manga com características íntegras de 1ª qualidade, fresca, limpa, uniforme e acondicionado de forma a evitar danos, ausência de sujidades.	KG	100	150	250
30	MARACUJÁ	in natura, fruto com características íntegras (cor, textura, aroma), isento de sujidades, lesões acondicionados de forma a não causar danos ao fruto.	KG	50	100	150
31	MELANCIA	Fruto com características íntegras (cor, textura, aroma), isento de sujidades, lesões. Acondicionado de forma a não causar danos ao fruto.	KG	300	500	800
32	MELÃO	Fruto com características íntegras (cor, textura, aroma), isento de sujidades, lesões. Acondicionado de forma a não causar danos ao fruto.	KG	40	150	190
33	MILHO VERDE	Milho Verde in natura, inteiro, com características íntegras de primeira qualidade, com estado de maturação verde em espiga. Gramatura mediana mínima por unidade 160 Kg.	UND	200	600	800
34	MORANGO	Morango in natura. Com características íntegras e de 1ª qualidade, fresco, limpo, coloração uniforme, isento de sujidades. Não deve apresentar quaisquer lesões.	KG	10	20	30
35	ORÉGANO	Orégano. Com características íntegras, aroma, cor e sabor típicos da espécie. Isento de sujidades e corpos estranhos.	KG	1	2	3
36	OVOS DE GALINHA	Ovos de galinha grande. Branco. Não deve apresentar rachaduras e/ou sujidades na casca. Bandeja de polpa moldada, de papelão com 30 unidades, embalados em caixa de papelão com 360 und.	BDJ	10	100	110
37	PEPINO	Pepino verde in natura. Médio, com características íntegras e de 1ª qualidade, fresco, limpo, coloração uniforme, isento de sujidades. Não deve apresentar quaisquer lesões.	KG	10	30	40
38	PERA	Pera in natura. Médio, com características íntegras e de 1ª qualidade, fresco, limpo, coloração uniforme, isento de sujidades. Não deve apresentar quaisquer lesões.	KG	20	40	60



DIAS D'ÁVILA

PREFEITURA MUNICIPAL

39	PESSEGO	Pêssego in natura. Médio, com características íntegras e de 1ª qualidade, fresco, limpo, coloração uniforme, isento de sujidades. Não deve apresentar quaisquer lesões.	KG	20	30	50
40	PIMENTA COMINHO	Condimento, com características íntegras e de 1ª qualidade, fresco, limpo, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, isento de sujidades, isentos parasitos, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa.	KG	1	2	3
41	PIMENTÃO VERDE	Pimentão verde in natura. Médio, com características íntegras e de 1ª qualidade, fresco, limpo, coloração uniforme, isento de sujidades. Não deve apresentar quaisquer lesões.	KG	10	50	60
42	QUIABO	Quiabo in natura. Médio, com características íntegras e de 1ª qualidade, fresco, limpo, coloração uniforme, isento de sujidades. Não deve apresentar quaisquer lesões.	KG	50	150	200
43	REPOLHO VERDE	Repolho in natura. Médio, com características íntegras e de 1ª qualidade, fresco, limpo, coloração uniforme, isento de sujidades. Não deve apresentar quaisquer lesões.	KG	10	50	60
44	TANGERINA	Tangerina in natura. Com características íntegras e de 1ª qualidade. Fresca, limpa, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, isento de sujidades. Não deve apresentar quaisquer lesões. Gramatura mediana mínima por unidade 140g.	UND	500	1000	1.500
45	TOMATE	Tomate in natura. Médio, com características íntegras e de 1ª qualidade, fresco, limpo, coloração uniforme, isento de sujidades. Não deve apresentar quaisquer lesões.	KG	30	100	130
46	UVA	Uva in natura. Com características íntegras e de 1ª qualidade, fresco, limpo, coloração uniforme, isento de sujidades. Não deve apresentar quaisquer lesões.	KG	50	100	150

LOTE II – CARNES

ITEM	DESCRIÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	UN	PROGRAMAS		Qtde Total
				CREAS	CRAS	
1	BACON	Carne suína e sal. Apresentar odor agradável, característica e consistência firme, embalado à vácuo. Pacote de 1kg. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação.	KG	10	30	40
2	BOFE	Carne bovina, congelada, embalada à vácuo. Qualidade primeira. Apresentar o selo do SIF. Apresentar características sensoriais adequadas ao produto (odor, textura, cor). A embalagem não deve estar danificada nem apresentar cristais de gelo. Temperatura de entrega no máximo -12°C, o carro de transporte deve ser baú refrigerado. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação.	KG	20	80	100
3	CARNE de segunda acém, cruz machado ou paleta bovina	Carne bovina peça, congelada, embalada à vácuo. Qualidade primeira. Apresentar o selo do SIF. Apresentar características sensoriais adequadas ao produto (odor, textura, cor). A embalagem não deve estar danificada nem apresentar cristais de gelo. Temperatura de entrega no máximo -12°C, o carro de transporte deve ser baú refrigerado. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação.	KG	20	100	120
4	CARNE MOÍDA	Carne bovina moída de primeira qualidade, embalada à vácuo, congelada. Apresentar o selo do SIF. Apresentar características sensoriais adequadas ao produto (odor, textura, cor). Embalagem de 500gr ou 1 kg. A embalagem não deve estar danificada nem apresentar cristais de gelo. Temperatura de entrega no máximo -12°C, o carro de transporte deve ser baú refrigerado. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação.	KG	30	90	120
5	CHARQUE BOVINO DIANTEIRO	Carne bovina e sal. Apresentar odor agradável, característica e consistência firme. Em embalagem de 1 kg - embalado à vácuo. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação.	KG	30	90	120
6	COXA E SOBRECORA DE FRANGO	Carne de frango, coxa e sobrecoxa, congelada, embalagem primária de plástico e secundária de papelão. Qualidade primeira. Apresentar o selo do SIF. Apresentar características sensoriais adequadas ao produto (odor, textura, cor). Em caixa de 15 ou 18 kg. A embalagem não deve estar danificada nem apresentar cristais de gelo. Temperatura de entrega no máximo -12°C, o carro de transporte deve ser baú refrigerado. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação.	KG	50	150	200
7	LINGUIÇA CALABRESA	Linguiça calabresa cozida defumada suína industrializada com inspeção oficial. Ingredientes: carne suína, carne mecanicamente separada de ave, toucinho, sal, especiarias, conservantes. Embalada à vácuo. Embalagem com 2,5 ou 3kg. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de	KG	20	60	80



DIAS D'ÁVILA

PREFEITURA MUNICIPAL

		validade. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional. Apresentação obrigatória de Laudo Microbiológico.				
8	PEITO DE FRANGO	Carne de frango, peito, congelada, embalagem primária de plástico e secundária de papelão. Qualidade primeira. Apresentar o selo do SIF. Apresentar características sensoriais adequadas ao produto (odor, textura, cor). Em caixa de 15 ou 18 kg. A embalagem não deve estar danificada nem apresentar cristais de gelo. Temperatura de entrega no máximo -12°C, o carro de transporte deve ser baú refrigerado. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação.	KG	50	150	200
9	SALSICHA A GRANEL	Salsicha tipo hot dog. Ingredientes: Carne mecanicamente separada de aves, carnes suínas, miúdos suínos, proteína texturizada de soja, (2,0% colorida artificialmente), proteína isolada de soja, sal, amido, glicose de milho, condimentos naturais, estabilizante (polifosfato), antioxidante, conservador nitrito de sódio e corante natural. embalagem cryovac com 5kg. Deve ser entregue sob refrigeração (no máximo a 10oC) em carro refrigerado. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	KG	50	150	200

LOTE III - LATICÍNIOS, FRIOS, EMBUTIDOS, REFRIGERADOS

ITEM	DESCRIÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	UN	PROGRAMAS		Qtde Total
				CREAS	CRAS	
1	ÁGUA MINERAL	sem gás, embalagem com 48 unidades de 200ml. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade. Apresentar na embalagem, rótulo com composição química. Apresentação obrigatória de Laudo Microbiológico.	CX	100	300	400
2	BEBIDA LÁCTEA DE MORANGO	Bebida láctea tipo iogurte sabor morango. Ingredientes: leite reconstituído semi-desnatado, sabor artificial de morango, polpa de morango, amido de milho, açúcar, soro de leite em pó, vitaminas, corantes. Embalagem plástica de 200ml. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	UND	2.000	8.000	10.000
3	BEBIDA LÁCTEA (achocolatado) embalagem individual	Embalagem tetra pack, com rótulo, data de fabricação e validade de acordo com a legislação. Embalagem com 200ml. Sabores chocolate e morango. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	UND	1.500	11.500	13.000
4	CREME DE LEITE	Composição: Creme de leite e estabilizante fosfato dissódico. De 1ª qualidade. Produto isento de fermentações e não deve indicar processamento defeituoso. Lata de 300g. Não deve apresentar embalagens amassadas, enferrujadas e estufadas ou conter perfurações. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	LA	50	200	250
5	GORDURA VEGETAL	Ingredientes: Óleos vegetais líquidos e hidrogenados. Embalagem com 500g. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	UND	20	30	50
6	LEITE CONDENSADO	De 1ª qualidade, embalagem com aproximadamente 395g. Ingredientes : leite integral, açúcar, leite em pó integral e lactose. Produto isento de fermentações e não deve indicar processamento defeituoso. Lata de 350g. Não deve apresentar embalagens amassadas, enferrujadas e estufadas ou conter perfurações. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	LT	50	200	250
7	LEITE	Composição: Leite UHT integral e estabilizantes citrato de sódio, monofosfato de sódio e trifosfato de sódio. Embalagem tipo longa vida (tetra pak) com 1000ml. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade a partir da data de entrega. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	LT	50	200	250



DIAS D'ÁVILA

PREFEITURA MUNICIPAL

8	LEITE EM PÓ INTEGRAL	Deverá conter no mínimo 7g proteína em 26g do produto. Apresentar-se seco e solto e não apresentar cor alaranjada ou amarela, forte, mancha escura ou esverdeada (mofo). Pacote com 200 gr ou 1 kg. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	KG	50	200	250
9	POLPA DE FRUTA	Polpa de fruta congelada - Diluição 4:1 - Embalagem de 1kg. Apresentar laudo de análise microbiológica Selo do órgão fiscalizador. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	KG	50	300	350
10	PRESUNTO	Composição: pernil suíno cozido, água, sal, condimento, nitrito e nitrato de sódio, conservante, tripolifosfato de sódio, estabilizante, eritorbarbo de sódio e antioxidante, corante natural.	KG	50	150	200
11	QUEIJO TIPO MUSSARELA	Composição: Leite pasteurizado, sal, coalho e fermento láctico. De 1ª qualidade, resfriado, apresentar odor agradável, característica e consistência firme. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Temperatura no recebimento do produto deverá estar com até 10°C. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	KG	50	150	200
12	REFRIGERANTE	Com água gaseificada, aromatizado naturalmente, corante, acidulante e antioxidante, suco concentrado, nos sabores de limão, laranja, guaraná e uva, não alcoólico. Embalagem de 2 litros. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	LT	100	500	600
13	SUCO EMBALAGEM INDIVIDUAL	Embalagem tetra pack, com rótulo, data de fabricação e validade de acordo com a legislação. Embalagem com 200ml. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	UND	2.000	10.000	12.000

LOTE IV - NÃO PERECÍVEIS

ITEM	DESCRIÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	UND	PROGRAMAS		Qtde Total
				CREAS	CRAS	
1	AÇUCAR CRISTALIZADO	Granulado, sem umidade, cor clara característica, sem nenhum tipo de sujeira e perfurações na embalagem. Pct de 1 kg. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade a partir da data de entrega. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	KG	50	100	150
2	ADOÇANTE	Ingredientes:Água, sorbitol, edulcorantes artificiais: Ciclamato de sódio, e sacarina sódica, conservantes: Ácido benzóico, metilparbeno. Embalagem com 100ml, datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade a partir da data de entrega. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	UND	5	10	15
3	AMENDOIM	Amendoim cru, inteiro sem casca, tipo 1. Pacote com 500g. Não deve apresentar alterações de cor, nem pontos de mofo. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade a partir da data de entrega. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	PCT	10	10	20
4	AMENDOIM TORRADO (TIPO JAPONES)	Torrado, tipo japonês. Ingredientes: amendoim, farinha de trigo, amido de milho, açúcar, gordura vegetal, molho de soja e milho, sal e fermento químico bicarbonato de sódio. Embalagem com 750g, apresentar datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	PCT	25	65	90
5	AMIDO DE MILHO	Maisena ou similar. Embalagem com peso líquido: 200g. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade a partir da data de entrega. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	PCT	10	75	85
6	ARROZ BRANCO	Tipo 2, polido, longo e fino, sem sujidades e sem presença de parasitos, larvas e bolores. Pacote de 1 kg. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade a partir da data da entrega.	KG	25	175	200



DIAS D'ÁVILA

PREFEITURA MUNICIPAL

7	AVEIA	Flocos de aveia de primeira qualidade, isento de partículas estranhas, umidade, mofo. Embalagem de 250gr, 500gr e 1kg. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade a partir da data de entrega. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	KG	15	50	65
8	AZEITE DENDE	Ingredientes: oleína de palma. Azeite de dendê puro com baixa acidez. Com registro no Ministério da Saúde. Com rótulo e informação nutricional. Valor calórico em 15 ml e 135 cal. Embalagem de 500 ml. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade	GF	5	10	15
9	AZEITE DOCE	Ingredientes: Azeite de oliveira. Embalagem com 200ml, apresentar datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	GF	5	15	20
10	AZEITONA	Composição: Azeitonas verdes, com caroço, salmoura (água e sal) com antioxidante e conservador benzoato de sódio e acidulante ácido cítrico. Embalagem plástica ou em vidro com 200g. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade a partir da data de entrega. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	UND	10	40	50
11	BALA	Açúcar, xarope de glicose, acidulante: ácido láctico, emulsificantes, corante artificialmente, aromatizante. Balas embaladas individualmente, embalagem com peso líquido de 800gr a 850gr. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade a partir da data de entrega. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	PCT	50	200	250
12	BATATA PALHA	Composição: Batata palha frita com conservantes. Embalagem plástica contendo 500g. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade a partir da data de entrega. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	PCT	10	40	50
13	BEIJINHO	Ingredientes: leite condensado, açúcar, coco ralado, água, gordura vegetal, sal e espessante pectina. Lata de 365g. Não deve apresentar embalagem amassadas, enferrujadas e estufadas ou conter perfurações. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	LA	25	75	100
14	BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE CÓCO	Sabor coco Ingredientes: farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, lecitina de soja, amido de milho, açúcar invertido, leite de coco, coco ralado, leite integral, sal, aroma artificial de coco O produto não deve apresentar-se queimado ou tostado e nem quebrado. Composição nutricional mínima 6g de proteínas e VCT 390 Kcal em 100g do produto. Pacote com 400g. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade a partir da data de entrega. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	PCT	100	650	750
15	BISCOITO RECHEADO	Composição: farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho, açúcar invertido, soro de leite, sal, fermento químico. Pacote de 40g. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	UND	750	6.250	7.000
16	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER embalagem com 150 g	Composição: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar, sal refinado, fermento, outros. Pode conter glúten. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais; deverá ser dupla embalagem (6 em 1). Pacote de 150g c/ 06 unidades de 25g cada. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	PCT	250	2.000	2.250
17	BISCOITO TIPO CREAM CRACKER	Composição: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar, amido de milho, sal refinado, fermento, leite ou soro de leite, outros. Pode conter glúten. Composição físico-química do produto: proteínas 12% e valor calórico 440 Kcal. Alimento obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massas de farinha de trigo preparada com amido e féculas. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais; deverá ser dupla embalagem (3 em 1). Pacote de 400g. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor	PCT	100	750	850



DIAS D'ÁVILA

PREFEITURA MUNICIPAL

		nutricional.				
18	BISCOITO TIPO MAISENA embalagem com 400 gr	Composição: farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho, açúcar invertido, soro de leite, sal, fermento químico. Serão rejeitados biscoito mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais. Deverá ser armazenado em dupla embalagem (3 em 1). pacote de 400g. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	PCT	100	700	800
19	BOMBOM	Ingredientes: Açúcar, gorduras vegetal, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, massa de cacau, manteiga de cacau, castanha de caju, soro de leite em pó, farinha de soja integral, leite em pó desnatado, gordura de manteiga desidratada, sal, óleo de soja, cacau em pó, extrato de malte, emulsificantes: lecitina de soja e poliglicerol poliricinoleato, fermento químico bicarbonato de sódio e aromatizante. Pode conter traços de avelã, amêndoa e ovo. Não conter. Embalagem com 1kg, apresentar datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	PCT	25	50	75
20	BRIGADEIRO	Ingredientes: leite condensado, maltodextrina, água, açúcar, cacau em pó, sal, espessante pectina e gelatina bovina, aromatizantes. Lata de 385g. Não deve apresentar embalagem amassadas, enferrujadas e estufadas ou conter perfurações. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	LA	50	150	200
21	CAFÉ	Café torrado e moído com 250g. Embalagem plástica ou à vácuo. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade a partir da data de entrega. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	PCT	25	100	125
22	CAJUZINHO	Ingredientes: leite condensado, açúcar, amendoim, água, gordura vegetal, sal e espessante pectina. Lata de 365g. Não deve apresentar embalagem amassadas, enferrujadas e estufadas ou conter perfurações. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	LA	15	75	90
23	CALDO DE CARNE/ GALINHA	Ingredientes básicos: carne de frango ou bovina desidratada e liofilizada, sal, amido de milho, gordura vegetal e condimentos, podendo conter corante natural. Livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos de animais e vegetais. CX c/ 06 tabletes. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	CX	10	30	40
24	CANELA EM PÓ	Ingredientes: Canela em pó. Embalagem com 50g, apresentar datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	UND	3	10	13
25	CATCHUP	Composição: polpa de tomate, açúcar, vinagre, sal, conservador sorbato de potássio e aromatizante. Em embalagem plástica ou tetra pak com 200 a 300g. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade a partir da data de entrega. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	UND	10	50	60
26	CEREJA EM CALDA	Ingredientes: Cerejas, água, açúcar, acidulante ácido cítrico, corante vermelho 40 e aroma artificial de cereja. Não conter glúten. Embalagem com 100ml, apresentar datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	LT	5	15	20
27	CHOCOLATE EM PÓ	Alimento achocolatado em pó. Ingredientes: açúcar, cacau em pó solúvel, sal. Composição nutricional mínima de proteína 3g e aproximada de lipídios 1,5g, hidrato de carbono 92g VCT 393 Kcal em 100g do produto. Pacote de 200g. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	PCT	15	175	190
28	CHOCOLATE GRANULADO	Ingrediente: açúcar, cacau em pó, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho. Pacote de 1kg. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6	PCT	10	20	30



DIAS D'ÁVILA

PREFEITURA MUNICIPAL

		meses de validade. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.				
29	COBERTURA PARA SORVETE	Ingredientes: Glucose, leite condensado, açúcar invertido, água, cacau, sal, aromatizante natural baunilha, acidulante: ácido cítrico, conservador sorbato de potássio. Não conter glúten. Embalagem com 340g, apresentar datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	UND	5	10	15
30	COCO RALADO	Ingredientes: Polpa de coco desidratada. Não conter glúten. Embalagem com 100g, apresentar datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	UND	20	55	75
31	CORANTE LÍQUIDO PARA COBERTURAS	Composição: água, açúcar invertido, xarope de glucose, corantes artificiais, sem glúten, nas cores amarelo, laranja, vermelho, azul, verde, rosa e roxo. Embalagens com 10ml. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	UND	10	20	30
32	DOCE DE BANANA AÇUCARADO	Conhecido como Nêgo-bom. Ingredientes: açúcar e banana. Embalagem com peso líquido de 800gr a 850gr. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade a partir da data de entrega. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	PCT	50	175	225
33	DOCE DE LEITE CREMOSO	Ingredientes: Leite, açúcar, amido de milho, conservador sorbato de potássio, bicarbonato de soro e enzima lactase. Não conter glúten. Embalagem com 3kg ou 4 kg, apresentar datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	KG	5	15	20
34	DOCE DE LEITE CREMOSO	Ingredientes: Leite, açúcar, amido de milho, conservador sorbato de potássio, bicarbonato de soro e enzima lactase. Não conter glúten. Embalagem com 400g, apresentar datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	UND	10	20	30
35	ERVILHA	Composição: Ervilha, água, sal e açúcar. Com 200g. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade a partir da data de entrega. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional. Não deve apresentar embalagens amassadas, enferrujadas e estufadas ou conter perfurações.	LA	15	50	65
36	EXTRATO DE TOMATE	Ingredientes : tomate, açúcar (máximo de 1%), sal (máximo de 5% de cloreto de sódio). Produto isento de fermentações e não deve indicar processamento defeituoso. Lata de 370g. Não deve apresentar embalagens amassadas, enferrujadas e estufadas ou conter perfurações. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	LA	25	50	75
37	FARINHA DE MANDIOCA fina embalagem 1 kg	Torrada, de 1ª qualidade, seca, fina, amarela ou branca. Sem nenhum grau com característica de queimado. Não ter cheiro azedo, nem manchas escuras (mofo). Pacote de 1 kg. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade.	KG	10	50	60
38	FARINHA DE MILHO	Farinha de milho pré-cozida enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem plástica ou de papel com 500g. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade a partir da data de entrega. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	PCT	10	75	85
39	FARINHA DE TRIGO	Farinha de Trigo especial sem fermento. Cor clara característica, sem nenhum tipo de sujeira e perfuração na embalagem e sem presença de larvas ou parasitas. - Embalagem de 1 kg. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade.	KG	10	40	50
40	FARINHA DE TRIGO	Farinha de Trigo especial com fermento. Cor clara característica, sem nenhum tipo de sujeira e perfuração na embalagem e sem presença de larvas ou parasitas. - Embalagem de 1 kg. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade.	KG	10	40	50



DIAS D'ÁVILA

PREFEITURA MUNICIPAL

41	FEIJÃO MULATINHO	Tipo 1, extra limpo, de 1ª qualidade, constituído de mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente, de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Pacote de 1 kg. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade a partir da data de entrega.	KG	15	75	90
42	FERMENTO PARA BOLO	Fermento em pó químico para bolo - Lata com 100g. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade a partir da data de entrega.	LA	10	20	30
43	FLOCOS DE ARROZ	Ingredientes: Flocos de arroz rico em carboidratos e de elevada digestibilidade. Embalagem com 500g, apresentar datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	PCT	10	20	30
44	FUBA DE MILHO	100% milho, cor amarelo uniforme, sem manchas na cor preta, azul ou verde e isento de sujidades. Pacote com 500g. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	PCT	20	50	70
45	GELATINA em pó	Composição: açúcar, xarope de glicose, acidulante: ácido láctico, emulsificantes, corido artificialmente, aromatizante. Sabores variados. Embalagem contendo 85gr. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade a partir da data de entrega. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional. Apresentação obrigatória de Laudo Microbiológico.	CX	50	125	175
46	GELATINA em pó sem sabor incolor	Gelatina em pó sem sabor e incolor. Embalagem contendo 2 envelopes com 12gr cada. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade a partir da data de entrega. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	PCT	15	20	35
47	GOIABADA CREMOSA	Doce de goiaba, cremoso, embalagem em balde de 3kg OU 4 kg. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	KG	5	10	15
48	GOIABADA CREMOSA	Ingredientes: Polpa de goiaba, açúcar, açúcar líquido, acidulante ácido cítrico e estabilizante pectina. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagem com 600g, apresentar datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	UND	25	50	75
49	GOMA (Jujuba)	Gelatina, açúcar, xarope de glicose, acidulante: ácido láctico, emulsificantes, corido artificialmente, aromatizante.	PCT	25	100	125
50	LEITE DE CÓCO	Deve ser pasteurizado homogeneizado a base de leite de côco e água. Embalagem intacta, tampada e sem ferrugem. Garrafa de vidro com 200 ml. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	GF	25	75	100
51	MAIONESE	Composição: Água, óleo vegetal, vinagre, amido modificado, ovos pasteurizados, açúcar, sal, acidulante, ácido láctico, espessante goma xantana, conservador ácido sórbico, sequestrante EDTA cálcio dissódico, corante, aromatizante e antioxidantes ácido cítrico. Em embalagem plástica com 200 a 250g. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade a partir da data de entrega. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	UND	25	75	100
52	MARGARINA	Creme vegetal com 35% de lipídeos, sem sal. Ingredientes: água, óleos vegetais polinsaturados líquidos e interesterificados vitaminas "A", "D" e "E", estabilizantes mono e diglicerídeos de ácidos graxos e estéreis de poliglicerol com ácido ricinoleico, acidulante ácido cítrico, conservador sorbato de potássio, antioxidante edta, corantes urucum e cúrcuma e aromatizantes, sem glúten, e com registro no Ministério da Saúde. Embalagem com 500g. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	UND	25	50	75
53	MASSA TIPO ESPAGUETE	Massa tipo espaguete, à base de farinha de trigo enriquecida com ferro, ácido fólico e ovos. Embalagem com 500g. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no	PCT	25	150	175



DIAS D'ÁVILA

PREFEITURA MUNICIPAL

		mínimo de 6 meses de validade. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.				
54	MILHO BRANCO	Tipo 1, branco e não deve apresentar manchas escuras, avermelhadas e esverdeadas. Pacote com 500g. Seguir regimento do Ministério da Agricultura. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade.	PCT	15	85	100
55	MILHO DE PIPOCA	Milho grão de primeira qualidade, Tipo 1, duro, beneficiado, polido, limpo. Pacote com 500g. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade.	PCT	50	150	200
56	MILHO VERDE	Composição: Milho, água, sal e açúcar. Com 200g. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade a partir da data de entrega. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional. Não deve apresentar embalagens amassadas, enferrujadas e estufadas ou conter perfurações.	LA	25	50	75
57	MILHO XEREM	Milho granulado tipo canjiquinha. Sem nenhum tipo de sujeira e perfurações na embalagem. Embalagem com 500g. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	PCT	10	40	50
58	MISTURA PARA GLACÊ REAL	Mistura para cobertura de bolos e doces. Composição: Açúcar refinado finamente moído, Claras de ovos em pó, Amido de Milho, Ácido Cítrico, aroma idêntico ao natural de baunilha. Embalagem de 1 kg. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	PCT	10	50	60
59	MISTURA PRA BOLO PÓ	Mistura para bolo, sabores diversos. Embalagem de 400g, caixa com 12 kg. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional. Apresentar ficha técnica do produto.	CX	15	35	50
60	MOLHO DE TOMATE	Ingredientes: Tomate, cebola, açúcar, sal, óleo de soja, salsa e cebolinha. Não conter glúten. Embalagem com 340g (sachê), apresentar datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	UND	15	60	75
61	MOSTARDA	Composição: Vinagre, mostarda, amido de milho, açúcar, sal, glicose, corante e conservante benzoato de sódio. Em embalagem plástica ou tetra pak com 200 a 250g. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade a partir da data de entrega. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	UND	10	25	35
62	OLEO DE SOJA	Ingredientes: Oleo de soja e antioxidante ácido cítrico. Não deve apresentar embalagens amassadas, enferrujadas e estufadas ou conter perfurações. Embalagem ou lata de 900 ml. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	EMB ou LA	25	75	100
63	PAÇOCA	Doce de amendoim barra paçoça. Não conter glúten. Embalagem com 50 unidades de 22g, apresentar datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	PCT	30	120	150
64	PANETONE	Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, uvas passas (9,99%) frutas cristalizadas (9,99%), gordura vegetal, ovo líquido integral, gema de ovos, manteiga, extrato de malte, sal, estabilizante: mono e diglicerídeos de ácidos graxos (INS 471), aromatizantes, corantes naturais: cúrcuma (INS 100I) e urucum (INS 160B) e conservadores: propionato de cálcio (INS 282) e ácido sórbico (INS 200). Pode conter traços de farinha de soja, leite, gergelim, avelã, amendoim, amêndoas, castanha de caju, aveia, centeio e cevada. Não conter glúten. Embalagem com 500g, apresentar datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	UND	25	150	175



DIAS D'ÁVILA

PREFEITURA MUNICIPAL

65	PANETONE (MINE)	Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, uvas passas (9,99%), frutas cristalizadas (9,99%), gordura vegetal, ovo líquido integral, gema de ovos, manteiga, extrato de malte, sal, estabilizante: mono e diglicerídeos de ácidos graxos (INS 471), aromatizantes, corantes naturais: cúrcuma (INS 100I) e urucum (INS 160B) e conservadores: propionato de cálcio (INS 282) e ácido sórbico (INS 200). Pode conter traços de farinha de soja, leite, gergelim, aveia, amendoim, amêndoas, castanha de caju, aveia, centeio e cevada. Não conter glúten. Embalagem com 100g A 150g, apresentar datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 3 meses de validade. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	UND	35	250	285
66	PÃO DE QUEIJO	Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidade regulares. O miolo deve ser leve, com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não deve apresentar odor de fermentação e de fumaça. A farinha de trigo empregada na confecção do pão deverá ser enriquecida com ferro e ácido fólico. Unidade com 30g cada pão. Deverá ser entregue em embalagens plásticas com 20 ou 25und, fechadas por fita adesiva transparente. Transportadas em caixas plásticas limpas.	UND	2.500	5.000	7.500
67	PÃO TIPO FAROFA	Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidade regulares. O miolo deve ser leve, com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não deve apresentar odor de fermentação e de fumaça. A farinha de trigo empregada na confecção do pão deverá ser enriquecida com ferro e ácido fólico. Unidade com 50g cada pão. Pão farofa com cobertura farofa de margarina com açúcar. Unidade com 50g. Deverá ser entregue em embalagens plásticas com 20 ou 25und, fechadas por fita adesiva transparente. Transportadas em caixas plásticas limpas.	UND	500	3.000	3.500
68	PÃO TIPO HOT-DOG	Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidade regulares. O miolo deve ser leve, com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não deve apresentar odor de fermentação e de fumaça. A farinha de trigo empregada na confecção do pão deverá ser enriquecida com ferro e ácido fólico. Unidade com 50g cada pão. Deverá ser entregue em embalagens plásticas com 20 ou 25und, fechadas por fita adesiva transparente. Transportadas em caixas plásticas limpas.	UND	500	3.000	3.500
69	PÉ-DE-MOLEQUE	Ingredientes: açúcar, amendoim e xarope de glicose. Embalagem com 50 unidades com peso líquido 800gr a 850gr. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade a partir da data de entrega. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	PCT	50	150	200
70	PIPOCA DOCE	Composição: Canjica de milho e açúcar. Embalagem com 30 unidades com peso líquido de cada unidade 15g. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade a partir da data de entrega. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	PCT	50	150	200
71	PIPOCA SALGADA	Embalagem com 10 unidades com 25g cada. Ingredientes: Farinha de milho fortificada com ferro e ácido fólico, óleo, preparado para salgadinho sabor idêntico ao natural de presunto, queijo ou milho (sal, cloreto de potássio, proteína hidrolisada do trigo, maltodextrina, queijo, óleo vegetal, realçador de sabor glutamato monossódico, aromatizantes e acidulante ácido cítrico) e sal. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	PCT	50	150	200
72	PIRULITO	Composição: Açúcar, xarope de glicose, acidulante: ácido láctico, emulsificantes, corido artificialmente, aromatizante. Pirulitos embalados individualmente, embalagem com peso líquido de 700gr a 850gr. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade a partir da data de entrega. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	PCT	50	150	200
73	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA	A partir de farinha de trigo de soja desengordurada, proteína isolada de soja e proteína concentrada de soja, sabor carne ou frango. Deve apresentar umidade máxima de 8% e proteína em base seca mínima de 50%. Deve estar seco e solto na embalagem e não apresentar insetos e/ou manchas no conteúdo. pacote de 500g.	PCT	15	35	50
74	QUEIJO RALADO	Composição: queijo parmesão ralado e conservantes. Embalagem plástica contendo 50gr. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade a partir da data de entrega. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	PCT	50	150	200



DIAS D'ÁVILA

PREFEITURA MUNICIPAL

75	SAL IODADO	Contendo: Cloreto de sódio e iodato de potássio. Deve estar seco e solto no saco. Pacote 1kg. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	KG	10	30	40
76	SARDINHA EM CONSERVA	Composição: Sardinha, água, óleo vegetal de soja e sal. Contendo 125g. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade a partir da data de entrega. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional. Não deve apresentar embalagens amassadas, enferrujadas e estufadas ou conter perfurações.	LA	50	100	150
77	SOPA DE CARNE COM MACARRÃO COLORIDO	Ingredientes: macarrão alfabeto colorido, amido de milho, sal, óleo vegetal refinado, maltodextrina, carne bovina desidratada, proteína de soja, estabilizante lecitina de soja, glutamato monossódico, cenoura desidratada em flocos, salsa, alho desidratado em pó, aroma natural de carne bovina e corante natural de urucum. Pacote de com 1 kg ou 2 kg. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	KG	50	100	150
78	SOPA DE FRANGO COM MACARRÃO COLORIDO	Ingredientes: macarrão alfabeto colorido, amido de milho, sal, óleo vegetal refinado, maltodextrina, carne de frango desidratada, proteína de soja, estabilizante lecitina de soja, glutamato monossódico, cenoura desidratada em flocos, salsa, alho desidratado em pó, aroma natural de frango e corante natural de urucum. Pacote de 1kg ou 2 kg. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	KG	50	100	150
79	TAPIOCA	Granulada. Não deve apresentar embalagens amassadas ou conter perfurações. Embalagem plástica de 500g. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	UND	20	70	90
80	VINAGRE	Ingredientes: Fermentado de ácido acético de vinho tinto ou branco. Não deve apresentar embalagens amassadas ou conter perfurações. Embalagem plástica de 500ml. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	UND	10	50	60
81	WAFER	Sabor morango, chocolate, doce de leite, limão, abacaxi. Embalagem com 40g. Ingredientes: Açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, cacau, óleo vegetal, leite desnatado em pó, sal, estabilizante: lecitina de soja, fermentos químicos; bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio.	UND	1.000	5.000	6.000

4. DAS EXIGÊNCIAS

4.1 É obrigatório a apresentação de amostras, dos itens relacionados no ANEXO XIII do Edital, que deverão ser entregues em até 02 (dois) dias úteis após a data da sessão de licitação, das 08:00 às 14:00 horas, onde a comissão criada pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento e Proteção Social, avaliará e julgará as amostras;

4.2 As amostras deverão vir acompanhadas de nota de entrega, em papel timbrado da empresa, assinada por um dos seus representantes legais com a relação de produtos, especificando inclusive as marcas (caso se aplique);

4.4 As amostras apresentadas serão devolvidas após a homologação da licitação

4.5 O agendamento para entrega das amostras deverá ser realizado através dos telefones - (71) 99609-5055, procurar o Sr. PAULO CÉSAR SANTANA SANTOS.

5. DA ENTREGA

5.1. A detentora da ata deverá entregar os materiais solicitados pela Secretaria requisitante, no prazo de 20 (vinte) dias, após a emissão da ordem de fornecimento;

5.2. A entrega será parcelada de acordo com a necessidade da Contratante;

5.3. O município não se obriga a pagar a totalidade licitada, mas somente o quantitativo entregue e aceito pelo município, devidamente atestado nas notas fiscais;

5.4. O recebimento definitivo não excluirá a responsabilidade da DETENTORA DA ATA pela perfeita qualidade do material fornecido, cabendo-lhe sanar quaisquer irregularidades detectadas quando da utilização desse material;

5.5. Os materiais serão entregues no Almoxarifado Central da PMDD – Praça dos Três Poderes, bairro Lessa Ribeiro, s/n, Dias d'Ávila – Ba

6. PRAZO DE VIGÊNCIA

O prazo de vigência deste registro de preços é de 12 (doze) meses, contados a partir da data de assinatura da ata de registro de preços.

7. DAS OBRIGAÇÕES DA DETENTORA DA ATA

7.1 Fornecer os materiais conforme especificações, marcas, validade e preços propostos na licitação, e nas quantidades solicitadas pela Administração;

7.2 Substituir, no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, no prazo de garantia, qualquer produto defeituoso que houver fornecido;



DIAS D'ÁVILA

PREFEITURA MUNICIPAL

7.3 Qualquer produto entregue com incorreções referente à qualidade ou quantidade, deverá ser imediatamente substituído, sob pena de retenção do respectivo pagamento, até a sua integral regularização, independentemente das sanções legais aplicáveis a espécie;

7.4 Manter durante a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

7.5 Não subcontratar, ceder ou transferir, total ou parcialmente o objeto do presente Contrato.

8. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

8.1 Acompanhar e fiscalizar a execução do fornecimento contratado através de servidores especialmente designados;

8.2 Oferecer todas as condições e informações necessárias para que a DETENTORA DA ATA possa fornecer os produtos dentro das especificações exigidas neste Termo de Referência;

8.3 Emitir nota de empenho a crédito do fornecedor no valor total correspondente ao material solicitado;

8.4 Encaminhar a nota de empenho para a detentora da ata;

8.5 Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela DETENTORA DA ATA, proporcionando todas as condições para que a mesma possa cumprir suas obrigações dentro dos prazos estabelecidos;

9. DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

9.1 Fica a cargo da CONTRATANTE a fiscalização da perfeita execução do objeto;

9.2 A fiscalização do fornecimento do objeto, bem como a gestão do contrato ficará a cargo de um ou mais servido (res.) que será (ao) posteriormente designado para este fim, através de Portaria.

10. FORMA DE PAGAMENTO

10.1 O pagamento a detentora da ata será efetuado pela CONTRATANTE, mensalmente até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente, após a emissão da nota fiscal conforme Ordens de Fornecimento, e atesto por servidor responsável;

10.2 Caso a Nota fiscal apresente qualquer erro, a mesma será devolvida para que as correções sejam efetuadas para posterior pagamento, no prazo legal;

11. DAS PENALIDADES E MULTAS DO CONTRATO

11.1 Advertência, sempre que forem constatadas infrações leves;

11.2 Suspensão temporária de participar de licitações e impedimento de contratar com a Administração Por um período de até 02 (dois) anos, conforme disposto no inciso III do art. 87 de Lei Federal 8.666/93;

11.3 Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública conforme o disposto no inciso IV do art. 87 da Lei Federal 8.666/93;

11.4 O atraso injustificado no prazo de fornecimento do objeto implicará aplicação de multa correspondente a 0,5% por dia de atraso, calculada sobre o valor total do contrato, até o limite de 15% do valor contratado;

11.5 Na hipótese do item anterior, o atraso injustificado por período igual ou superior a 30 dias caracterizará o descumprimento total da obrigação, punível com as sanções previstas nos itens 11.2 e 11.3 deste termo.

11.6 Serão considerados injustificados, os atrasos não comunicados tempestivamente e indevidamente fundamentados, e a aceitação das justificativas ficarão a critério do Contratante.

11.7 Sempre que não houver prejuízo para o Contratante, às penalidades impostas poderão ser relevadas ou transformadas em outras de menor sanção, a seu critério.

11.8 A aplicação das penalidades será precedida da concessão da oportunidade de ampla defesa por parte da Detentora da ata, na forma da lei.

11.9 Pelo atraso injustificado no fornecimento do objeto a DETENTORA DA ATA ficará sujeita as penalidades prevista na Lei Federal nº 8.666/93, em seu artigo 86, sendo as multas aplicadas.

12. DISPOSIÇÕES GERAIS

12.1 A DETENTORA DA ATA não poderá transferir o fornecimento do objeto acima descrito, nem tampouco, transferir ou caucionar os direitos ou garantias deste contrato, no todo ou em parte, salvo com consentimento por escrito do Município, através de Servidor com autoridade para tal;

12.2 Ficam reservados ao Município o direito e a autoridade para resolver todo e qualquer caso singular, duvidoso ou omissos, não previsto, nas Especificações, nas Leis, nas Normas e em tudo mais que se qualquer forma relacione, direta ou indiretamente, com o objeto;

12.3 Esta Contratação será regida pela Lei Federal 8.666/93 e suas alterações, a qual as partes se sujeitam para resolução dos casos omissos e de qualquer divergência ocorrida na execução do mesmo.



DIAS D'ÁVILA

PREFEITURA MUNICIPAL

PREGÃO PRESENCIAL Nº 100/2015

ANEXO II

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº ____/20__

Objeto: Registro de Preço para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios, visando o atendimento das demandas da Secretaria Municipal de Desenvolvimento e Proteção Social – SEDES, conforme especificações e quantitativos constantes no Edital e seus anexos.

Aos ____ dias do mês de _____ do ano de dois mil e _____, na Sala da Comissão Permanente de Licitação – COPEL do Município de Dias D'Ávila, **O MUNICÍPIO DE DIAS D'ÁVILA**, pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no CNPJ nº. **13.394.044/0001-95**, com sede à Rua Raimundo J. C. Tabireza, nº 37 – Centro, Dias d'Ávila, CEP 42.850-000, neste ato devidamente representado por sua Prefeita Municipal, Sr^a. **JUSSARA MÁRCIA DO NASCIMENTO**, maior, brasileira, capaz, inscrita no CPF sob o nº _____, residente nesta Cidade de Dias d'Ávila - Bahia, nos termos do art. 15 da Lei Federal n.º 8666/93 e suas alterações e do Decreto Municipal nº 1.421, de 24 de Julho de 2015, em face da classificação das propostas apresentadas no **PREGÃO PRESENCIAL nº ____/20__**, para **REGISTRO DE PREÇOS**, por deliberação do Pregoeiro, devidamente homologada, resolve **REGISTRAR OS PREÇOS**, consoante às cláusulas e condições estabelecidas no Edital, seus anexos e na(s) proposta(s) classificada(s), partes integrantes deste instrumento, independente de transcrições, e mediante as cláusulas enunciadas a seguir.

FORNECEDOR(S)

1. Nome da Empresa....., CNPJ com sede na , representada neste ato por seu representante legal, Sr., IDENTIDADE nº SSP/BA CPF nº

1. DO OBJETO.

1.1. O objeto da presente ata é o Registro de Preço para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios, visando o atendimento das demandas da Secretaria Municipal de Desenvolvimento e Proteção Social – SEDES, conforme especificações e quantitativos constantes no instrumento convocatório do Pregão Presencial nº 0__/2015, para fornecimento para a Administração Pública Municipal, conforme descrição, marcas e preços constantes na proposta de preço dos licitantes.

1.2. A existência de preços registrados não obriga o MUNICÍPIO a firmar as contratações que deles poderão advir, sem que caiba direito à indenização de qualquer espécie. Fica facultada a utilização de outros meios, respeitada a legislação pertinente às licitações e ao sistema de registro de preços, assegurando-se ao beneficiário do registro preferência em igualdade de condições.

2. DO PREÇO.

2.1. O preço está especificado na proposta vencedora deste certame;

2.2. Os preços propostos serão considerados completos e abrangem todos os tributos (impostos, taxas, emolumentos, contribuições fiscais e parafiscais), fornecimento de mão de obra especializada, leis sociais, administração, lucros, equipamentos e ferramental, transporte de material e de pessoal e qualquer despesa, acessória e/ou necessária, não especificada neste Edital.

3. DO REAJUSTE.

3.1. Os preços constantes do registro de preços não serão reajustados.

3.2. Os preços registrados, quando sujeitos a controle oficial, poderão ser reajustados nos termos e prazos fixados pelo órgão controlador.

3.3. O disposto no item anterior aplica-se igualmente, nos casos de incidência de novos impostos ou taxas e de alteração das alíquotas dos já existentes.

3.4. O beneficiário do registro, em função da dinâmica do mercado, poderá solicitar a atualização dos preços vigentes através de solicitação formal ao órgão gerenciador, desde que acompanhado de documentos que comprovem a procedência do pedido tais como: lista de preços dos fabricantes, notas fiscais de aquisição dos produtos, matérias-primas, componentes ou de outros documentos.

3.5. A atualização não poderá ultrapassar o preço praticado no mercado e deverá manter a diferença percentual apurada entre o preço originalmente constante da proposta e o preço de mercado vigente à época.

3.6. Independentemente da solicitação de que trata o item 3.4, a Comissão poderá a qualquer momento reduzir os preços registrados, de conformidade com os parâmetros de pesquisa de mercado realizada ou quando alterações conjunturais provocarem a redução dos preços praticados no mercado nacional e/ou internacional, sendo que o novo preço fixado será válido a partir da publicação no Diário Oficial.

4. DOS PRAZOS.

4.1. O FORNECEDOR poderá ser convocado a firmar as contratações decorrentes do registro de preços no prazo estabelecido no Edital, a contar da convocação expedida pelo MUNICÍPIO, podendo este prazo ser prorrogado por igual período, desde que ocorra motivo justificado e aceito pelo MUNICÍPIO.

4.2. O prazo de validade do registro de preços será de 12 meses, contado da assinatura da presente ata.

5. DOS PAGAMENTOS.

5.1. O pagamento de cada compra será efetuado até 30 (trinta) dias após a expedição do termo de recebimento definitivo.

5.2. O preço a ser pago será o vigente na data do pedido independentemente do preço em vigor na data da entrega.

6. DA CONTRATAÇÃO.

6.1. As obrigações decorrentes do fornecimento de bens constantes do registro de preços a serem firmadas entre o MUNICÍPIO e o FORNECEDOR serão formalizadas através de contrato/ordem de fornecimento, observando-se as condições estabelecidas no Edital, seus anexos e na legislação vigente;



DIAS D'ÁVILA

PREFEITURA MUNICIPAL

- 6.2. O MUNICÍPIO poderá dispensar o termo de contrato e optar por substituí-lo por outros instrumentos equivalentes, nos casos de compra com entrega imediata e integral dos bens adquiridos, dos quais não resultem obrigações futuras, nos termos do § 4º do artigo 62 da Lei nº 8.666/93;
- 6.3. Na hipótese do FORNECEDOR primeiro classificado ter seu registro cancelado, não assinar, não aceitar ou não retirar o contrato no prazo e condições estabelecidos, poderão ser convocados os fornecedores remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado, inclusive quanto ao preço, independentemente da cominação prevista no art. 81 da Lei nº 8.666/93;
- 6.4. Observados os critérios e condições estabelecidos no Edital, o MUNICÍPIO poderá comprar de mais de um fornecedor registrado, segundo a ordem de classificação, desde que razões de interesse público justifiquem e que o primeiro classificado não possua capacidade de fornecimento compatível com o solicitado pelo MUNICÍPIO, observadas as condições do Edital e o preço registrado;
- 6.5. Os pedidos de fornecimento deverão ser formalizados pelo Setor de Compras em relação à Administração Direta.

7. DA ENTREGA E DO TERMO DE RECEBIMENTO.

- 7.1. O serviço será prestado de acordo ordem de fornecimento emitida pelo responsável competente;
- 7.2. A contratação somente será considerada concluída mediante a emissão de TERMO DE RECEBIMENTO DEFINITIVO;
- 7.3. O prazo para a emissão do TERMO DE RECEBIMENTO DEFINITIVO será de até 3 (três) dias úteis, contados do recebimento provisório;
- 7.4. Caso o serviço não corresponda ao exigido pelo Edital, consoante subitem anterior, o FORNECEDOR deverá providenciar, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, a sua substituição visando ao atendimento das especificações, sem prejuízo da incidência das sanções previstas no Edital, na Lei nº 8.666/93 e no Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.090/90);
- 7.5. O FORNECEDOR deverá fornecer os produtos/serviços nos locais determinados na Autorização de Serviço;
- 7.6. Os fornecimentos deverão ser realizados no prazo de acordo solicitado, contado do recebimento do pedido;
- 7.7. O prazo estabelecido no item 7.6 poderá ser prorrogado quando solicitado pelo FORNECEDOR e desde que ocorra motivo justificado e aceito pelo MUNICÍPIO.

8. DAS PENALIDADES.

- 8.1. Pelo não cumprimento das obrigações assumidas, o FORNECEDOR sujeitar-se-á às penalidades de advertência, impedimento temporário de licitar com a Administração Pública Municipal e declaração de inidoneidade, que poderão ser cumuladas com multa, sem prejuízo da rescisão contratual ou cancelamento do registro;
- 8.2. A recusa injustificada do fornecedor em assinar o instrumento contratual, dentro do prazo previsto no item 4.1 caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-se à pena de impedimento temporário para licitar com a Administração Pública Municipal, pelo prazo máximo de 2 (dois) anos, contados da data da notificação, bem como multa correspondente a 10% (dez por cento) do valor total do pedido;
- 8.3. Ocorrendo atraso na entrega dos bens será aplicada multa de 0,3% (zero vírgula três por cento) por dia de atraso até o trigésimo dia, sobre o valor total do pedido;
- 8.4. Ocorrendo atraso na entrega dos bens será aplicada multa de 0,7% (zero vírgula três por cento) por dia de atraso após o trigésimo dia, sobre o valor total do pedido;
- 8.5. No descumprimento de quaisquer outras cláusulas do contrato, que não impliquem cumprimento de prazos, será aplicada uma multa de 10% (dez por cento) do total da aquisição;
- 8.6. A multa, aplicada após regular processo administrativo, será descontada da(s) fatura(s).

9. DA RESCISÃO CONTRATUAL.

- 9.1. Poderão ser motivo de rescisão contratual as hipóteses elencadas na Lei nº 8.666/93;
- 9.2. Caso o MUNICÍPIO não se utilize da prerrogativa de rescindir o contrato, a seu exclusivo critério, poderá suspender a sua execução e/ou sustar o pagamento das faturas, até que o FORNECEDOR cumpra integralmente a condição contratual infringida, sem prejuízo da incidência das sanções previstas no Edital, na Lei nº 8.666/93 e no Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.090/90);
- 9.3. A rescisão poderá ser unilateral, amigável (resilição) ou judicial, nos termos e condições previstas no art. 79 da Lei nº 8.666/93;
- 9.4. O FORNECEDOR reconhece os direitos do MUNICÍPIO nos casos de rescisão previstas nos arts. 77 a 80 da Lei nº 8.666/93.

10. DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DO FORNECEDOR.

- 10.1. O registro do FORNECEDOR poderá ser cancelado, garantida a prévia defesa, no prazo de cinco (05) dias úteis, a contar do recebimento da notificação nas seguintes hipóteses:

I – pelo MUNICÍPIO, quando:

- o FORNECEDOR não cumprir as exigências contidas no edital ou ata de registro de preços;
- o FORNECEDOR, injustificadamente, deixar de firmar o contrato decorrente do registro de preços;
- o FORNECEDOR der causa à rescisão administrativa, de contrato decorrente do registro de preços, por um dos motivos elencados no art. 78 e seus incisos da Lei nº 8.666/93, alterada pela Lei nº 8.883, de 06 de julho de 1994;
- os preços registrados se apresentarem superiores aos praticados pelo mercado;
- por razões de interesse público, devidamente fundamentadas, na forma do inciso XII, do art. 78 da Lei nº 8.666/93, alterada pela Lei nº 8.883, de 06 de julho de 1994.

II – pelo FORNECEDOR, quando:

- mediante solicitação por escrito, comprovar estar impossibilitado de cumprir as exigências do instrumento convocatório que deu origem ao registro de preços;
- O cancelamento será precedido de processo administrativo a ser examinado pelo órgão gerenciador, sendo que a decisão final deverá ser fundamentada;
- A comunicação do cancelamento do registro do FORNECEDOR, nos casos previstos no inciso I do item 10.1., será feita por escrito, juntando-se o comprovante de recebimento.
- No caso do FORNECEDOR encontrar-se em lugar ignorado, incerto ou inacessível, a comunicação será feita por publicação no Diário Oficial do Município, considerando-se cancelado o registro do FORNECEDOR a partir do quinto dia útil, contado da publicação;
- A solicitação do FORNECEDOR ou prestador de serviços para cancelamento do registro de preço, não o desobriga do fornecimento dos produtos ou da prestação dos serviços, até a decisão final do órgão gerenciador, a qual deverá ser prolatada no prazo máximo de trinta dias, facultada à Administração a aplicação das penalidades previstas no instrumento convocatório, caso não aceitas as razões do pedido;
- Enquanto perdurar o cancelamento, poderão ser realizadas novas licitações para aquisição de bens constantes do registro de preços.



DIAS D'ÁVILA

PREFEITURA MUNICIPAL

11. DAS OBRIGAÇÕES.

São obrigações do FORNECEDOR, aquelas previstas no Termo de Referência, as quais passam a ser parte integrante da presente cláusula independentemente de transcrição, como também as que seguem mais adiante relacionadas:

11.1 Responsabilizar-se por todas as despesas com o seu pessoal, seja civil ou trabalhista, bem as decorrentes do trabalho e do respectivo contrato de trabalho, além de todos os ônus, tributos, taxas, impostos, encargos, contribuições outras quaisquer, sejam de caráter trabalhista, previdenciário, acidentário, comercial, social ou outras, quer sejam de competência fazendária ou não, bem como pelo seguro para garantia de pessoas e equipamentos sob sua responsabilidade, devendo apresentar, de imediato, quando solicitados, todos e quaisquer comprovante de pagamento e quitação;

11.2 Responder integralmente pelas obrigações contratuais, nos termos do art. 70 do Código de Processo Civil, no caso de, em qualquer hipótese, empregados do FORNECEDOR intentarem reclamações trabalhistas contra a **PREFEITURA**, não respondendo o MUNICÍPIO DE DIAS D'ÁVILA, em hipótese alguma, subsidiária ou solidariamente, por qualquer verba trabalhista;

11.3 Responsabilizar-se por qualquer acidente do qual possam ser vítimas seus empregados, no desempenho dos serviços objeto do presente ajuste;

11.4 Manter, na direção dos serviços, representante ou preposto capacitado e idôneo que a represente, integralmente, em todos os seus atos;

11.5 Responsabilizar-se por todos os encargos sociais e trabalhistas;

11.6 Manter-se durante toda a execução dos serviços em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas;

11.7 Zelar pela segurança do trabalho de seus funcionários e pelos atos por eles praticados;

11.8 A **DETENTORA DA ATA** se compromete a observar e fazer cumprir a legislação trabalhista pertinente a seus empregados, em especial às normas de segurança e medicina do trabalho, na prestação dos serviços contratados.

São obrigações da **PREFEITURA**:

11.9 Efetuar o pagamento no prazo estabelecido na cláusula 5 deste instrumento.

12. FORMA DE FORNECIMENTO.

O fornecimento será PARCELADO, conforme solicitações do município.

13. DO VALOR DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.

Para atender unicamente aos termos da Lei nº 8.666/93 e suas alterações, fica estabelecido o valor global desta ata em R\$ _____.

14. DA PUBLICAÇÃO.

Caberá a **PREFEITURA** providenciar, por sua conta, a publicação do extrato da presente **ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**, na imprensa oficial.

15 DO FORO.

Elegem as partes, com renúncia dos demais, por mais privilegiados que sejam, o foro da Comarca de Dias d'Ávila-BA, como o competente para dirimir as questões suscitadas da interpretação deste instrumento, do Edital ou da Proposta do FORNECEDOR.

Dias d'Ávila, _____ 20_____.

MUNICÍPIO DE DIAS D'ÁVILA
JUSSARA MÁRCIA DO NASCIMENTO

DETENTORA DA ATA
REPRESENTANTE DA EMPRESA

TESTEMUNHAS:



DIAS D'ÁVILA

PREFEITURA MUNICIPAL

PREGÃO PRESENCIAL Nº 100/2015

ANEXO III

MINUTA DO CONTRATO

**CONTRATO DE FORNECIMENTO QUE ENTRE SI
CELEBRAM O MUNICÍPIO DE DIAS D'ÁVILA E A
EMPRESA _____.**

CONTRATO Nº ____/2015

O MUNICÍPIO DE DIAS D'ÁVILA - BAHIA, pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no CNPJ nº **13.394.044/0001-95**, com sede à Rua Raimundo J. C. Tabireza, nº 37 – Centro, Dias d'Ávila, CEP 42.850-000, neste ato representado por sua Prefeita Municipal, Sr^a. **JUSSARA MÁRCIA DO NASCIMENTO**, maior, brasileira, capaz, inscrita no CPF sob o nº _____, residente nesta Cidade de Dias D'Ávila - Bahia, **com interveniência** do Secretário Municipal de _____, Sr. _____, brasileiro, inscrito no CPF sob nº _____, de agora em diante denominado **CONTRATANTE** e do outro lado empresa _____, situada à _____, nº _____, _____ - BA, CEP _____, inscrita no **CNPJ sob o nº _____**, neste ato representado pelo Sr. _____, brasileiro, portador do R.G. _____ SSP/BA, inscrito no CPF/MF sob o nº _____, a seguir denominada **CONTRATADA**, resolvem celebrar o presente Contrato de Fornecimento, autorizado pelo despacho constante no **Processo Administrativo nº 015606**, na Modalidade **Pregão Presencial nº 0____/2015 - REGISTRO DE PREÇOS, Tipo Menor Preço GLOBAL**, que se regerá pela Lei Federal nº 8.666/93 e Lei Federal nº 10.520/02, diplomas que as partes se sujeitam a cumprir; e também sob os termos e condições estabelecidas na proposta apresentada pela empresa, que é parte integrante deste Contrato, independente de transcrição, mediante as cláusulas seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1. Contratação de empresa especializada para aquisição de gêneros alimentícios, visando o atendimento das demandas da Secretaria Municipal de Desenvolvimento e Proteção Social – SEDES, conforme especificações e quantitativos constantes no Edital, seus anexos e na Proposta de Preços da CONTRATADA.

CLÁUSULA SEGUNDA - DO PREÇO, CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

2.1. O valor **GLOBAL** do presente contrato é de R\$ ____ (_____);

2.2. O pagamento referente ao objeto deste contrato será efetuado pelo Município de Dias d'Ávila, após o efetivo recebimento do objeto, em até 30 dias após a apresentação da Nota fiscal, que deverá ser atestada por funcionário responsável;

2.3. Caso o licitante vencedor seja optante pelo Sistema Integrado de Impostos e Contribuições das Microempresas e Empresas de Pequeno Porte – SIMPLES, deverá apresentar juntamente com a Nota Fiscal, a devida comprovação, a fim de evitar a retenção na fonte dos tributos e contribuições, conforme legislação em vigor;

2.4. Havendo erro na Nota Fiscal/Fatura ou descumprimento das condições pactuadas, no todo ou em parte, a tramitação da Nota Fiscal/Fatura será suspensa para que a CONTRATADA tome as providências necessárias à sua correção, passando a ser considerada para efeito de pagamento a data de reapresentação do documento em questão, corrigido e atestado;

2.5. A **CONTRATADA** declara haver levado em conta, na apresentação de sua proposta, os tributos, contribuições fiscais, para-fiscais, emolumentos, encargos sociais e todas as despesas incidentes sobre o objeto do contrato, não cabendo quaisquer reivindicações devidas a erros nessa avaliação, para efeito de solicitar revisão de preços por recolhimentos determinados pela Autoridade Superior;

2.6. Não será aceita cobrança posterior de qualquer tributo ou assemelhado adicional, salvo se alterado ou criado após a data de abertura da licitação e que venha expressamente a incidir sobre o objeto deste contrato, na forma da Lei;

2.7. Em nenhuma hipótese o **CONTRATANTE** pagará à **CONTRATADA** por produtos/serviços adicionais que não tenham sido prévia e expressamente autorizados, através de termo aditivo;

2.8. O Município de Dias d'Ávila reserva-se ao direito de suspender o pagamento se a prestação/fornecimento não estiver de acordo com as especificações constantes no edital, seus anexos e na proposta.

CLÁUSULA TERCEIRA - FORMA DE FORNECIMENTO

3.1. A forma de fornecimento do objeto deste contrato será PARCELADA.

CLÁUSULA QUARTA - DO PRAZO DE VIGÊNCIA

4.1. O prazo de vigência será de **xxxx () meses, contados partir da assinatura do contrato;**

4.2. Poderá este contrato sofrer aditamento, de acordo com a Lei Federal 8.666/93 e demais dispositivos aplicáveis, mediante celebração de termo aditivo.

CLÁUSULA QUINTA - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTARIA

5.1. Os recursos financeiros para pagamento da despesa decorrente do objeto deste Contrato correrão à conta da seguinte Dotação:

Órgão/Unidade: _____; **Atividade:** _____; **Elemento de despesas:** _____; **Subelemento:** ____; **Fonte de recursos:** ____.

CLÁUSULA SEXTA - DAS RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

6.1. A **CONTRATADA** responderá por todos os danos e prejuízos decorrentes de paralisações na entrega dos produtos objeto deste contrato, salvo na ocorrência de caso fortuito ou de força maior, sem que haja culpa da **CONTRATADA**, devidamente apurados na forma da legislação vigente, quando comunicados à **CONTRATANTE** no prazo de até 48h (quarenta e oito) horas da ocorrência, ou por ordem expressa e escrita da **CONTRATANTE**;

6.2. Fornecer os produtos de acordo com as especificações constantes no instrumento convocatório e no presente contrato, nos locais determinados, nos dias e nos turnos e horários de expediente da Administração;

6.3. Zelar pela boa e completa execução do contrato e facilitar, por todos os meios ao seu alcance, a ampla ação fiscalizadora dos prepostos designados pelo **CONTRATANTE**, atendendo prontamente às observações e exigências que lhe forem solicitadas;



DIAS D'ÁVILA

PREFEITURA MUNICIPAL

- 6.4. Comunicar ao CONTRATANTE qualquer anormalidade que interfira no bom andamento do contrato;
- 6.5. Arcar com todo e qualquer dano ou prejuízo de qualquer natureza causado ao CONTRATANTE e a terceiros, por sua culpa, ou em consequência de erros, imperícia própria ou de auxiliares que estejam sob sua responsabilidade, bem como ressarcir o equivalente a todos os danos decorrentes de paralisação ou interrupção do fornecimento contratado, exceto quando isto ocorrer por exigência do CONTRATANTE ou ainda por caso fortuito ou força maior, circunstâncias que deverão ser comunicadas no prazo de 48 (quarenta e oito) horas após a sua ocorrência;
- 6.6. Manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 6.7. Providenciar e manter atualizadas todas as licenças e alvarás junto às repartições competentes, necessários à execução do contrato;
- 6.8. Efetuar pontualmente o pagamento de todas as taxas e impostos que incidam ou venham a incidir sobre as suas atividades e/ou sobre a execução do objeto do presente contrato, bem como observar e respeitar as Legislações Federal, Estadual e Municipal, relativas ao objeto do contrato;
- 6.9. Adimplir os fornecimentos exigidos pelo instrumento convocatório e pelos quais se obriga, visando à perfeita execução deste contrato;
- 6.10. Promover, por sua conta e risco, o transporte dos produtos;
- 6.11. Trocar, as suas expensas, no total ou em parte, o(s) produto(s) que vier(em) a ser recusado(s);
- 6.12. Emitir notas fiscais/faturas de acordo com a legislação, contendo descrição dos produtos, indicação de sua quantidade, preço unitário e valor total;
- 6.13. Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem no objeto, de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato;
- 6.14. Disponibilizar atendimento telefônico exclusivo para recebimento das chamadas durante a vigência deste contrato;
- 6.15. Entregar os materiais solicitados **em até 20 (vinte) dias**, contados a partir do recebimento da Ordem de Fornecimento;
 - 6.15.1. Os produtos serão ser recebidos, da seguinte forma:
 - a) PROVISORIAMENTE: no ato da entrega, para fins de posterior verificação da conformidade das especificações dos materiais com aquelas estabelecidas no Edital e na proposta comercial;
 - b) DEFINITIVAMENTE: no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, contados do recebimento provisório, após a verificação das especificações e quantidades dos materiais;
- 6.16. Entregar os materiais no Almoxarifado Central da PMDD, Rua Boa Esperança nº. 403 – Centro - CEP 42850-000 – Dias d'Ávila-Ba;
- 6.17. **Deverá a CONTRATADA, ainda, obedecer todas as demais especificações constantes no Termo de Referência anexo ao Edital, que é parte integrante deste contrato.**

CLÁUSULA SÉTIMA – DA FACULDADE DE EXIGIBILIDADE

7.1. Fica estabelecido que, na hipótese da CONTRATANTE deixar de exigir da CONTRATADA qualquer condição deste contrato, tal faculdade não importará em novação, não se caracterizando como renúncia de exigi-la em oportunidades futuras.

CLÁUSULA OITAVA - DAS RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE

- 8.1. Proporcionar todas as facilidades para que a contratada possa desempenhar o objeto contratado, dentro das normas do Contrato a ser assinado com base neste objeto;
- 8.2. Efetuar os pagamentos nas condições e preços pactuados, desde que cumpridas todas as formalidades e exigências do Contrato e do objeto contratado, podendo rejeitar no todo ou em parte os materiais fornecidos em desacordo;
- 8.3. Notificar por escrito, à contratada, ocorrência de eventuais imperfeições e falhas no curso de execução do objeto, fixando prazo para sua correção;
- 8.4. Prestar informações e esclarecimentos necessários à realização deste objeto;
- 8.5. Exercer a fiscalização da execução do objeto contratado por servidores especialmente designados (se necessário);
- 8.6. Dar ciência à CONTRATADA de quaisquer modificações que venham a ocorrer neste contrato;
- 8.7. Verificar e aceitar as Notas Fiscais/Faturas emitidas pela CONTRATADA, recusando-as quando inexatas ou incorretas.

CLÁUSULA NONA - DA CESSÃO OU TRANSFERÊNCIA

9.1. Fica estabelecido que a CONTRATADA não transferirá e/ou cederá, no todo ou em parte, a execução do objeto do Contrato, ressalvadas as subempreitadas de serviços especializados, se for o caso, as quais serão previamente submetidas à fiscalização para autorização.

CLÁUSULA DÉCIMA - DAS SANÇÕES

10.1. Ao CONTRATADO que incidir nas hipóteses abaixo relacionadas serão aplicadas as seguintes sanções, graduadas conforme a gravidade da infração, sem prejuízo de sanções civis e criminais, após o prévio processo administrativo, garantida a ampla defesa e o contraditório:

10.1.1. **Advertência** sempre que forem constatadas infrações leves.

10.1.2. **Multa** por atraso imotivado da execução do objeto do contrato, nos prazos abaixo definidos:

- a) 0,20% (vinte décimos por cento) do valor do contrato, por dia de atraso no prazo contratual, ou nos prazos parciais das Ordens de Serviços/Fornecimento, limitadas a 20% do valor da fatura;
- b) 0,20% (vinte décimos por cento) do valor do contrato, por dia de atraso no prazo estabelecido e notificado por escrito pela Fiscalização para o cumprimento de determinações, na primeira vez, limitadas a 20% do valor da fatura;
- c) 0,40% (quarenta décimos por cento) do valor deste contrato, por dia de atraso no prazo estabelecido e notificado por escrito pela Fiscalização para o cumprimento de determinações, nas reincidências, limitadas a 20% do valor da fatura.

10.1.2.1. A multa dobrará a cada caso de reincidência, não podendo ultrapassar a 30% do valor atualizado do contrato, sem prejuízos da cobrança de perdas e danos que venham a ser causados ao interesse público e da possibilidade da rescisão contratual;

10.1.3. **Suspensão** com prazo máximo de 02 (dois) anos, conforme definidos abaixo:

- a) de até 03 (três) meses quando incidir 02 (duas) vezes em atraso, por mais de 15 (quinze) dias;
- b) de até 02 (dois) anos quando praticar ato ilícito visando frustrar os objetivos do contrato, no âmbito da Administração Pública Municipal.

10.1.4. **Suspensão** de até 02 (dois) anos e **multa** sobre o valor do contrato, a depender do prejuízo causado à Administração Pública Municipal, quando:

- a) não atender às especificações técnicas e os quantitativos estabelecidos no contrato: multa de 10% a 20%;
- b) paralisar a execução do objeto do contrato, sem justa causa e prévia comunicação à Administração: multa de 10% a 20%;
- c) fornecer o objeto em desacordo com os projetos básicos, executivos e termos de referência, que apresente insegurança no desenvolvimento das atividades ou que comprometa a segurança das pessoas: multa de 10% a 20%;



DIAS D'ÁVILA

PREFEITURA MUNICIPAL

- 10.1.5. Declaração de inidoneidade** para licitar e contratar com a Administração Pública quando o licitante incorrer por duas vezes nas suspensões elencadas no subitem 10.1.3 e 10.1.4;
- 10.2.** A suspensão temporária do fornecedor cujo contrato com a Administração Pública esteja em vigor, impedirá o mesmo de participar de outras licitações e contratações no âmbito do Município até o cumprimento da penalidade que lhe foi imposta;
- 10.3.** Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública Municipal, 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 o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da penalidade aplicada;
- 10.4.** As multas aplicadas deverão ser pagas espontaneamente no prazo máximo de 05 (cinco) dias ou serão deduzidas do valor correspondente ao valor da execução, após prévio processo administrativo, garantida a ampla defesa e o contraditório ou, ainda, cobradas judicialmente, a critério do MUNICIPAL DE DIAS D'ÁVILA;
- 10.5.** Caso o valor da multa seja superior ao valor da garantia prestada, o contratado responderá pela sua diferença, a qual será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração, ou, ainda, cobrada judicialmente;
- 10.6.** A multa poderá ser aplicada cumulativamente com as demais penalidades, a depender do grau da infração cometida pelo contratado e dos prejuízos causados à Administração Pública Municipal, não impedindo que a Administração rescinda unilateralmente o contrato;
- 10.7.** As sanções previstas nesta Cláusula são de competência exclusiva do titular do MUNICÍPIO DE DIAS D'ÁVILA, permitida a delegação para a sanção prevista no subitem 10.1.1, facultada a defesa do interessado no respectivo processo, no prazo de 05 (cinco) dias da abertura de vistas;
- 10.8.** Os danos e prejuízos serão ressarcidos à contratante no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, após prévio processo administrativo, garantida a ampla defesa e o contraditório, contado da notificação administrativa à Contratada, sob pena de multa.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA RESCISÃO

- 11.1.** O presente contrato poderá ser rescindido nas hipóteses previstas no artigo 78 da Lei Federal 8.666/93, com as conseqüências indicadas no artigo 80, sem prejuízo das sanções previstas naquela lei e neste contrato;
- 11.2.** Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do processo, assegurando o direito à prévia e ampla defesa;
- 11.3.** No caso de rescisão deste contrato, a CONTRATADA receberá apenas o pagamento do que tiver sido efetivamente fornecido e aprovado pelo CONTRATANTE.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA FISCALIZAÇÃO

- 12.1.** A execução do objeto contratado será acompanhada por servidor indicado pelo Município de Dias d'Ávila/BA, denominado FISCAL DO CONTRATO (se necessário), por meio de Portaria, a quem caberá o acompanhamento, a fiscalização, gerenciamento do contrato e a certificação da nota fiscal/fatura correspondente ao objeto executado;
- 12.2.** As Notas Fiscais/Faturas que forem apresentadas com erro serão devolvidas à contratada para retificação e reapresentação, acrescendo-se, ao prazo de vencimento, os dias que se passarem entre a dada da devolução e a da reapresentação;
- 12.3.** A ação e/ou omissão, total ou parcial, da fiscalização não eximirá a **CONTRATADA** da INTEGRAL responsabilidade pela execução do objeto deste contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA VINCULAÇÃO AO EDITAL E À PROPOSTA E DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

- 13.1.** Integra o presente contrato, como se nele estivessem transcritas, as cláusulas e condições estabelecidas no **Edital** referente ao **Pregão Presencial nº 0___/2015**, constante do **Processo Administrativo nº 015606**, e na **Proposta de Preços da CONTRATADA**;
- 13.2.** Aos casos não previstos neste instrumento, aplicar-se-ão os dispositivos estabelecidos na Lei Federal 8.666/93 e suas posteriores alterações.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DISPOSIÇÕES ESPECIAIS

- 14.1.** O MUNICÍPIO DE DIAS D'ÁVILA não será responsável por quaisquer ônus, direitos ou obrigações vinculados à legislação tributária, trabalhista, previdenciária ou securitária, bem como pelas despesas provenientes de eventuais trabalhos noturnos, decorrentes da execução do objeto da presente licitação, cujo cumprimento e responsabilidade caberão exclusivamente à CONTRATADA;
- 14.2.** O MUNICÍPIO DE DIAS D'ÁVILA não será responsável por quaisquer compromissos assumidos pela CONTRATADA com terceiros, ainda que vinculados à execução do Contrato, ou por qualquer dano material e pessoal causado a terceiros, bem como pela indenização a estes em decorrência dos seus atos, de seus empregados, prepostos ou subordinados;
- 14.3.** Toda e qualquer comunicação, entre as partes, será sempre feita por escrito, devendo as correspondências encaminhadas pela CONTRATADA serem protocoladas, pois só dessa forma produzirão efeito.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DO FORO

- 15.1.** Fica eleito o Foro da Comarca de Dias d'Ávila, Estado da Bahia, como o competente para dirimir questões decorrentes do cumprimento deste contrato, renunciando as partes a qualquer outro por mais privilegiado que seja.

E por estarem assim, justos e contratados, assinam as partes este instrumento em 04 (quatro) vias de igual teor.
Dias d'Ávila - BA, ___ de _____ de 2015.

MUNICÍPIO DE DIAS D'ÁVILA
CONTRATANTE

SECRETÁRIO MUNICIPAL DE _____
INTERVENIENTE

CONTRATADA



DIAS D'ÁVILA

PREFEITURA MUNICIPAL

PREGÃO PRESENCIAL Nº 100/2015

ANEXO IV

MODELO PROPOSTA DE PREÇOS

1 - OBJETO

Registro de Preço para futura e eventual aquisição de gêneros alimentícios, visando o atendimento das demandas da Secretaria Municipal de Desenvolvimento e Proteção Social – SEDES, conforme especificações e quantitativos constantes no Edital e seus anexos.

2 - ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

LOTE I - HORTIFRUTIGRANJEIROS

ITEM	DESCRIÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	UN	PROGRAMAS		Qtde Total	MARCA (caso se aplique)	V. UNIT.	V. TOTAL
				CREAS	CRAS				
1	ABACAXI	Abacaxi in natura, fruta com característica íntegras e de 1ª qualidade. Fresca, limpa, coloração uniforme. Gramatura mediana mínima por unidade 1,2 Kg.	UND	100	300	400			
2	ABÓBORA	Abóbora in natura, inteira. Médio, com características íntegras e de 1ª qualidade, fresco, limpo, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, isento de sujidades. Não deve apresentar quaisquer lesões. Gramatura mediana unidade 140g	KG	30	100	130			
3	AIPIM	Aipim in natura. Médio com características íntegras de qualidade, fresco, coloração uniforme.	KG	50	150	200			
4	ALFACE	De 1ª qualidade, fresca, limpa, coloração uniforme, isento de sujidades, isento de parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Cada molho com no mínimo 500g.	UND	50	150	200			
5	ALHO	Alho in natura. Médio, com características íntegras e de 1ª qualidade, fresco, limpo, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, isento de sujidades, isento de parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Cada molho com no mínimo 500g.	KG	8	20	28			
6	AMEIXA FRESCA	Ameixa in natura. Médio, com características íntegras e de 1ª qualidade, fresco, limpo, coloração uniforme, isento de sujidades. Não deve apresentar quaisquer lesões.	KG	20	40	60			
7	AMENDOIM	Amendoim cru, inteiro com casca, in natura, não apresentar alterações de cor, nem pontos de mofo.	KG	50	150	200			
8	BANANA DA TERRA	Fruto médio, limpo, uniforme e acondicionado de forma a evitar danos; íntegro, ausência de sujidades. Gramatura mediana unidade 250g	KG	50	150	200			
9	BANANA PRATA	Fruto médio, limpo, uniforme e acondicionado de forma a evitar danos; íntegro, ausência de sujidades. Gramatura mediana unidade 140g	UND	500	2.000	2.500			
10	BATATA DOCE	Batata doce in natura. Médio, com características íntegras e de 1ª qualidade, fresco, limpo, coloração uniforme, isento de sujidades. Não deve apresentar quaisquer lesões.	KG	50	100	150			
11	BATATA INGLESA	Batata Inglesa in natura. Médio, com características íntegras e de 1ª qualidade, fresco, limpo, coloração uniforme, isento de sujidades. Não deve apresentar quaisquer lesões.	KG	50	150	200			
12	BETERRABA	Beterraba in natura, fruta com característica íntegras e de 1ª qualidade. Fresca, limpa, coloração uniforme.	KG	10	35	45			
13	CAMARÃO SECO	Camarão seco, com casca, com aroma, cor e sabor específico do produto. Livre de sujidades e materiais estranhos. Apresentação obrigatória de Laudo Microbiológico.	KG	5	15	20			



DIAS D'ÁVILA

PREFEITURA MUNICIPAL

14	CANELA casca	Canela em casca, com aroma, cor e sabor específico do produto. Livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie.	KG	1	2	3			
15	CASTANHA DE CAJU	Castanha de caju torrada, com aroma, cor e sabor específico do produto. Livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie.	KG	5	15	20			
16	CEBOLA BRANCA	Cebola in natura. Médio, com características íntegras e de 1ª qualidade, fresco, limpo, coloração uniforme, aroma, sabor e cor típicos da espécie, isento de sujidades, isentos de parasitos, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.. Médio. Uniforme e acondicionada de forma a evitar danos, isento de sujidades.	KG	50	150	200			
17	CEBOLINHA	Cebolinha in natura. Fresca, de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de queimaduras. Cada molho com no mínimo 500g.	UND	30	100	130			
18	CENOURA	Cenoura in natura. Médio, com características íntegras e de 1ª qualidade, fresco, limpo, coloração uniforme, espécie, isento de sujidades. Não deve apresentar quaisquer lesões.	KG	50	150	200			
19	CHUCHU	Chuchu in natura. Médio, com características íntegras e de 1ª qualidade, fresco, limpo, coloração uniforme, isento de sujidades. Não deve apresentar quaisquer lesões.	KG	30	70	100			
20	COCO SECO	Coco seco in natura, fruta com característica íntegras e de 1ª qualidade. Fresca, limpa, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie. Gramatura mediana mínima por unidade 900g.	UND	10	30	40			
21	COENTRO	Coentro in natura. Coloração uniforme, fresca, firme e intacta, isenta de queimaduras. Cada molho com no mínimo 500g.	UND	50	100	150			
22	CORANTE	Corante condimento, com características íntegras e de 1ª qualidade, fresco, limpo, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, isento de sujidades, isentos parasitos, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa.	KG	1	4	5			
23	CRAVO	Cravo da índia, coloração parda escura, cheiro e sabor próprio. Isento de detritos do próprio produto, e impurezas dos grãos ou sementes.	KG	1	2	3			
24	GENGIBRE	Gengibre in natura, com aroma, cor e sabor específico do produto. Livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie.	KG	1	2	3			
25	LARANJA	Laranja in natura. Com características íntegras e de 1ª qualidade. Fresca, limpa, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, isento de sujidades. Não deve apresentar quaisquer lesões. Gramatura mediana mínima por unidade 150g.	UND	500	1000	1.500			
26	LIMÃO	in natura, com característica íntegras e de 1ª qualidade. Fresca, limpa, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie.	KG	10	50	60			
27	MAÇA	Maça com características íntegras de 1ª qualidade, fresca, limpa, uniforme e acondicionado de forma a evitar danos, ausência de sujidades. Gramatura mediana mínima por unidade 130g.	UND	500	1000	1.500			
28	MAMÃO	Fruto com características íntegras (cor, textura, aroma), isento de sujidades, lesões. Acondicionado de forma a não causar danos ao fruto.	KG	100	150	250			
29	MANGA	Manga com características íntegras de 1ª qualidade, fresca, limpa, uniforme e acondicionado de forma a evitar danos, ausência de sujidades.	KG	100	150	250			
30	MARACUJÁ	in natura, fruto com características íntegras (cor, textura, aroma), isento de sujidades, lesões acondicionados de forma a não causar danos ao fruto.	KG	50	100	150			
31	MELANCIA	Fruto com características íntegras (cor, textura, aroma), isento de sujidades, lesões. Acondicionado de forma a não causar danos ao fruto.	KG	300	500	800			



DIAS D'ÁVILA

PREFEITURA MUNICIPAL

32	MELÃO	Fruto com características íntegras (cor, textura, aroma), isento de sujidades, lesões. Acondicionado de forma a não causar danos ao fruto.	KG	40	150	190			
33	MILHO VERDE	Milho Verde in natura, inteiro, com características íntegras de primeira qualidade, com estado de maturação verde em espiga. Gramatura mediana mínima por unidade 160 Kg.	UND	200	600	800			
34	MORANGO	Morango in natura. Com características íntegras e de 1ª qualidade, fresco, limpo, coloração uniforme, isento de sujidades. Não deve apresentar quaisquer lesões.	KG	10	20	30			
35	ORÉGANO	Orégano. Com características íntegras, aroma, cor e sabor típicos da espécie. Isento de sujidades e corpos estranhos.	KG	1	2	3			
36	OVOS DE GALINHA	Ovos de galinha grande. Branco. Não deve apresentar rachaduras e/ou sujidades na casca. Bandeja de polpa moldada, de papelão com 30 unidades, embalados em caixa de papelão com 360 und.	BDJ	10	100	110			
37	PEPINO	Pepino verde in natura. Médio, com características íntegras e de 1ª qualidade, fresco, limpo, coloração uniforme, isento de sujidades. Não deve apresentar quaisquer lesões.	KG	10	30	40			
38	PERA	Pera in natura. Médio, com características íntegras e de 1ª qualidade, fresco, limpo, coloração uniforme, isento de sujidades. Não deve apresentar quaisquer lesões.	KG	20	40	60			
39	PESSEGO	Pêssego in natura. Médio, com características íntegras e de 1ª qualidade, fresco, limpo, coloração uniforme, isento de sujidades. Não deve apresentar quaisquer lesões.	KG	20	30	50			
40	PIMENTA COMINHO	Condimento, com características íntegras e de 1ª qualidade, fresco, limpo, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos ds espécie, isento de sujidades, isentos parasitos, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa.	KG	1	2	3			
41	PIMENTÃO VERDE	Pimentão verde in natura. Médio, com características íntegras e de 1ª qualidade, fresco, limpo, coloração uniforme, isento de sujidades. Não deve apresentar quaisquer lesões.	KG	10	50	60			
42	QUIABO	Quiabo in natura. Médio, com características íntegras e de 1ª qualidade, fresco, limpo, coloração uniforme, isento de sujidades. Não deve apresentar quaisquer lesões.	KG	50	150	200			
43	REPOLHO VERDE	Repolho in natura. Médio, com características íntegras e de 1ª qualidade, fresco, limpo, coloração uniforme, isento de sujidades. Não deve apresentar quaisquer lesões.	KG	10	50	60			
44	TANGERINA	Tangerina in natura. Com características íntegras e de 1ª qualidade. Fresca, limpa, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, isento de sujidades. Não deve apresentar quaisquer lesões. Gramatura mediana mínima por unidade 140g.	UND	500	1000	1.500			
45	TOMATE	Tomate in natura. Médio, com características íntegras e de 1ª qualidade, fresco, limpo, coloração uniforme, isento de sujidades. Não deve apresentar quaisquer lesões.	KG	30	100	130			
46	UVA	Uva in natura. Com características íntegras e de 1ª qualidade, fresco, limpo, coloração uniforme, isento de sujidades. Não deve apresentar quaisquer lesões.	KG	50	100	150			

LOTE II – CARNES

ITEM	DESCRIÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	UN	PROGRAMAS		Qtde Total	MARCA (caso se aplique)	V. UNIT.	V. TOTAL
				CREAS	CRAS				
1	BACON	Carne suína e sal. Apresentar odor agradável, característica e consistência firme, embalado à vácuo. Pacote de 1kg . Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação.	KG	10	30	40			



DIAS D'ÁVILA

PREFEITURA MUNICIPAL

2	BOFE	Carne bovina, congelada, embalada à vácuo. Qualidade primeira. Apresentar o selo do SIF. Apresentar características sensoriais adequadas ao produto (odor, textura, cor). A embalagem não deve estar danificada nem apresentar cristais de gelo. Temperatura de entrega no máximo -12°C, o carro de transporte deve ser baú refrigerado. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação.	KG	20	80	100			
3	CARNE de segunda acém, cruz machado ou paleta bovina	Carne bovina peça, congelada, embalada à vácuo. Qualidade primeira. Apresentar o selo do SIF. Apresentar características sensoriais adequadas ao produto (odor, textura, cor). A embalagem não deve estar danificada nem apresentar cristais de gelo. Temperatura de entrega no máximo -12°C, o carro de transporte deve ser baú refrigerado. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação.	KG	20	100	120			
4	CARNE MOÍDA	Carne bovina moída de primeira qualidade, embalada à vácuo, congelada. Apresentar o selo do SIF. Apresentar características sensoriais adequadas ao produto (odor, textura, cor). Embalagem de 500gr ou 1 kg. A embalagem não deve estar danificada nem apresentar cristais de gelo. Temperatura de entrega no máximo -12°C, o carro de transporte deve ser baú refrigerado. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação.	KG	30	90	120			
5	CHARQUE BOVINO DIANTEIRO	Carne bovina e sal. Apresentar odor agradável, característica e consistência firme. Em embalagem de 1 kg - embalado à vácuo. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação.	KG	30	90	120			
6	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO	Carne de frango, coxa e sobrecoxa, congelada, embalagem primária de plástico e secundária de papelão. Qualidade primeira. Apresentar o selo do SIF. Apresentar características sensoriais adequadas ao produto (odor, textura, cor). Em caixa de 15 ou 18 kg. A embalagem não deve estar danificada nem apresentar cristais de gelo. Temperatura de entrega no máximo -12°C, o carro de transporte deve ser baú refrigerado. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação.	KG	50	150	200			
7	LINGUIÇA CALABRESA	linguiça calabresa cozida defumada suína industrializada com inspeção oficial. Ingredientes: carne suína, carne mecanicamente separada de ave, toucinho, sal, especiarias, conservantes. Embalada à vácuo. Embalagem com 2,5 ou 3kg. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional. Apresentação obrigatória de Laudo Microbiológico.	KG	20	60	80			
8	PEITO DE FRANGO	Carne de frango, peito, congelada, embalagem primária de plástico e secundária de papelão. Qualidade primeira. Apresentar o selo do SIF. Apresentar características sensoriais adequadas ao produto (odor, textura, cor). Em caixa de 15 ou 18 kg. A embalagem não deve estar danificada nem apresentar cristais de gelo. Temperatura de entrega no máximo -12°C, o carro de transporte deve ser baú refrigerado. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação.	KG	50	150	200			
9	SALSICHA A GRANEL	Salsicha tipo hot dog. Ingredientes: Carne mecanicamente separada de aves, carnes suínas, miúdos suínos, proteína texturizada de soja, (2,0% colorida artificialmente), proteína isolada de soja, sal, amido, glicose de milho, condimentos naturais, estabilizante (polifosfato), antioxidante, conservador nitrito de sódio e corante natural. embalagem cryovac com 5kg. Deve ser entregue sob refrigeração (no máximo a 10oC) em carro refrigerado. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme	KG	50	150	200			



DIAS D'ÁVILA

PREFEITURA MUNICIPAL

	legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.								
--	---	--	--	--	--	--	--	--	--

LOTE III - LATICÍNIOS, FRIOS, EMBUTIDOS, REFRIGERADOS

ITEM	DESCRIÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	UN	PROGRAMAS		Qtde Total	MARCA (caso se aplique)	V. UNIT.	V. TOTAL
				CREAS	CRAS				
1	ÁGUA MINERAL	sem gás, embalagem com 48 unidades de 200ml. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade. Apresentar na embalagem, rótulo com composição química. Apresentação obrigatória de Laudo Microbiológico.	CX	100	300	400			
2	BEBIDA LÁCTEA DE MORANGO	Bebida láctea tipo iogurte sabor morango. Ingredientes: leite reconstituído semi-desnatado, sabor artificial de morango, polpa de morango, amido de milho, açúcar, soro de leite em pó, vitaminas, corantes. Embalagem plástica de 200ml. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	UND	2.000	8.000	10.000			
3	BEBIDA LÁCTEA (achocolatado) embalagem individual	Embalagem tetra pack, com rótulo, data de fabricação e validade de acordo com a legislação. Embalagem com 200ml. Sabores chocolate e morango. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	UND	1.500	11.500	13.000			
4	CREME DE LEITE	Composição: Creme de leite e estabilizante fosfato dissódico. De 1ª qualidade. Produto isento de fermentações e não deve indicar processamento defeituoso. Lata de 300g. Não deve apresentar embalagens amassadas, enferrujadas e estufadas ou conter perfurações. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	LA	50	200	250			
5	GORDURA VEGETAL	Ingredientes: Óleos vegetais líquidos e hidrogenados. Embalagem com 500g. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	UND	20	30	50			
6	LEITE CONDENSADO	De 1ª qualidade, embalagem com aproximadamente 395g. Ingredientes : leite integral, açúcar, leite em pó integral e lactose. Produto isento de fermentações e não deve indicar processamento defeituoso. Lata de 350g. Não deve apresentar embalagens amassadas, enferrujadas e estufadas ou conter perfurações. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	LT	50	200	250			



DIAS D'ÁVILA

PREFEITURA MUNICIPAL

7	LEITE	Composição: Leite UHT integral e estabilizantes citrato de sódio, monofosfato de sódio e trifosfato de sódio. Embalagem tipo longa vida (tetra pak) com 1000ml. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade a partir da data de entrega. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	LT	50	200	250			
8	LEITE EM PÓ INTEGRAL	Deverá conter no mínimo 7g proteína em 26g do produto. Apresentar-se seco e solto e não apresentar cor alaranjada ou amarela, forte, mancha escura ou esverdeada (mofo). Pacote com 200 gr ou 1 kg. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	KG	50	200	250			
9	POLPA DE FRUTA	Polpa de fruta congelada - Diluição 4:1 - Embalagem de 1kg. Apresentar laudo de análise microbiológica Selo do órgão fiscalizador. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	KG	50	300	350			
10	PRESUNTO	Composição: pernil suino cozido, água, sal, condimento, nitrato e nitrito de sódio, conservante, tripolifosfato de sódio, estabilizante, eritorbarbo de sódio e antioxidante, corante natural.	KG	50	150	200			
11	QUEIJO TIPO MUSSARELA	Composição: Leite pasteurizado, sal, coalho e fermento láctico. De 1ª qualidade, resfriado, apresentar odor agradável, característica e consistência firme. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Temperatura no recebimento do produto deverá estar com até 10°C. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	KG	50	150	200			
12	REFRIGERANTE	Com água gaseificada, aromatizado naturalmente, corante, acidulante e antioxidante, suco concentrado, nos sabores de limão, laranja, guaraná e uva, não alcoólico. Embalagem de 2 litros. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	LT	100	500	600			
13	SUCO EMBALAGEM INDIVIDUAL	Embalagem tetra pack, com rótulo, data de fabricação e validade de acordo com a legislação. Embalagem com 200ml. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	UND	2.000	10.000	12.000			

LOTE IV - NÃO PERECÍVEIS

ITEM	DESCRIÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	UN	PROGRAMAS		Qtde Total	MARCA (caso se aplique)	V. UNIT.	V. TOTAL
				CREAS	CRAS				
1	AÇUCAR CRISTALIZADO	Granulado, sem umidade, cor clara característica, sem nenhum tipo de sujeira e perfurações na embalagem. Pct de 1 kg. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade a partir da data de entrega. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	KG	50	100	150			



DIAS D'ÁVILA

PREFEITURA MUNICIPAL

2	ADOÇANTE	Ingredientes:Água, sorbitol, edulcorantes artificiais: Ciclamato de sódio, e sacarina sódica, conservantes: Ácido benzóico, metilparbena. Embalagem com 100ml, datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade a partir da data de entrega. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	UND	5	10	15			
3	AMENDOIM	Amendoim cru, inteiro sem casca, tipo 1. Pacote com 500g. Não deve apresentar alterações de cor, nem pontos de mofo. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade a partir da data de entrega. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	PCT	10	10	20			
4	AMENDOIM TORRADO (TIPO JAPONES)	Torrado, tipo japonês. Ingredientes: amendoim, farinha de trigo, amido de milho, açúcar, gordura vegetal, molho de soja e milho, sal e fermento químico bicarbonato de sódio. Embalagem com 750g, apresentar datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	PCT	25	65	90			
5	AMIDO DE MILHO	Maisena ou similar. Embalagem com peso líquido: 200g. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade a partir da data de entrega. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	PCT	10	75	85			
6	ARROZ BRANCO	Tipo 2, polido, longo e fino, sem sujidades e sem presença de parasitos, larvas e bolores. Pacote de 1 kg. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade a partir da data da entrega.	KG	25	175	200			
7	AVEIA	Flocos de aveia de primeira qualidade, isento de partículas estranhas, umidade, mofo. Embalagem de 250gr, 500gr e 1kg. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade a partir da data de entrega. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	KG	15	50	65			
8	AZEITE DENDE	Ingredientes: oleina de palma. Azeite de dendê puro com baixa acidez. Com registro no Ministério da Saúde. Com rótulo e informação nutricional. Valor calórico em 15 ml e 135 cal. Embalagem de 500 ml. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade	GF	5	10	15			
9	AZEITE DOCE	Ingredientes: Azeite de oliveira. Embalagem com 200ml, apresentar datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	GF	5	15	20			
10	AZEITONA	Composição: Azeitonas verdes, com caroço, salmoura (água e sal) com antioxidante e conservador benzoato de sódio e acidulante ácido cítrico. Embalagem plástica ou em vidro com 200g. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade a partir da data de entrega. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	UND	10	40	50			
11	BALA	Açúcar, xarope de glicose, acidulante: ácido láctico, emulsificantes, colorido artificialmente, aromatizante. Balas embaladas individualmente, embalagem com peso líquido de 800gr a 850gr. Apresentar na	PCT	50	200	250			



DIAS D'ÁVILA

PREFEITURA MUNICIPAL

		embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade a partir da data de entrega. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.						
12	BATATA PALHA	Composição: Batata palha frita com conservantes. Embalagem plástica contendo 500g. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade a partir da data de entrega. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	PCT	10	40	50		
13	BEIJINHO	Ingredientes: leite condensado, açúcar, coco ralado, água, gordura vegetal, sal e espessante pectina. Lata de 365g. Não deve apresentar embalagem amassadas, enferrujadas e estufadas ou conter perfurações. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	LA	25	75	100		
14	BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE CÔCO	Sabor coco Ingredientes: farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, lecitina de soja, amido de milho, açúcar invertido, leite de coco, coco ralado, leite integral, sal, aroma artificial de coco O produto não deve apresentar-se queimado ou tostado e nem quebrado. Composição nutricional mínima 6g de proteínas e VCT 390 Kcal em 100g do produto. Pacote com 400g. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade a partir da data de entrega. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	PCT	100	650	750		
15	BISCOITO RECHEADO	Composição: farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho, açúcar invertido, soro de leite, sal, fermento químico. Pacote de 40g. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	UND	750	6.250	7.000		
16	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER embalagem com 150 g	Composição: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar, sal refinado, fermento, outros. Pode conter glúten. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais; deverá ser dupla embalagem (6 em 1). Pacote de 150g c/ 06 unidades de 25g cada. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	PCT	250	2.000	2.250		
17	BISCOITO TIPO CREAM CRACKER	Composição: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar, amido de milho, sal refinado, fermento, leite ou soro de leite, outros. Pode conter glúten. Composição físico-química do produto: proteínas 12% e valor calórico 440 Kcal. Alimento obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massas de farinha de trigo preparada com amido e féculas. serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais; deverá ser dupla embalagem (3 em 1). Pacote de 400g. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	PCT	100	750	850		



DIAS D'ÁVILA

PREFEITURA MUNICIPAL

18	BISCOITO TIPO MAISENA embalagem com 400 gr	Composição: farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho, açúcar invertido, soro de leite, sal, fermento químico. Serão rejeitados biscoito mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais. Deverá ser armazenado em dupla embalagem (3 em 1). pacote de 400g. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	PCT	100	700	800			
19	BOMBOM	Ingredientes: Açúcar, gorduras vegetal, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, massa de cacau, manteiga de cacau, castanha de caju, soro de leite em pó, farinha de soja integral, leite em pó desnatado, gordura de manteiga desidratada, sal, óleo de soja, cacau em pó, extrato de malte, emulsificantes: lecitina de soja e poliglicerol poliricinoleato, fermento químico bicarbonato de sódio e aromatizante. Pode conter traços de avelã, amêndoa e ovo. Não conter. Embalagem com 1kg, apresentar datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	PCT	25	50	75			
20	BRIGADEIRO	Ingredientes: leite condensado, maltodextrina, água, açúcar, cacau em pó, sal, espessante pectina e gelatina bovina, aromatizantes. Lata de 385g. Não deve apresentar embalagem amassadas, enferrujadas e estufadas ou conter perfurações. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	LA	50	150	200			
21	CAFÉ	Café torrado e moído com 250g. Embalagem plástica ou à vácuo. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade a partir da data de entrega. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	PCT	25	100	125			
22	CAJUZINHO	Ingredientes: leite condensado, açúcar, amendoim, água, gordura vegetal, sal e espessante pectina. Lata de 365g. Não deve apresentar embalagem amassadas, enferrujadas e estufadas ou conter perfurações. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	LA	15	75	90			
23	CALDO DE CARNE/ GALINHA	Ingredientes básicos: carne de frango ou bovina desidratada e liofilizada, sal, amido de milho, gordura vegetal e condimentos, podendo conter corante natural. Livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos de animais e vegetais. CX c/ 06 tabletes. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	CX	10	30	40			
24	CANELA EM PO	Ingredientes: Canela em pó. Embalagem com 50g, apresentar datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	UND	3	10	13			
25	CATCHUP	Composição: polpa de tomate, açúcar, vinagre, sal, conservador sorbato de potássio e aromatizante. Em embalagem plástica ou tetra pak com 200 a 300g. Apresentar na embalagem datas de fabricação e	UND	10	50	60			



DIAS D'ÁVILA

PREFEITURA MUNICIPAL

		validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade a partir da data de entrega. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.							
26	CEREJA EM CALDA	Ingredientes: Cerejas, água, açúcar, acidulante ácido cítrico, corante vermelho 40 e aroma artificial de cereja. Não conter glúten. Embalagem com 100ml, apresentar datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	LT	5	15	20			
27	CHOCOLATE EM PÓ	Alimento achocolatado em pó. Ingredientes: açúcar, cacau em pó solúvel, sal. Composição nutricional mínima de proteína 3g e aproximada de lipídios 1,5g, hidrato de carbono 92g VCT 393 Kcal em 100g do produto. Pacote de 200g. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	PCT	15	175	190			
28	CHOCOLATE GRANULADO	Ingrediente: açúcar, cacau em pó, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho. Pacote de 1kg. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	PCT	10	20	30			
29	COBERTURA PARA SORVETE	Ingredientes: Glucose, leite condensado, açúcar invertido, água, cacau, sal, aromatizante natural baunilha, acidulante: ácido cítrico, conservador sorbato de potássio. Não conter glúten. Embalagem com 340g, apresentar datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	UND	5	10	15			
30	COCO RALADO	Ingredientes: Polpa de coco desidratada. Não conter glúten. Embalagem com 100g, apresentar datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	UND	20	55	75			
31	CORANTE LÍQUIDO PARA COBERTURAS	Composição: água, açúcar invertido, xarope de glucose, corantes artificiais, sem glúten, nas cores amarelo, laranja, vermelho, azul, verde, rosa e roxo. Embalagens com 10ml. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	UND	10	20	30			
32	DOCE DE BANANA AÇUCARADO	Conhecido como Nêgo-bom. Ingredientes: açúcar e banana. Embalagem com peso líquido de 800gr a 850gr. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade a partir da data de entrega. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	PCT	50	175	225			
33	DOCE DE LEITE CREMOSO	Ingredientes: Leite, açúcar, amido de milho, conservador sorbato de potássio, bicarbonato de soro e enzima lactase. Não conter glúten. Embalagem com 3kg ou 4 kg, apresentar datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	KG	5	15	20			
34	DOCE DE LEITE CREMOSO	Ingredientes: Leite, açúcar, amido de milho, conservador sorbato de potássio, bicarbonato de soro e enzima lactase. Não conter glúten. Embalagem com 400g, apresentar datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	UND	10	20	30			



DIAS D'ÁVILA

PREFEITURA MUNICIPAL

35	ERVILHA	Composição: Ervilha, água, sal e açúcar. Com 200g. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade a partir da data de entrega. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional. Não deve apresentar embalagens amassadas, enferrujadas e estufadas ou conter perfurações.	LA	15	50	65			
36	EXTRATO DE TOMATE	Ingredientes : tomate, açúcar (máximo de 1%), sal (máximo de 5% de cloreto de sódio). Produto isento de fermentações e não deve indicar processamento defeituoso. Lata de 370g. Não deve apresentar embalagens amassadas, enferrujadas e estufadas ou conter perfurações. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	LA	25	50	75			
37	FARINHA DE MANDIOCA fina embalagem 1 kg	Torrada, de 1ª qualidade, seca, fina, amarela ou branca. Sem nenhum grão com característica de queimado. Não ter cheiro azedo, nem manchas escuras (mofo). Pacote de 1 kg. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade.	KG	10	50	60			
38	FARINHA DE MILHO	Farinha de milho pré-cozida enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem plástica ou de papel com 500g. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade a partir da data de entrega. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	PCT	10	75	85			
39	FARINHA DE TRIGO	Farinha de Trigo especial sem fermento. Cor clara característica, sem nenhum tipo de sujeira e perfuração na embalagem e sem presença de larvas ou parasitas. - Embalagem de 1 kg. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade.	KG	10	40	50			
40	FARINHA DE TRIGO	Farinha de Trigo especial com fermento. Cor clara característica, sem nenhum tipo de sujeira e perfuração na embalagem e sem presença de larvas ou parasitas. - Embalagem de 1 kg. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade.	KG	10	40	50			
41	FEIJÃO MULATINHO	Tipo 1, extra limpo, de 1ª qualidade, constituído de mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente, de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Pacote de 1 kg. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade a partir da data de entrega.	KG	15	75	90			
42	FERMENTO PARA BOLO	Fermento em pó químico para bolo - Lata com 100g. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade a partir da data de entrega.	LA	10	20	30			
43	FLOCOS DE ARROZ	Ingredientes: Flocos de arroz rico em carboidratos e de elevada digestibilidade. Embalagem com 500g, apresentar datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	PCT	10	20	30			
44	FUBA DE MILHO	100% milho, cor amarelo uniforme, sem manchas na cor preta, azul ou verde e isento de sujidades. Pacote com 500g. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade.	PCT	20	50	70			



DIAS D'ÁVILA

PREFEITURA MUNICIPAL

		Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.							
45	GELATINA em pó	Composição: açúcar, xarope de glicose, acidulante: ácido láctico, emulsificantes, colorido artificialmente, aromatizante. Sabores variados. Embalagem contendo 85gr. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade a partir da data de entrega. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional. Apresentação obrigatória de Laudo Microbiológico.	CX	50	125	175			
46	GELATINA em pó sem sabor incolor	Gelatina em pó sem sabor e incolor. Embalagem contendo 2 envelopes com 12gr cada. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade a partir da data de entrega. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	PCT	15	20	35			
47	GOIABADA CREMOSA	Doce de goiaba, cremoso, embalagem em balde de 3kg OU 4 kg. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	KG	5	10	15			
48	GOIABADA CREMOSA	Ingredientes: Polpa de goiaba, açúcar, açúcar líquido, acidulante ácido cítrico e estabilizante pectina. NÃO CONTEM GLÚTEN. Embalagem com 600g, apresentar datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	UND	25	50	75			
49	GOMA (Jujuba)	Gelatina, açúcar, xarope de glicose, acidulante: ácido láctico, emulsificantes, colorido artificialmente, aromatizante.	PCT	25	100	125			
50	LEITE DE CÔCO	Deve ser pasteurizado homogeneizado a base de leite de côco e água. Embalagem intacta, tampada e sem ferrugem. Garrafa de vidro com 200 ml. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	GF	25	75	100			
51	MAIONESE	Composição: Água, óleo vegetal, vinagre, amido modificado, ovos pasteurizados, açúcar, sal, acidulante, ácido láctico, espessante goma xantana, conservador ácido sórbico, sequestrante EDTA cálcio dissódico, corante, aromatizante e antioxidantes ácido cítrico. Em embalagem plástica com 200 a 250g. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade a partir da data de entrega. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	UND	25	75	100			
52	MARGARINA	Creme vegetal com 35% de lipídeos, sem sal. Ingredientes: água, óleos vegetais polinsaturados líquidos e interesterificados vitaminas "A", "D" e "E", estabilizantes mono e diglicerídeos de ácidos graxos e estéreis de poliglicerol com ácido ricinoleico, acidulante ácido cítrico, conservador sorbato de potássio, antioxidante edta, corantes urucum e cúrcuma e aromatizantes, sem glúten, e com registro no Ministério da Saúde. Embalagem com 500g. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	UND	25	50	75			
53	MASSA TIPO ESPAGUETE	Massa tipo espaguete, à base de farinha de trigo enriquecida com ferro, ácido fólico e ovos.	PCT	25	150	175			



DIAS D'ÁVILA

PREFEITURA MUNICIPAL

		Embalagem com 500g. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.							
54	MILHO BRANCO	Tipo 1, branco e não deve apresentar manchas escuras, avermelhadas e esverdeadas. Pacote com 500g. Seguir regimento do Ministério da Agricultura. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade.	PCT	15	85	100			
55	MILHO DE PIPOCA	Milho grão de primeira qualidade, Tipo 1, duro, beneficiado, polido, limpo. Pacote com 500g. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade.	PCT	50	150	200			
56	MILHO VERDE	Composição: Milho, água, sal e açúcar. Com 200g. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade a partir da data de entrega. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional. Não deve apresentar embalagens amassadas, enferrujadas e estufadas ou conter perfurações.	LA	25	50	75			
57	MILHO XEREM	Milho granulado tipo canjiquinha. Sem nenhum tipo de sujeira e perfurações na embalagem. Embalagem com 500g. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	PCT	10	40	50			
58	MISTURA PARA GLACÊ REAL	Mistura para cobertura de bolos e doces. Composição: Açúcar refinado finamente moído, Claras de ovos em pó, Amido de Milho, Ácido Cítrico, aroma idêntico ao natural de baunilha. Embalagem de 1 kg. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	PCT	10	50	60			
59	MISTURA PRA BOLO PÓ	Mistura para bolo, sabores diversos. Embalagem de 400g, caixa com 12 kg. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional. Apresentar ficha técnica do produto.	CX	15	35	50			
60	MOLHO DE TOMATE	Ingredientes: Tomate, cebola, açúcar, sal, óleo de soja, salsa e cebolinha. Não conter glúten. Embalagem com 340g (sachê), apresentar datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	UND	15	60	75			
61	MOSTARDA	Composição: Vinagre, mostarda, amido de milho, açúcar, sal, glicose, corante e conservante benzoato de sódio. Em embalagem plástica ou tetra pak com 200 a 250g. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade a partir da data de entrega. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	UND	10	25	35			
62	OLEO DE SOJA	Ingredientes: Óleo de soja e antioxidante ácido cítrico. Não deve apresentar embalagens amassadas, enferrujadas e estufadas ou conter perfurações. Embalagem ou lata de 900 ml. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade. Apresentar na embalagem, rótulo	EMB ou LA	25	75	100			



DIAS D'ÁVILA

PREFEITURA MUNICIPAL

		com composição e valor nutricional.							
63	PAÇOCA	Doce de amendoim barra paçoca. Não conter glúten. Embalagem com 50 unidades de 22g, apresentar datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	PCT	30	120	150			
64	PANETONE	Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, uvas passas (9,99%), frutas cristalizadas (9,99%), gordura vegetal, ovo líquido integral, gema de ovos, manteiga, extrato de malte, sal, estabilizante: mono e diglicerídeos de ácidos graxos (INS 471), aromatizantes, corantes naturais: cúrcuma (INS 1001) e urucum (INS 160B) e conservadores: propionato de cálcio (INS 282) e ácido sórbico (INS 200). Pode conter traços de farinha de soja, leite, gergelim, aveia, amendoim, amêndoas, castanha de caju, aveia, centeio e cevada. Não conter glúten. Embalagem com 500g, apresentar datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	UND	25	150	175			
65	PANETONE (MINE)	Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, uvas passas (9,99%), frutas cristalizadas (9,99%), gordura vegetal, ovo líquido integral, gema de ovos, manteiga, extrato de malte, sal, estabilizante: mono e diglicerídeos de ácidos graxos (INS 471), aromatizantes, corantes naturais: cúrcuma (INS 1001) e urucum (INS 160B) e conservadores: propionato de cálcio (INS 282) e ácido sórbico (INS 200). Pode conter traços de farinha de soja, leite, gergelim, aveia, amendoim, amêndoas, castanha de caju, aveia, centeio e cevada. Não conter glúten. Embalagem com 100g A 150g, apresentar datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 3 meses de validade. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	UND	35	250	285			
66	PÃO DE QUEIJO	Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidade regulares. O miolo deve ser leve, com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não deve apresentar odor de fermentação e de fumaça. A farinha de trigo empregada na confecção do pão deverá ser enriquecida com ferro e ácido fólico. Unidade com 30g cada pão. Deverá ser entregue em embalagens plásticas com 20 ou 25und, fechadas por fita adesiva transparente. Transportadas em caixas plásticas limpas.	UND	2.500	5.000	7.500			
67	PÃO TIPO FAROFA	Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidade regulares. O miolo deve ser leve, com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não deve apresentar odor de fermentação e de fumaça. A farinha de trigo empregada na confecção do pão deverá ser enriquecida com ferro e ácido fólico. Unidade com 50g cada pão. Pão farofa com cobertura farofa de margarina com açúcar. Unidade com 50g. Deverá ser entregue em embalagens plásticas com 20 ou 25und, fechadas por fita adesiva transparente. Transportadas em caixas plásticas limpas.	UND	500	3.000	3.500			



DIAS D'ÁVILA

PREFEITURA MUNICIPAL

68	PÃO TIPO HOT-DOG	Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidade regulares. O miolo deve ser leve, com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não deve apresentar odor de fermentação e de fumaça. A farinha de trigo empregada na confecção do pão deverá ser enriquecida com ferro e ácido fólico. Unidade com 50g cada pão. Deverá ser entregue em embalagens plásticas com 20 ou 25und, fechadas por fita adesiva transparente. Transportadas em caixas plásticas limpas.	UND	500	3.000	3.500			
69	PÉ-DE-MOLEQUE	Ingredientes: açúcar, amendoim e xarope de glicose. Embalagem com 50 unidades com peso líquido 800gr a 850gr. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade a partir da data de entrega. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	PCT	50	150	200			
70	PIPOCA DOCE	Composição: Canjica de milho e açúcar. Embalagem com 30 unidades com peso líquido de cada unidade 15g. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade a partir da data de entrega. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	PCT	50	150	200			
71	PIPOCA SALGADA	Embalagem com 10 unidades com 25g cada. Ingredientes: Farinha de milho fortificada com ferro e ácido fólico, óleo, preparado para salgadinho sabor idêntico ao natural de presunto, queijo ou milho (sal, cloreto de potássio, proteína hidrolisada do trigo, maltodextrina, queijo, óleo vegetal, realçador de sabor glutamato monossódico, aromatizantes e acidulante ácido cítrico) e sal. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	PCT	50	150	200			
72	PIRULITO	Composição: Açúcar, xarope de glicose, acidulante: ácido láctico, emulsificantes, corido artificialmente, aromatizante. Pirulitos embalados individualmente, embalagem com peso líquido de 700gr a 850gr. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade a partir da data de entrega. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	PCT	50	150	200			
73	PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA	A partir de farinha de trigo de soja desengordurada, proteína isolada de soja e proteína concentrada de soja, sabor carne ou frango. Deve apresentar umidade máxima de 8% e proteína em base seca mínima de 50%. Deve estar seco e solto na embalagem e não apresentar insetos e/ou manchas no conteúdo. pacote de 500g.	PCT	15	35	50			
74	QUEIJO RALADO	Composição: queijo parmesão ralado e conservantes. Embalagem plástica contendo 50gr. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade a partir da data de entrega. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	PCT	50	150	200			
75	SAL IODADO	Contendo: Cloreto de sódio e iodato de potássio. Deve estar seco e solto no saco. Pacote 1kg. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	KG	10	30	40			
76	SARDINHA EM CONSERVA	Composição: Sardinha, água, óleo vegetal de soja e sal. Contendo 125g. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade	LA	50	100	150			



DIAS D'ÁVILA

PREFEITURA MUNICIPAL

		a partir da data de entrega. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional. Não deve apresentar embalagens amassadas, enferrujadas e estufadas ou conter perfurações.							
77	SOPA DE CARNE COM MACARRÃO COLORIDO	Ingredientes: macarrão alfabeto colorido, amido de milho, sal, óleo vegetal refinado, maltodextrina, carne bovina desidratada, proteína de soja, estabilizante lecitina de soja, glutamato monossódico, cenoura desidratada em flocos, salsa, alho desidratado em pó, aroma natural de carne bovina e corante natural de urucum. Pacote de com 1 kg ou 2 kg. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	KG	50	100	150			
78	SOPA DE FRANGO COM MACARRÃO COLORIDO	Ingredientes: macarrão alfabeto colorido, amido de milho, sal, óleo vegetal refinado, maltodextrina, carne de frango desidratada, proteína de soja, estabilizante lecitina de soja, glutamato monossódico, cenoura desidratada em flocos, salsa, alho desidratado em pó, aroma natural de frango e corante natural de urucum. Pacote de 1kg ou 2 kg. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	KG	50	100	150			
79	TAPIOCA	Granulada. Não deve apresentar embalagens amassadas ou conter perfurações. Embalagem plástica de 500g. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	UND	20	70	90			
80	VINAGRE	Ingredientes: Fermentado de ácido acético de vinho tinto ou branco. Não deve apresentar embalagens amassadas ou conter perfurações. Embalagem plástica de 500ml. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	UND	10	50	60			
81	WAFER	Sabor morango, chocolate, doce de leite, limão, abacaxi. Embalagem com 40g. Ingredientes: Açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, cacau, óleo vegetal, leite desnatado em pó, sal, estabilizante: lecitina de soja, fermentos químicos; bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio.	UND	1.000	5.000	6.000			

Declaro para os devidos fins que estão incluídos no preço total acima descrito todos os custos diretos e indiretos decorrentes da prestação do serviço, objeto desta licitação.

VALIDADE DA PROPOSTA: 60 (sessenta dias)

FORMA DE PAGAMENTO: conforme edital

PRAZO DE EXECUÇÃO: Conforme edital

(cidade) (estado), ___ de _____ de 2015.

Assinatura Licitante/Carimbo

OBSERVAÇÃO: As Propostas de Preços deverão ser preenchidas em papel timbrado da licitante



DIAS D'ÁVILA
PREFEITURA MUNICIPAL

PREGÃO PRESENCIAL Nº 100/2015

ANEXO V - MODELO

**DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO
AO INCISO XXXIII DO ART. 7º DA CONSTITUIÇÃO**

Declaramos, para os fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei Federal nº 8.666/93, acrescido pela Lei n.º 9.854/99, que não empregamos menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não empregamos menor de 16 (dezesesseis) anos.

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

Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima.

_____, ____ de _____ de _____.
Local e data

Assinatura e Carimbo



DIAS D'ÁVILA
PREFEITURA MUNICIPAL

PREGÃO PRESENCIAL Nº 100/2015

ANEXO VI - MODELO

C R E D E N C I A L

A empresacom sede na RuaNº...Bairro....., inscrita no CNPJ/MF sob o Nº.....credencia o senhor(a) (nacionalidade, estado civil, profissão), portador do Registro de Identidade nº, expedido pela, devidamente inscrito no Cadastro de Pessoas Físicas do Ministério da Fazenda, sob o nº, residente à rua, nº como meu mandatário, para representar esta empresa, com poderes para praticar todos os atos necessários, relativos ao procedimento licitatório na Modalidade xxxx nº xxxx/xxxx, em especial apresentar documentos, prestar declarações de qualquer teor, impugnar, recorrer, apresentar contra razões de recursos, desistir de prazos de interposição de recursos e do direito aos mesmos, a que tudo será dado como bom, firme e valioso.

_____, ____ de _____ de _____.
Local e data

Assinatura e Carimbo



DIAS D'ÁVILA
PREFEITURA MUNICIPAL

PREGÃO PRESENCIAL Nº 100/2015

ANEXO VII - MODELO

DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO E ACEITAÇÃO DAS CONDIÇÕES DO EDITAL E DA CONTRATAÇÃO

- 1- Pela presente, declaramos inteira submissão aos preceitos legais em vigor, especialmente os da Lei 8.666/93 e suas alterações e às cláusulas e condições para a licitação supra, contida neste Edital.
- 2- Propomos fornecer ao Município de Dias D'Ávila - Bahia, pelos preços indicados na proposta em anexo, o objeto desta licitação, obedecendo às estipulações do correspondente ato convocatório.
- 3- O prazo de validade desta proposta é de 60 (sessenta) dias corridos, e o prazo início da execução é imediato a partir da assinatura do contrato.

_____, ____ de _____ de _____.
Local e data

Assinatura



DIAS D'ÁVILA
PREFEITURA MUNICIPAL

PREGÃO PRESENCIAL Nº 100/2015

ANEXO VIII - MODELO

DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO PARA ME E EPP

(Nome empresarial da licitante) _____, por meio do seu responsável legal e Contador ou Técnico Contábil, declara, sob as penas da lei, que:

- a) enquadra-se na situação de microempresa ou empresa de pequeno porte;
- b) o valor da receita bruta anual da sociedade, no último exercício, não excedeu limite fixado nos incisos I e II, art. 3º, da Lei Complementar nº 123/06;
- c) não se enquadra em quaisquer das hipóteses de exclusão relacionadas no art 3º, § 4º, incisos I a X, da mesma Lei.

Por ser expressão da verdade, firmamos a presente.

_____, em ____ de _____ de 2015.

Nome completo e assinatura do representante legal da empresa.

Nome completo, nº inscrição no Conselho Reg. Contabilidade e assinatura do contador ou técnico contábil da empresa.



DIAS D'ÁVILA
PREFEITURA MUNICIPAL

PREGÃO PRESENCIAL Nº 100/2015

ANEXO IX - MODELO

DADOS PARA ASSINATURA DO CONTRATO

DADOS DA LICITAÇÃO		
PREGÃO PRESENCIAL Nº 0__/2015	PROCESSO Nº 015606	OBJETO

DADOS DA EMPRESA		
RAZÃO SOCIAL:		
CNPJ:	INSCRIÇÃO ESTADUAL:	
ENDEREÇO:		
TELEFONE:	FAX:	EMAIL:
BANCO (NOME/Nº):	AGÊNCIA Nº:	CONTA CORRENTE Nº:

DADOS DO RESPONSÁVEL PARA ASSINATURA DO CONTRATO		
NOME:		
RG:	ÓRGÃO EXPEDIDOR:	CPF:

_____, ____ de _____ de _____.
Local e data

Assinatura e Carimbo



DIAS D'ÁVILA
PREFEITURA MUNICIPAL

PREGÃO PRESENCIAL Nº 100/2015

ANEXO X - MODELO

DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO O ART 9º, INCISO III, DA LEI 8.666/93

Declaramos para os devidos fins de direito, na qualidade de PROPONENTE da licitação instaurada pelo Município de Dias D'Ávila na Modalidade Pregão Presencial nº 100/2015, do tipo MENOR PREÇO GLOBAL que objetiva a _____, com data da reunião inicial marcada para o dia __ de _____ de 2015, às __:__ horas na sala Da Comissão Permanente de Licitações - COPEL, que não possuímos servidor público municipal em nosso quadro técnico, conforme determina o art. 9º, inciso III, da Lei 8.666/93.

Por ser a expressão da verdade, firmamos a presente.

_____, ____ de _____ de _____.
Local e data

Assinatura e Carimbo



DIAS D'ÁVILA
PREFEITURA MUNICIPAL

PREGÃO PRESENCIAL Nº 100/2015

ANEXO XI - MODELO

DECLARAÇÃO DE IDONEIDADE

Declaramos para os devidos fins de direito, na qualidade de PROPONENTE da licitação instaurada pelo Município de Dias D'Ávila na Modalidade Pregão Presencial, Edital nº 100/2015, que objetiva a _____, com data da reunião inicial marcada para o dia ____ de _____ de 2015, às ____:____ horas na sala da Comissão Permanente de Licitação - COPEL, que não fomos declarados inidôneos para licitar com o Poder Público, em quaisquer de suas esferas.

Por ser a expressão da verdade, firmamos a presente.

_____, ____ de _____ de _____.
Local e data

Assinatura e Carimbo

OBS.: Usar papel timbrado da sociedade empresarial



DIAS D'ÁVILA
PREFEITURA MUNICIPAL

PREGÃO PRESENCIAL Nº 100/2015

ANEXO XII - MODELO

DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO SUPERVENIENTE IMPEDITIVO DA HABILITAÇÃO

....., (empresa), inscrita no CNPJ nº, declara para os fins de direito, que não possui qualquer fato superveniente impeditivo de se habilitar, licitar ou cadastrar, na forma do inciso V do art. 27 da Lei n.º 8.666/93, comprometendo-me ainda a manter atualizado a Certidão Negativa de Débito perante as Fazendas Federal, Estadual e Municipal, inclusive INSS e FGTS, e Certidão Trabalhista.

_____, ____ de _____ de _____.
Local e data

Assinatura e Carimbo

Obs: a Declaração deverá ser efetuada em papel timbrado.



DIAS D'ÁVILA

PREFEITURA MUNICIPAL

ANEXO XIII - MODELO

RECIBO DE ENTREGA TEMPESTIVA DE AMOSTRAS

DECLARO que recebi em ___/___/___ da empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, estabelecida em nome da cidade, no endereço completo, as **AMOSTRAS DOS PRODUTOS** abaixo especificados:

LOTE II - CARNES

ITEM	DESCRIÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	UN	Qtde Total	MARCA
1	CARNE MOÍDA	Carne bovina moída de primeira qualidade, embalada à vácuo, congelada. Apresentar o selo do SIF. Apresentar características sensoriais adequadas ao produto (odor, textura, cor). Embalagem de 500gr ou 1 kg. A embalagem não deve estar danificada nem apresentar cristais de gelo. Temperatura de entrega no máximo -12°C, o carro de transporte deve ser baú refrigerado. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação.	KG	1	
2	LINGÜIÇA CALABRESA	lingüiça calabresa cozida defumada suína industrializada com inspeção oficial. Ingredientes: carne suína, carne mecanicamente separada de ave, toucinho, sal, especiarias, conservantes. Embalada à vácuo. Embalagem com 2,5 ou 3kg. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	KG	1	
3	SALSICHA A GRANEL	Salsicha tipo hot dog. Ingredientes: Carne mecanicamente separada de aves, carnes suínas, miúdos suínos, proteína texturizada de soja, (2,0% colorida artificialmente), proteína isolada de soja, sal, amido, glicose de milho, condimentos naturais, estabilizante (polifosfato), antioxidante, conservador nitrito de sódio e corante natural. embalagem cryovac com 5kg. Deve ser entregue sob refrigeração (no máximo a 10oC) em carro refrigerado. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	KG	1	

LOTE III - LATICÍNIOS, FRIOS, EMBUTIDOS, REFRIGERADOS

ITEM	DESCRIÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	UN	Qtde Total
1	BEBIDA LÁCTEA DE MORANGO	Bebida láctea tipo iogurte sabor morango. Ingredientes: leite reconstituído semi-desnatado, sabor artificial de morango, polpa de morango, amido de milho, açúcar, soro de leite em pó, vitaminas, corantes. Embalagem plástica de 200ml. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	UND	1
2	PRESUNTO	Composição: pênfil suíno cozido, água, sal, condimento, nitrito e nitrato de sódio, conservante, tripolifosfato de sódio, estabilizante, eritorbarbo de sódio e antioxidante, corante natural.	KG	1
3	QUEIJO TIPO MUSSARELA	Composição: Leite pasteurizado, sal, coalho e fermento láctico. De 1ª qualidade, resfriado, apresentar odor agradável, característica e consistência firme. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Temperatura no recebimento do produto deverá estar com até 10°C. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	KG	1
4	SUCO EMBALAGEM INDIVIDUAL	Embalagem tetra pack, com rótulo, data de fabricação e validade de acordo com a legislação. Embalagem com 200ml. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	UND	1



DIAS D'ÁVILA

PREFEITURA MUNICIPAL

LOTE IV - NÃO PERECÍVEIS

ITEM	DESCRIÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	UND	Qtde Total
1	AMENDOIM	Amendoim cru, inteiro sem casca, tipo 1. Pacote com 500g. Não deve apresentar alterações de cor, nem pontos de mofo. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade a partir da data de entrega. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	PCT	1
2	AMENDOIM TORRADO (TIPO JAPONES)	Torrado, tipo japonês. Ingredientes: amendoim, farinha de trigo, amido de milho, açúcar, gordura vegetal, molho de soja e milho, sal e fermento químico bicarbonato de sódio. Embalagem com 750g, apresentar datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	PCT	1
3	AZEITONA	Composição: Azeitonas verdes, com caroço, salmoura (água e sal) com antioxidante e conservador benzoato de sódio e acidulante ácido cítrico. Embalagem plástica ou em vidro com 200g. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade a partir da data de entrega. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	UND	1
4	BISCOITO TIPO ROSQUINHA DE CÔCO	Sabor coco Ingredientes: farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, lecitina de soja, amido de milho, açúcar invertido, leite de coco, coco ralado, leite integral, sal, aroma artificial de coco O produto não deve apresentar-se queimado ou tostado e nem quebrado. Composição nutricional mínima 6g de proteínas e VCT 390 Kcal em 100g do produto. Pacote com 400g. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade a partir da data de entrega. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	PCT	1
5	BISCOITO RECHEADO	Composição: farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho, açúcar invertido, soro de leite, sal, fermento químico. Pacote de 40g. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	UND	1
6	BISCOITO TIPO MAISENA embalagem com 400 gr	Composição: farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho, açúcar invertido, soro de leite, sal, fermento químico. Serão rejeitados biscoito mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais. Deverá ser armazenado em dupla embalagem (3 em 1). pacote de 400g. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	PCT	1
7	DOCE DE BANANA AÇUCARADO	Conhecido como Nêgo-bom. Ingredientes: açúcar e banana. Embalagem com peso líquido de 800gr a 850gr. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade a partir da data de entrega. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	PCT	1
8	EXTRATO DE TOMATE	Ingredientes : tomate, açúcar (máximo de 1%), sal (máximo de 5% de cloreto de sódio). Produto isento de fermentações e não deve indicar processamento defeituoso. Lata de 370g. Não deve apresentar embalagens amassadas, enferrujadas e estufadas ou conter perfurações. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	LA	1
9	FARINHA DE TRIGO	Farinha de Trigo especial com fermento. Cor clara característica, sem nenhum tipo de sujeira e perfuração na embalagem e sem presença de larvas ou parasitas. - Embalagem de 1 kg. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade.	KG	1



DIAS D'ÁVILA

PREFEITURA MUNICIPAL

10	FEIJÃO MULATINHO	Tipo 1, extra limpo, de 1ª qualidade, constituído de mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente, de tamanho e formatos naturais, maduros, limpos e secos. Pacote de 1 kg. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade a partir da data de entrega.	KG	1
11	FUBA DE MILHO	100% milho, cor amarelo uniforme, sem manchas na cor preta, azul ou verde e isento de sujidades. Pacote com 500g. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	PCT	1
12	PANETONE	Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, uvas passas (9,99%), frutas cristalizadas (9,99%), gordura vegetal, ovo líquido integral, gema de ovos, manteiga, extrato de malte, sal, estabilizante: mono e diglicerídeos de ácidos graxos (INS 471), aromatizantes, corantes naturais: cúrcuma (INS 100I) e urucum (INS 160B) e conservadores: propionato de cálcio (INS 282) e ácido sórbico (INS 200). Pode conter traços de farinha de soja, leite, gergelim, aveia, amendoim, amêndoas, castanha de caju, aveia, centeio e cevada. Não conter glúten. Embalagem com 500g, apresentar datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	UND	1
13	PÃO DE QUEIJO	Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidade regulares. O miolo deve ser leve, com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não deve apresentar odor de fermentação e de fumaça. A farinha de trigo empregada na confecção do pão deverá ser enriquecida com ferro e ácido fólico. Unidade com 30g cada pão. Deverá ser entregue em embalagens plásticas com 20 ou 25und, fechadas por fita adesiva transparente. Transportadas em caixas plásticas limpas.	UND	1
14	PÃO TIPO FAROFA	Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidade regulares. O miolo deve ser leve, com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não deve apresentar odor de fermentação e de fumaça. A farinha de trigo empregada na confecção do pão deverá ser enriquecida com ferro e ácido fólico. Unidade com 50g cada pão. Pão farofa com cobertura farofa de margarina com açúcar. Unidade com 50g. Deverá ser entregue em embalagens plásticas com 20 ou 25und, fechadas por fita adesiva transparente. Transportadas em caixas plásticas limpas.	UND	1
15	PÃO TIPO HOT- DOG	Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidade regulares. O miolo deve ser leve, com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não deve apresentar odor de fermentação e de fumaça. A farinha de trigo empregada na confecção do pão deverá ser enriquecida com ferro e ácido fólico. Unidade com 50g cada pão. Deverá ser entregue em embalagens plásticas com 20 ou 25und, fechadas por fita adesiva transparente. Transportadas em caixas plásticas limpas.	UND	1
16	SOPA DE CARNE COM MACARRÃO COLORIDO	Ingredientes: macarrão alfabeto colorido, amido de milho, sal, óleo vegetal refinado, maltodextrina, carne bovina desidratada, proteína de soja, estabilizante lecitina de soja, glutamato monossódico, cenoura desidratada em flocos, salsa, alho desidratado em pó, aroma natural de carne bovina e corante natural de urucum. Pacote de com 1 kg ou 2 kg. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	KG	1
16	TAPIOCA	Granulada. Não deve apresentar embalagens amassadas ou conter perfurações. Embalagem plástica de 500g. Apresentar na embalagem datas de fabricação e validade conforme legislação. Deverá ser entregue com no mínimo de 6 meses de validade. Apresentar na embalagem, rótulo com composição e valor nutricional.	UND	1
18	WAFER	Sabor morango, chocolate, doce de leite, limão, abacaxi. Embalagem com 40g. Ingredientes: Açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, cacau, óleo vegetal, leite desnatado em pó, sal, estabilizante: lecitina de soja, fermentos químicos; bicarbonato de sódio e	UND	1



DIAS D'ÁVILA
PREFEITURA MUNICIPAL

		bicarbonato de amônio.		
--	--	------------------------	--	--