



DIAS D'ÁVILA

PREFEITURA MUNICIPAL

DADOS DO EDITAL

21 de janeiro de 2016

PREGÃO PRESENCIAL Nº 004/2016

Aquisição.

I - PROCESSO ADMINISTRATIVO:
016055

II – DATA E HORÁRIO DE REALIZAÇÃO:
03 de fevereiro de 2016 – 08:30 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:

Contratação de empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios para compor a alimentação escolar em todas as Creches e Unidades Escolares Municipais de Dias d'Ávila e atender ao Programa TOPA (Todos pela Alfabetização), conforme especificações e quantitativos constantes neste Edital e seus anexos.

V – PRAZO DE VIGENCIA DO CONTRATO:

O prazo de vigência será contado a partir da assinatura do contrato, até 31/12/2016.

VI – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:

Órgão / Unidade: 08/0801

Atividade: 2035

Elemento de despesa: 3.3.90.30.00

Subelemento: 3.3.90.30.11

Fonte de recursos: 00/15/22

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 – ANEXOS:

Anexo I - Minuta do Contrato, **Anexo II** – Termo de Referência, **Anexo III** – Modelo Proposta de Preços, **Anexo IV** – Modelo de Declaração de Atendimento ao Art. 7º da CF, **Anexo V** – Modelo de Carta de Credenciamento, **Anexo VI** - Declaração de aceitação das condições do edital, **Anexo VII** – Declaração de Enquadramento como ME EPP, **Anexo VIII** – Dados Para Assinatura do Contrato, **Anexo IX** - Declaração de que atende o art 9º, inciso III, da Lei 8.666/93, **Anexo X** – Declaração de idoneidade, **ANEXO XI** - declaração de inexistência de fato superveniente impeditivo da habilitação, **Anexo XII** – Recibo de entrega tempestiva de amostras;

O MUNICÍPIO DE DIAS D'ÁVILA BA, através do PREGOEIRO OFICIAL DO MUNICÍPIO, designado pelo Decreto nº 1.446/2016, 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 8.666/93 na sua atual redação;

1.2 Lei Federal 10.520/02;

1.3 Lei complementar 123/06.

2. TIPO/FORMA DE FORNECIMENTO

2.1 Menor Preço GLOBAL;

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 adjudicatária assinará contrato conforme Minuta constante no Anexo I, 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 registrado em cartório, bem como DECLARAÇÃO DE ACEITAÇÃO DAS CONDIÇÕES DO EDITAL, conforme ANEXO VI;

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 n.º 123/06, a comprovação de tal enquadramento, mediante a apresentação de um dos seguintes documentos:

- a) declaração emitida pela Secretaria da Receita Federal;
- 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;

6.12. Os erros considerados formais poderão ser sanados na própria sessão da licitação.

7. APRESENTAÇÃO DOS ENVELOPES

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



DIAS D'ÁVILA

PREFEITURA MUNICIPAL

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 III 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, Vide Anexo III;

8.1.6 Dados para assinatura do contrato, conforme Anexo VIII;

8.1.7 As empresas que não apresentarem, integralmente, o quanto requisitado nos itens 8.1.3 a 8.1.6, serão desclassificadas;

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

8.1.9 Poderá a administração encaminhar os laudos apresentados para verificação de autenticidade juntos aos laboratórios competentes.

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.

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;

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.



DIAS D'ÁVILA

PREFEITURA MUNICIPAL

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(s) 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 GLOBAL 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 sequencial, decidindo-se por meio de sorteio em caso de empate.

10.1.4 Para efeito de lances, será considerado o menor preço GLOBAL 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 GLOBAL, 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 GLOBAL.

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;

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;



DIAS D'ÁVILA

PREFEITURA MUNICIPAL

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 GLOBAL**, 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 específico 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 DO CONTRATO

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:

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 mantiver a proposta;
- f) Falhar ou fraudar na execução do contrato;



DIAS D'ÁVILA

PREFEITURA MUNICIPAL

- 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;
- b) Não ocorrendo a contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma da alínea "a", serão convocadas as microempresas 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.



DIAS D'ÁVILA

PREFEITURA MUNICIPAL

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 superveniente comprovado, 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, exceto dos produtos hortifrutigranjeiros e muidos, conforme relação descrita no anexo XII deste edital, no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis após a data da sessão de licitação, das 8:00 as 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 realizada através dos telefones - (71) 99653-5686, procurar Sr^a. Jizane Santos Cruz;

21.17 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;

21.18 As amostras entregues para análise por parte da administração, serão devolvidas após a finalização do procedimento licitatório.

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



DIAS D'ÁVILA

PREFEITURA MUNICIPAL

PREGÃO PRESENCIAL Nº 004/2016

ANEXO I

MINUTA DO CONTRATO

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

CONTRATO Nº ____/2016

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, Srª. **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____, brasileiro, inscrito no CPF sob nº ____, de agora em diante denominado **CONTRATANTE** e do outro lado empresa ____, situada à____ - BA, inscrita no CNPJ sob o nº ____, neste ato representada pelo Sr.____, brasileiro, ____, portador do R.G. nº ____ SSP/____, 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 016055**, na Modalidade **Pregão Presencial nº 004/2016, 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 no fornecimento de gêneros alimentícios para compor a alimentação escolar em todas as Creches e Unidades Escolares Municipais de Dias d'Ávila e atender ao Programa TOPA (Todos pela Alfabetização), 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 do presente contrato do Pregão Presencial nº 0XX/2016, é 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 asselhado 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 PARCELADO.

CLÁUSULA QUARTA - DO PRAZO DE VIGÊNCIA

4.1 O prazo de vigência será contado a partir da assinatura do contrato, até 31/12/2016

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: 08/0801; Atividade: 2035; Elemento de despesa: 3.3.90.30.00; Subelemento: 3.3.90.30.11; Fonte de recursos: 00/15/22

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;

6.4. Comunicar ao **CONTRATANTE** qualquer anormalidade que interfira no bom andamento do contrato;



DIAS D'ÁVILA

PREFEITURA MUNICIPAL

- 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 48 (quarenta e oito) horas**, contados a partir do recebimento da Ordem de Fornecimento;
- 6.15.1. Os produtos serão ser recebidos, da seguinte forma:
- 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;
 - 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 local indicado pela secretaria demandante;
- 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:
- 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;
 - 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;
 - 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:
- de até 03 (três) meses quando incidir 02 (duas) vezes em atraso, por mais de 15 (quinze) dias;
 - 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:
- não atender às especificações técnicas e os quantitativos estabelecidos no contrato: multa de 10% a 20%;
 - paralisar a execução do objeto do contrato, sem justa causa e prévia comunicação à Administração: multa de 10% a 20%;



DIAS D'ÁVILA

PREFEITURA MUNICIPAL

- 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%;
- 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 consequências 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, acrescentando-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 004/2016**, constante do **Processo Administrativo nº 016055**, 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 2016.

MUNICÍPIO DE DIAS D'ÁVILA
JUSSARA MÁRCIA DO NASCIMENTO
CONTRATANTE

SECRETÁRIO MUNICIPAL DE _____
INTERVENIENTE

CONTRATADA



PREGÃO PRESENCIAL Nº 004/2016

ANEXO II

TERMO DE REFERÊNCIA

1 - OBJETO.

1.1 Contratação de empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios para compor a alimentação escolar em todas as Creches e Unidades Escolares Municipais de Dias d'Ávila e atender ao Programa TOPA (Todos pela Alfabetização) conforme especificação e quantitativos constantes no Edital e seus anexos.

2 - JUSTIFICATIVA.

2.1 A Constituição Federal de 1988 em seu art. 208 determina que o dever do Estado (União, Estado e Municípios) com a educação é efetivado mediante a garantia de atendimento em creche e pré-escola às crianças de zero a seis anos de idade (inciso IV) e atendimento ao educando no ensino fundamental, através de programas suplementares de material didático-escolar, transporte, alimentação e assistência à saúde (inciso VII).

2.2 E ainda, de acordo com o art. 4º da Lei 11.947/2009, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar, o PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o ano letivo.

2.3 O município de Dias d'Ávila tem o dever constitucional de prover a alimentação escolar dos alunos matriculados em sua rede de ensino, e para tanto, faz-se necessário à aquisição de gêneros alimentícios para compor a alimentação escolar.

2.4 O acesso à alimentação escolar de forma igualitária é um direito de que sejam respeitadas às diferentes faixas etárias, as condições de saúde dos alunos que necessitam de atenção específica e dos que se encontram em situação de vulnerabilidade social.

2.5 Diante do exposto, justifica-se o pedido em razão da necessidade de aquisição dos gêneros alimentícios que devem ser utilizados na elaboração da alimentação escolar que será distribuída ao corpo discente do Município de Dias d'Ávila, Bahia.

3 - DESCRIÇÃO E QUANTITATIVO DOS ITENS.

3.1 As descrições dos itens e quantitativos encontram-se no anexo I, deste Termo de Referência.

4 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA.

4.1 - Fornecer os gêneros na forma ajustada;

4.2 - Entregar os gêneros alimentícios no Almoarifado da Alimentação Escolar ou nas Creches/ Unidades escolares, no caso do Hortifrutigranjeiros e Panificação;

4.3 - Cumprir todas as CONDIÇÕES DE ENTREGA, relacionados no item 7;

4.4 - É de responsabilidade da CONTRATADA acompanhar, juntamente com os responsáveis pelo Almoarifado da Alimentação Escolar, os quantitativos solicitados, para que não ultrapassem o quantitativo determinado no Contrato;

4.5 - Caso seja verificado, a qualquer tempo, que houve entrega de item ultrapassando o quantitativo determinado no contrato, esse item será considerado como não recebido e será devolvido para CONTRATADA, juntamente com a nota fiscal, sem qualquer ônus para o Município;

4.6 - Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

5 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE.

5.1 - 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;

5.2 - Fiscalizar a execução deste Contrato;

5.3 - Notificar a Contratada de qualquer irregularidade encontrada no fornecimento do objeto;

5.4 - Dar à Contratada as condições necessárias à regular execução do Contrato.

6 - PRAZO DE FORNECIMENTO

6.1 - O prazo para fornecimento dos gêneros alimentícios será de 48 (Quarenta e oito) horas após a emissão da Ordem de Compras emitida pelo almoarifado da Alimentação Escolar.

6.2 - A disponibilidade para a efetiva entrega dos gêneros alimentícios poderá ser de até 03 (três) vezes por semana, conforme solicitação da Ordem de Compras emitida pelo almoarifado da Alimentação Escolar.

6.3 - Constatada irregularidade na entrega do gênero alimentício, fica a CONTRATADA, obrigada a retirá-los do almoarifado da Alimentação Escolar/Creches ou Unidades Escolares no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, independente da aplicação das sanções previstas.



6.4 - A CONTRATADA fica obrigada a substituir sem ônus adicionais para a CONTRATANTE e no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, todo gênero alimentício recusado na fase de recebimento;

6.5 - A CONTRATADA fica obrigada a substituir sem ônus adicionais para a CONTRATANTE e no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, todo gênero alimentício que apresentar irregularidade tais como alterações sensoriais, tornando-os impróprios para consumo, mesmo dentro do prazo de validade.

7 - DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA

7.1 - O compromisso de fornecimento só estará caracterizado mediante Ordem de Compras emitida pelo Almojarifado da Alimentação Escolar.

7.2 - A entrega deverá ser realizada de acordo com os quantitativos solicitados pela Ordem de Compras, desde que estejam dentro do saldo dos quantitativos de cada item determinados pelo Edital e, ainda, conforme relação de endereços constantes no Anexo II, deste Termo de Referência, onde será submetida à conferência obrigatória.

7.3 - O calendário de entrega poderá ser alterado de acordo com a conveniência e necessidade do Almojarifado da Alimentação Escolar.

7.4 - Os funcionários da contratada deverão entregar os produtos devidamente uniformizados com jaleco, gorro ou touca e calçados.

7.5 - Não será considerado entrega realizada para itens que tenham sido devolvidos por não atender as especificações e marcas definidas no contrato, por falta de qualidade, considerando-se impropriedade para consumo e/ou maturação excessiva acarretando pontos de deterioração ou por acondicionamento inadequado ou, ainda, por quantidades a menor ou a maior do que a solicitada pelo Almojarifado da Alimentação Escolar.

7.6 - Os produtos deverão ser pesados individualmente, no momento da entrega no Almojarifado da Alimentação Escolar. Sendo assim, torna-se necessário que o fornecedor disponibilize uma balança profissional específica para alimentos digital ou mecânica, no ato da entrega.

7.7 - Os produtos deverão ser entregues em caixas limpas e/ou sacos plásticos transparentes, e aqueles que não forem entregues com a qualidade de acordo com as especificações do edital, não serão recebidos no momento da entrega por preposto da escola ou do Almojarifado da Alimentação Escolar.

7.8 - Correrá por conta da CONTRATADA, toda e qualquer despesa com ensaios, testes, laudos e demais provas exigidas por normas técnicas oficiais, para a perfeita execução do objeto deste instrumento.

7.9 - A CONTRATADA é obrigada a corrigir, remover ou substituir, totalmente às suas expensas, os produtos em que se verificarem vícios, defeitos ou desconformidades no total ou em parte com o objeto desta licitação.

7.10 - A Nota Fiscal de fornecimento deverá ser emitida em conformidade com as solicitações do Almojarifado da Alimentação Escolar e a proposta do fornecedor.

7.11 - A CONTRATADA deverá, obrigatoriamente, garantir condições adequadas para armazenamento, estocagem e transporte dos gêneros perecíveis e não perecíveis, conforme legislação vigente.

7.12 - As carnes e polpas de frutas deverão estar congeladas e as carnes salgadas deverão estar isentas de líquidos no interior da embalagem e mantidas a temperatura ambiente. Todos os gêneros alimentícios deverão ser de 1ª qualidade.

7.13 - Fornecer gêneros com data de entrega o mais próximo possível da data de fabricação, garantindo assim que a CONTRATANTE disponha de um prazo de utilização extenso;

7.14 - Na entrega dos gêneros a embalagem primária (embalagem que estiver em contato direto com os alimentos) deverá conter as seguintes informações:

- a) Lista de ingredientes;
- b) Peso bruto e líquido quando necessário;
- c) Identificação do fabricante;
- d) Prazo de validade;
- e) Data de fabricação e lote;
- f) Instruções sobre o preparo e uso do alimento, quando necessário;
- g) Classificação do produto;
- h) Nome e endereço do fabricante;
- i) Número de registro no Órgão competente quando necessário;
- j) Rotulagem nutricional conforme legislação vigente RDC 360, de 23 de dezembro de 2003/ ANVISA.

7.15 - O horário de realização das entregas será determinado pela Ordem de Compras emitida pelo almojarifado da Alimentação Escolar e poderá ser realizada diretamente das 8:00 h às 12:00 h e das 13:00 h às 16:00 h no almojarifado da Alimentação Escolar ou nas Creches/Unidades Escolares.



DIAS D'ÁVILA

PREFEITURA MUNICIPAL

8 - DAS AMOSTRAS.

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

8.2 O agendamento para entrega das amostras deverá ser realizada através dos telefones - (71) 99653-5686, procurar Srª. Jizane Santos Cruz;

8.3 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;

8.4 As amostras entregues para análise por parte da administração, serão devolvidas após a finalização do procedimento licitatório.

8.5 - A amostras deverão ser apresentadas de acordo com os descritivos e as qualificações técnicas, relacionados no Anexo XII, deste edital.

8.6 - As amostras deverão ser encaminhadas em embalagem que assegure a sua chegada em perfeitas condições de análise, devidamente identificadas (nome da licitante, modalidade, relação de itens entregues e assinatura do responsável pela empresa).

8.7 Apresentar Laudo Microbiológico para os itens exigidos, conforme resolução – RDC nº 12, de 2 de janeiro de 2001, onde deverão conter análises requeridas pela legislação pertinente ao produto. A comprovação da qualidade deverá ser feita através de laudo(s), emitido(s) a partir do ano de 2015, sob pena de desclassificação;

8.8 - A Responsável pela análise das amostras emitirá Parecer Técnico e Relatório de Aprovação das Amostras, que será disponibilizado, até 48 (quarenta e oito) horas após sua análise.

9. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA.

As despesas decorrentes do contrato a ser firmado correrão à conta das seguintes dotações orçamentárias:

Órgão/Unidade: 08/801 – Secretaria Municipal de Educação; Atividades: **12.306.004.2.035-** MANUTENÇÃO DO PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR; Elemento de Despesa: **3.3.90.30**–Material de Consumo; Sub-elemento: **11**– Gênero Alimentício – Merenda Escolar; Fonte de Recursos: **00,15 e 22.**

10 - PRAZO DE VIGÊNCIA.

O prazo de vigência do contrato deverá ser contado a partir da assinatura do contrato até 31 de dezembro de 2016.

11 - LOCAL DE ENTREGA.

Os gêneros alimentícios deverão ser entregues no Almoarifado da Alimentação Escolar da Secretaria de Educação do Município de Dias d'Ávila, situado à Rua Osvaldo Sobrinho, Nº 93, Bairro Centro, Dias d'Ávila-Ba.

Salvo exceção para os Lotes III (Panificação) e Lote V (Horti-frutigranjeiros) que serão entregues diretamente nas Creches e Unidades Escolares, conforme anexo II, deste Termo de Referência.

LOTE I NÃO - PERECÍVEIS

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.
1	Açúcar Cristal Granulado - Cor clara característica, sem umidade, sem sujidades e perfurações na embalagem. Embalagem de polietileno de 1kg.	Kg	14.000
2	Amido de Milho- à base de milho. Composição nutricional mínima 85 g de carboidratos e valor calórico de 340 Kcal em 100 g. Embalagem pacote de 0,2 a 1 kg.	Kg	150
3	Arroz parborizado tipo I- Parborizado, sem sujidades, sem manchas e bolores. Embalagem pacote de 0,2 a 1 kg.	Kg	8.000
4	Arroz Polido Branco, tipo I - grão tipo curto redondo ou médio, branco, sem sujidades, sem manchas e bolores. Embalagem pacote de 1 kg.	kg	2.000
5	Aveia Flocos: Em flocos finos. Composição nutricional mínima: proteína 14 g, lipídios 7 g, carboidratos 55 g e valor calórico 347 Kcal, em 100 g do produto. Embalagem pacote, lata ou pote de 0,2 a 0,75 kg.	Kg	300
6	Azeite de Dendê: Ingredientes: oleína de palma. Valor calórico em 15 ml, 135 kcal. Embalagem garrafa plástica de 200 a 500 mL.	Lt	150
7	Barrinha de cereal diet- Ingredientes: açúcar 0, valor energético 86 Kcal, carboidratos 15 g, fibra 2,9 g, pts, em 25 g do produto. Embalagem com 25g a 40g.	Kg	10
8	Barrinha de cereal - Ingredientes: açúcar , valor energético 86 Kcal, carboidratos 15 g, fibra 2,9 g, pts, em 25 g do produto. Embalagem com 25g a 40g.	Kg	10
9	Biscoito Cream Cracker- a base de farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, açúcar, sal refinado, fermento, leite ou soro de leite e outros. Composição nutricional mínima 12 % de proteínas, valor calórico de 440 kcal. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais. Embalagem tipo 3 em 1 , pacote com 0,4 kg.	Kg	5.500



DIAS D'ÁVILA

PREFEITURA MUNICIPAL

10	Biscoito Cream Cracker Integral- a base de farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, açúcar, sal refinado, fermento, leite ou soro de leite e outros. Composição nutricional mínima 12 % de proteínas, valor calórico de 440 kcal. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais. Embalagem tipo 3 em 1, pacote com 0,4 kg.	Kg	50
11	Biscoito Maisena- base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho. Composição nutricional mínima em 100 g do produto: 8,5 g de proteína, 9 g de lipídios e 74 g de carboidratos, valor calórico 411 Kcal. Embalagem tipo 3 em 1, pacote com 0,4 kg.	Kg	3.800
12	Biscoito Maisena sabor Chocolate- A base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho. Composição nutricional mínima em 100 g do produto: 8,5 g de proteína, 9 g de lipídios e 74 g de carboidratos, valor calórico 411 Kcal. Embalagem tipo 3 em 1, pacote com 0,4 kg.	Kg	3.800
13	Biscoito tipo Rosquinha sabor coco ou chocolate- Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, 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 valor calórico 390Kcal em 100g do produto. Embalagem pacote com 0,4 kg.	Kg	1.600
14	Biscoito tipo Rosquinha sabor leite/canela/banana- Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, 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 valor calórico 390Kcal em 100g do produto. Embalagem pacote com 0,4 kg.	Kg	1.600
15	Canjiquinha: Enriquecido com ferro, ácido fólico, valor da gordura vegetal, sal e glúten. Composição mínima de 63 KCAL, CHO 13g, PTN 5,4 em 2 colheres de sopa. Embalagem reciclável de 400g a 1kg de acordo com as normas da ANVISA.	Kg	260
16	Café, torrado e moído- O produto deve estar isento de impurezas e matéria estranha e seguir padrões microbiológicos. informações nutricionais: 100% café e sem glúten. Embalagem à vácuo de 250 gramas de primeira qualidade.	Kg	800
17	Chocolate em pó solúvel, devendo apresentar coloração marrom, estar bem solto no pacote e isento de manchas de cor preta ou esverdeadas e cheiro azedo. Ingredientes: cacau em pó solúvel, açúcar, aroma de baunilha. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido. (Pct de 200G). Qualificação técnica, ficha técnica, Laudo Microbiológico, sob pena de desclassificação.	Kg	800
18	Extrato de Tomate- A base de tomate, açúcar, sal, teor máximo de sódio de 4500 mg. Embalagem Tetrapack de 0,3 a 1,2 kg	Kg	3.000
19	Farinha de Mandioca: Torrada, de primeira qualidade, seca, fina, branca. Sem nenhum grão com característica de queimado. Não ter cheiro azedo, nem manchas escuras (mofo). Composição nutricional mínima 82% de carboidratos e 320 kcal. Embalagem pacotes de 1 a 2 kg.	Kg	800
20	Farinha Láctea- a base de farinha de trigo, leite em pó integral, farinha de cevada e de aveia, açúcar, sal, vitaminas, sais minerais. Composição nutricional mínima em 100 g: 8 g de proteínas, 60 g de carboidratos, e valor calórico 280 kcal. Embalagem pacote, lata ou pote de 0,200 a 0,400 kg.	Kg	450
21	Farinha de trigo c fermento, com fermento, enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem pacote de 1 a 2kg.	Kg	800
22	Farinha de milho flocada p cuscuz, amarela, produto obtido pela ligeira torração do milho. Não poderão estar úmidas ou rançosas. Embalagem de 0,5 a 1kg. Qualificação Técnica Laudo Microbiológico.	Kg	1.200
23	Feijão Cariquinha- Tipo 1, extra limpo, de 1ª qualidade, constituído de no mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente, tamanho e formatos naturais e seco, sendo permitido no máximo 2% de impurezas, novo. Embalagem de polietileno de 1 kg.	Kg	11.500
24	Feijão Fradinho - Tipo 1, extra limpo, de 1ª qualidade, constituído de no mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente, tamanho e formatos naturais e seco, sendo	Kg	500



DIAS D'ÁVILA

PREFEITURA MUNICIPAL

	permitido no máximo 2% de impurezas, novo Embalagem de polietileno de 1 kg.		
25	Feijão Preto - Tipo 1, extra limpo, de 1ª qualidade, constituído de no mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente, tamanho e formatos naturais e seco, sendo permitido no máximo 2% de impurezas, novo Embalagem de polietileno de 1 kg.	Kg	300
26	Goiabada Cremosa- a base de polpa da fruta, açúcar, acidulante - ácido cítrico, pectina. Embalagem pote ou balde de polietileno de 1 a 5 kg.	Kg	40
27	Granola- composição básica: flocos de aveia, germe de trigo, uva passa, valor nutricional mínimo de 6 g de fibras em 100 g do produto. Embalagem pacote com 0,5 a 1 kg.	Kg	50
28	Leite de Coco- deve ser pasteurizado homogeneizado a base de leite de coco e água. Embalagem garrafa plástica, tetra pack de 0,20 a 1 Lt.	Lt	1.100
29	Leite em Pó Integral- 1100deverá conter no mínimo: 26 % de proteína e 27 % de gordura. Apresentar-se seco e solto e não apresentar cor alaranjada ou amarela, manchas ou mofo. Embalagem pacote aluminizado de 200g a 400g.	Kg	12.000
30	Leite Desnatado- deverá conter no mínimo: Valor energético 69 kcal, CHO: 10g, PTN: 6,7g, gordura totais: sódio 94mg, cálcio: 500 mg. Apresentar-se seco e solto e não apresentar cor alaranjada ou amarela, manchas ou mofo. Embalagem reciclável de 400g a 1kg ou lata.	Kg	30
31	Leite de soja sem lactose- Alimento com proteína isolada de soja e soro de leite, rico em vitaminas A, D e B12. Embalagem em lata contendo 300g, apresentando informação nutricional, data de fabricação, validade, lote. Deverá ser inspecionado pelo SIF. Rendimento mínimo de 1 litro.	Lata	10
32	Massa tipo espaguetti- a base de sêmola ou semolina, com ou sem ovos, corante natural de urucum. Composição nutricional mínima 76 g de carboidratos. Embalagem pacote com 0,5 kg. Qualificação Técnica, Laudo Microbiológico, sob pena de desclassificação.	Kg	2.800
33	Massa tipo tipo espaguetti integral- a base de sêmola ou semolina, com ou sem ovos, corante natural de urucum. Composição nutricional mínima 76 g de carboidratos. Embalagem pacote com 0,5 kg.	Kg	20
34	Massa tipo parafuso- a base de sêmola ou semolina, com ou sem ovos, corante natural de urucum. Composição nutricional mínima 76 g de carboidratos. Embalagem pacote com 0,5 kg.	Kg	2.800
35	Massa para lasanha- direto ao forno, a base de sêmola ou semolina enriquecida com ferro e ácido fólico e corante natural. Composição nutricional mínima 72 g de carboidratos. Embalagem pacote com 0,5 kg.	Kg	50
36	Massa de letrinhas para sopa- a base de sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, com ou sem ovos, corante natural de urucum. Embalagem pacote com 0,5 kg.	Kg	900
37	Massa de letrinhas para sopa tipo argola- a base de sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, com ou sem ovos, corante natural de urucum. Embalagem pacote com 0,5 kg.	Kg	200
38	Milho Branco- tipo 1, branco, despeliculado, não devendo apresentar manchas. Embalagem pacote de 0,5 a 1 kg.	Kg	400
39	Milho de Pipoca- Milho para pipoca tipo 1. Embalagem pacote de 0,5 a 1 kg.	Kg	500
40	Óleo de Soja- à base de soja, refinado, cheiro e gosto característico. Embalagem PET de 0,9 mL.	Unid.	2.400
41	Proteína Texturizada de Soja- a partir de farinha de soja desengordurada, proteína isolada de soja e proteína concentrada de soja, sabor frango. Deve apresentar no mínimo 48 g de proteína em 100 g do produto. Deve estar seco e solto na embalagem. Pacote de 0,5 a 1 kg.	Kg	750
42	Pó para Gelatina- Composição nutricional: 25 kcal, CHO 5g, PTN 1,3g, VIT. A 108g. Embalagem pacote de 400 a 1kg.	Kg	200
43	Sal Iodado- contendo: cloreto de sódio e iodato de potássio. Deve estar seco e solto no saco. Embalagem pacote com 1 kg.	Kg	1.200
44	Tapioca- grupo tapioca, classe granulada, Tipo 1. Embalagem pacote de 0,50 a 1 kg.	Kg	200
45	Trigo para Kibe- Deve conter no mínimo: em 161 kcal, CHO: 31g, PTN: 7g, gorduras totais: 1g, fibra 7%. Embalagem plástica de 500g a 1kg.	Kg	400



DIAS D'ÁVILA

PREFEITURA MUNICIPAL

46	Vinagre de Alcool- Ingredientes:fermentado acético simples, apresentando 4% de acidez volátil. Embalagem garrafa plástica 0,5 a 1 Lt.	Lt	800
----	---	----	-----

LOTE II – LATICÍNIOS

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.
1	logurte integral sabores- logurte de leite de vaca pasteurizado com no mínimo 3,0 g de matéria gorda, diversos sabores: morango, coco. Composição nutricional mínima em 100 g: 15 g Carboidratos , 2g de Proteínas, 2,3 g de Gordura Total. Embalagem plástica original de fábrica de 0,9 ml a 1 lt. Transporte do produto deverá ser refrigerado ou acondicionado em caixas térmicas. Qualificação Técnica microbiológico, Laudo físico-químico, e SIF ou SIE.	LT	15.000
2	Margarina: a base de óleos vegetais, água, sal, leite em pó reconstituído, vitamina A (15.000 UI/kg), betacaroteno, aroma de manteiga idêntico ao natural, corante natural de urucum, cúrcuma. Teor de lipídios mínimo de 70 a 80%.Embalagem pote polietileno de 0,2 a 1 kg. Qualificação Técnica Laudo microbiológico, Laudo e SIF ou SIE.	KG	1200
3	Queijo mussarela - peça Industrializada, refrigerado, com rotulagem e registro em órgão oficial. Embalagem primária: cryovac à vácuo, peça com aproximadamente 3 kg. Qualificação Técnica Laudo microbiológico, Laudo e SIF ou SIE. Sob pena de desclassificação	KG	100
4	Queijo Prato- Industrializado, refrigerado, com rotulagem e registro em órgão oficial. Embalagem primária: cryovac à vácuo, peça com aproximadamente 3 kg.	KG	100
5	Requeijão Cremoso- à base de leite, creme de leite, fermento lácteo, sal, conservantes, estabilizantes. Valor nutricional em 30 g, gordura máx. 8 g e proteínas mínima 3 g. Embalagem de polietileno original de fábrica de 0,2 a 4 kg.	Kg	100
6	Doce de leite Pastoso - Isento de matéria terrosa, parasitas, e em perfeito estado de conservação, pode conter amido. Será tolerada a adição de aromatizantes naturais. Composição Nutricional mínima de 60% carboidrato, 2% de lipídios, e 6% de proteína. Embalagem pote ou balde de polietileno de 1 a 5kg.	KG	40
7	Doce de leite Sachê - Isento de matéria terrosa, parasitas, e em perfeito estado de conservação, pode conter amido, redutor de acidez. Será tolerada a adição de aromatizantes naturais. Embalagem individual de polietileno de 7g, embalagem secundário de 370 a 500g	KG	40

LOTE III - PERECIVEIS

Item	Especificações	Unid	Quant.
1	Almôndega de carne bovina cozida e congelada - O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 06 (Decreto 12.342/78) e Resolução nº 38 de 16/07/09 FNDE; Constando obrigatoriamente registro no SIF/DISPOA; obtido pela mistura de carne bovina, especiarias, proteína de soja e farinha de rosca; cozidas durante o tempo e temperatura adequada; deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares; com aproximadamente 20 gramas; embalados em sacos de polietileno, pesando até 02 kg, e embalagem secundária de caixa de papelão, pesando até 12 kg contendo data de fabricação e validade; número do lote condições de armazenagem; produto deverá ser transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, temperatura de -12°C, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Validade de 24 meses após data de fabricação	KG	1500
2	Carne moída de Ave- Carne moída de peito e retalho de peito de frango, congelada, isenta de peles e fragmentos de ossos, com registro de inspeção oficial. Teor máximo de gorduras 14%.Embalagem primária: Tripa de poliamida com 0,5 a 1 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão de 10 a 20 kg.	kg	3.500
3	Carne Bovina Moída- carne moída de corte de carne bovina de traseiro primeira, congelada, com lcom registro de inspeção oficial. Teor máximo de lipídios 12% e no máximo 3% . Embalagem primária: Polietileno à vácuo com 0,5 a 1 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão de 10 a 20 kg. Qualificação Técnica Laudo microbiológico, Laudo e SIF ou SIE. Sob pena de desclassificação	Kg	3.000
4	Carne Primeira-Bife- carne de corte bovino tipo bife - 1a congelada, com registro de inspeção oficial. Embalagem primária: saco de polietileno com peso de 0,5 a 3 kg. Embalagem secundária: caixas de papelão ou saco de polietileno reforçado c/10 a 20 kg. Embalagem primária: saco de polietileno individual por peça. Embalagem secundária: Caixa de papelão de 10 a 30 kg. Qualificação Técnica Ficha Técnica, Laudo Microbiológico e SIF ou SIE. - Sob pena de desclassificação	Kg	500



DIAS D'ÁVILA

PREFEITURA MUNICIPAL

5	Carne Segunda (Acém)- carne de corte bovino acém - 2a congelada, com registro de inspeção oficial. Embalagem primária: saco de polietileno individual por peça de 5 kg a 25 Kg. Embalagem secundária: Caixa de papelão de 10 a 30 kg.	Kg	3.500
6	Charque Bovino Ponta de Agulha- salgada, seca, a base de carne bovina e sal, com no máximo 15%, livre de aparas, com registro do Ministério da Agricultura. Apresentar odor agradável, característica e consistência firme. Embalagem primária: Cryovac ou vácuo com 5 a 10 kg; Embalagem secundária: caixa de papelão de 10 a 30kg. Qualificação Técnica Laudo microbiológico e SIF ou SIE.	KG	1.200
7	Charque Bovino Dianteiro- salgada, seca, a base de carne bovina e sal, com no máximo 15%, livre de aparas, com registro do Ministério da Agricultura. Apresentar odor agradável, característica e consistência firme. Embalagem primária: Cryovac ou vácuo com 5 a 10 kg; Embalagem secundária: caixa de papelão de 10 a 30kg. Qualificação Técnica Laudo microbiológico e SIF ou SIE.	Kg	100
8	Coxa e Sobrecoxa de Frango- carne de frango tipo Coxa e sobrecoxa congelada com adição de água de no máximo 6%. Embalagem primária: saco ou bandeja de polietileno com peso de 0,5 a 3 kg. Embalagem secundária:caixas de papelão ou saco de polietileno reforçado com 10 a 20 kg. Qualificação Técnica Laudo microbiológico e SIF ou SIE. Sob pena de desclassificação.	Kg	3.800
9	Fígado Bovino- corte de miúdo bovino, congelado,quantidades com registro de inspeção oficial. Embalagem primária: saco de polietileno com 1 a 5 kg. Embalagem secundária: Caixa de papelão de 10 a 30 kg. Qualificação Técnica Laudo microbiológico e SIF ou SIE.	Kg	600
10	Filé de peixe Merluza- congelado, embalagem em filme de PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura e Vigilância Sanitária. Qualificação Técnica; ficha técnica, laudo microbiológico, SIF ou SIE. Sob pena de desclassificação.	KG	550
11	Linguíça Calabresa- linguíça suína especial, defumada, mista, podendo conter carne mecanicamente separada de frango, teor máximo de gordura saturada 6,7 g em 100 g. Embalagem à vácuo ou em polietileno original do fabricante. Pacote com 2,5 a 5 kg. Qualificação técnica Laudo microbiológico, Laudo e SIF ou SIE.	kg	1.200
12	Moela de frango- Miúdos de frango tipo moela, congelada, com registro de inspeção federal.Embalagem primária: saco ou bandeja de polietileno. Embalagem secundária: caixa de papelão de 5 a 20 kg.	kg	80
13	Peito Frango com Osso- carne de peito de frango com osso congelada com adição de água de no máximo 6%. Embalagem primária: saco de polietileno com peso de 0,5 a 3 kg. Embalagem secundária: caixas de papelão ou saco de polietileno reforçado com 10 a 20 kg. Qualificação Técnica Laudo microbiológico e SIF ou SIE.	kg	3.200
14	Salsicha de Frango - Ingredientes:Carne mecanicamente separada de frango, sal, amido, proteína isolada de soja, condimentos naturais, corante natural, estabilizante polifosfato de sódio, aromas naturais, realçador de sabor glutamato monossódico, antioxidante, conservador nitrito de sódio. Valor nutricional em 100 g: proteína mín.12g, gordura total máx. 26 g e saturada 6 g, sódio máximo 1.300 mg. Embalagem cryovac com 3kg ou 5kg. Qualificação Técnica Ficha técnica, Laudo microbiológico, Laudo e SIF ou SIE	kg	1.300



DIAS D'ÁVILA

PREFEITURA MUNICIPAL

Item	Especificações	Unid	Quant.
1	Broa de Milho- sabor natural de milho. Embalagem Unidade individual 40g a 50 g. O rótulo deve conter ingredientes, data de fabricação e validade. A entrega deve ser feita em embalagem secundária de papelão, lacrada, sem rasuras e sujidades e identificada, embalagem de 5 ou 10 unidades.	kg	2.000
2	Pão Farofa- Pão farofa com cobertura farofa de margarina com açúcar e goiabada. Embalagem Unidade com 40g a 50 g em pacote polietileno com 10 unidades. O rótulo deve conter ingredientes, data de fabricação e validade. A entrega deve ser feita em embalagem secundária de papelão, lacrada, sem rasuras e sujidades e identificada.	kg	4.000
3	Pão Milho- 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 milho/ trigo empregada na confecção do pão deverá ser enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem Unidade com 40g a 50 g rótulo deve conter ingredientes, data de fabricação e validade. A entrega deve ser feita em embalagem secundária de papelão, lacrada, sem rasuras e sujidades e identificada, embalagem de 5 ou 10 unidades.	kg	2.000
4	Bolo de Rolo - Especificações do fabricante, rótulo, validade, fabricação de no máximo 2 dias, embalagem individual 50gr. A farinha de trigo empregada na confecção do Bolo deverá ser enriquecida com ferro e ácido fólico. - Embalagem Unidade com de 50 g.	kg	2.000
5	Pão de Sal- pão de sal (francês) 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. Embalagem Unidade com 40g a 50 g rótulo deve conter ingredientes, data de fabricação e validade. A entrega deve ser feita em embalagem secundária de papelão, lacrada, sem rasuras e sujidades e identificada, embalagem de 5 ou 10 unidades.	kg	1.000
6	Pão 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. Embalagem Unidade com 40g a 50 g em pacote polietileno com 10 unidades rótulo deve conter ingredientes, data de fabricação e validade. A entrega deve ser feita em embalagem secundária de papelão, lacrada, sem rasuras e sujidades e identificada, embalagem de 5 ou 10 unidades.	kg	2.000

LOTE V- POLPA DE FRUTAS

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.
1	Polpa de Frutas sabores- cajá, caju, goiaba, manga, graviola, acerola, abacaxi. Embalagem = Saco de polietileno com 1 kg. Qualificação Técnica Laudo Microbiológico. Sob pena de desclassificação.	Kg	25.000

LOTE VI- HORTI-FRUTI

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.
1	Acelga - de 1ª qualidade, isenta de partes pútridas, não poderá estar murcha. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	Kg	50
2	Alface - de 1ª qualidade, lisa ou crespa, verde ou roxa, nova, folhas firmes, não poderá estar murcha, íntegra, tamanho médio. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	Kg	50
3	Acerola- in natura. Fruto com características íntegra por texturas, isentos de sujidades e lesões. Acondicionado de forma a não causar danos ao fruto. Embalagem plástica contendo de 0,5 Kg a 1Kg.	Kg	80
4	Abacaxi- in natura, variedade Pérola, grupo 1 ou 2, categoria 1, classe da polpa 1 ou 2. Embalagem Unidade com 1 a 1,5 kg.	kg	500
5	Abobora- in natura, inteira. Fruto 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. Embalagem Unidade com 1 a 5 kg.	Kg	2.300
6	Aipim- liso, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, sem manchas, rachaduras, bolores ou outros defeitos	Lt	2000



DIAS D'ÁVILA

PREFEITURA MUNICIPAL

	que possam alterar sua aparência e qualidade, livre de terra aderente a casca. Embalagem Saco plástico com 1 a 5kg.		
7	Alho nacional- alho in natura. Grande tipo 6, especial, fresco, com características íntegras e de 1ª. Qualidade, sem apresentar alterações de cor. Não deve apresentar quaisquer lesões. Embalagem Saco plástico com 0,1 a 1 kg.	Kg	150
8	Amendoim- amendoim cru, inteiro com casca, in natura, não apresentar alterações de cor, nem pontos de mofo. Embalagem saco plástico com 1 a 5 kg.	Kg	800
9	Banana da Prata- in natura, classe comprimento 18, calibre 32, categoria I, subclasse buque, escala de maturação 4 a 5, uniforme e acondicionado de forma a evitar danos. Gramatura média 150 g. Embalagem Saco plástico com 1 a 5 kg.	Kg	10.500
10	Banana da Terra- fruto médio, limpo, uniforme e acondicionado de forma a evitar danos; íntegro, ausência de sujidades. Gramatura média 300 g. Embalagem saco plástico com 1 a 5 kg.	Kg	2.800
11	Batata do Reino- in natura. Médio, categoria 1, com características íntegras e de 1ª qualidade, limpo, coloração uniforme, cor típica da espécie, isento de sujidades. Não deve apresentar quaisquer lesões. Embalagem saco plástico com 1 a 5 kg.	Kg	2.500
12	Batata Doce - In natura. Médio, categoria extra, com características íntegras e de 1ª qualidade, limpo, coloração uniforme, cor típica da espécie, isento de sujidades. Não deve apresentar quaisquer lesões. Saco plástico com 1 a 5 kg.	Kg	1.300
13	Beterraba- in natura. Médio, categoria extra, com características íntegras e de 1ª qualidade, limpo, coloração uniforme, cor típica da espécie, isento de sujidades. Não deve apresentar quaisquer lesões. Embalagem Saco plástico com 1 a 5 kg.	Kg	1.000
14	Brócolis - de primeira qualidade, novo, firme, intacto, não poderá estar murcho, isento de partes pútridas, coloração uniforme e sem manchas. Unidade de tamanho médio. Embalagem plástica de 500 gramas.	Kg	150
15	Canela em Pó - livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie. Embalagem plástica de 50 a 500 g com rótulo.	Kg	10
16	Canela em Pau- livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie. Embalagem plástica de 50 a 500 g com rótulo.	Kg	20
17	Cebola- in natura, grupo 1 ou 2, coloração branca, amarela ou vermelha, classe 3, com características íntegras, fresco, isento de sujidades, não deve apresentar quaisquer lesões. Embalagem Saco plástico com 1 a 5 kg.	Kg	2.300
18	Cebolinha- in natura. Fresca, de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de queimaduras. Embalagem Unidade com 500 g.	Kg	150
19	Cenoura- In natura, classe de 14 a 22 (média), categoria 1, limpo, coloração uniforme, isento de sujidades. Não devendo apresentar quaisquer lesões. Embalagem saco plástico com 1 a 5 kg.	Kg	2.600
20	Chuchu- in natura. Médio, com características íntegras e de 1ª qualidade, fresco, limpo, coloração uniforme, isento de sujidades. Não deve apresentar quaisquer lesões. Embalagem saco plástico com 1 a 5 kg.	Kg	2300
21	Coentro- in natura. Coloração uniforme, fresca, firme e intacta, isento de queimaduras. Embalagem Unidade com 500 g.	Kg	400
22	Cominho em Pó- ingredientes: cominho em pó. Embalagem com rótulo de acordo com a legislação vigente. Embalagem plástica de 50 a 500 g com rótulo.	Kg	200
23	Couve - Folha- in natura. Coloração uniforme, fresca, firme e intacta, isento de queimaduras. Unidade com 500 g.	Kg	100
24	Corante- condimento à base de urucum e fubá de milho. Embalagem com rótulo de acordo com a legislação vigente.	Kg	200
25	Cravo índia- Inteiro, isento de impurezas e sujidades. Embalagem plástica de 50 a 500 g com rótulo.	Kg	20
26	Goiaba- in natura. Fruto com características íntegras por texturas, isentos de sujidades e lesões. Acondicionado de forma a não causar danos ao fruto. Embalagem unidade, tamanho médio de 100 a 120g	Kg	5.000
27	Hortelã- in natura. Coloração uniforme, fresca, firme e intacta, isenta de queimaduras. Unidade com 500 g.	Kg	50
28	Laranja Bahia- In natura, Classe mínima 60, categoria 1, limpo, coloração uniforme, isento de sujidades. Não deve apresentar quaisquer lesões. Gramatura média 150 g. Embalagem Saco plástico com 1 a 5 kg.	Lt	10.000
29	Limão Tahiti- in natura, classe 60, categoria 1, coloração uniforme, não deve apresentar quaisquer lesões. Gramatura média de 100 g. Embalagem saco plástico com 1 a 2 kg.	Kg	500
30	Maçã vermelha Nacional- fuji ou Gala, classe 150 categoria extra, com características íntegras e	Kg	8.000



DIAS D'ÁVILA

PREFEITURA MUNICIPAL

	de 1ª qualidade, fresco, limpo, coloração uniforme, isento de sujidades. Gramatura média 150 g. Embalagem Unidade com 150 g em média.		
31	Mamão Formosa- fruto grande, com características integras e de 1ª qualidade, fresco, limpo, coloração uniforme, estado de maturação que permita suportar a manipulação e, possa ser servido em 48 hs. Embalagem unidade com 1,5 a 2,5 kg.	Lata	8.000
32	Manga espada ou Tomy- Fruto com características integras e de 1ª categoria, fresco, limpo, coloração uniforme, estado de maturação que permita suportar a manipulação e, possa ser servido em 48 hs. Embalagem unidade de 200g a 350g em média.	Kg	8.000
33	Maracujá azedo- fruto amarelo, classe 3, maior que 65 mm de diâmetro, categoria 1, limpo, coloração uniforme, isento de sujidades. Embalagem Saco plástico com 1 a 2 kg.	Kg	50
34	Melancia- fruto grande, com características integras e de 1ª qualidade, fresco, limpo, coloração uniforme, estado de maturação que permita suportar a manipulação e, possa ser servido em 48 hs. Embalagem Unidade com 1,5 a 5 kg.	Kg	12.000
35	Melão amarelo- in natura, categoria extra, com características integras, fresco, limpo, coloração uniforme, estado de maturação que permita suportar a manipulação e, possa ser servido em 48 hs. Embalagem unidade com 1 a 3 kg.	Kg	13.000
36	Milho verde- in natura, inteiro, com características integras de primeira qualidade, com estado de maturação verde em espiga. Embalagem unidade limpa com no mínimo 300 g.	Kg	800
37	Maxixe- in natura, médio com características integra e de boa qualidade, fresco limpo coloração uniforme, isento de sujidades. Não deve apresentar qualquer. Saco plástico de 1 a 2kg.	Kg	100
38	Orégano- livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie. Embalagem plástica de 50 a 500 g com rótulo.	Kg	10
39	Ovo de Galinha- branco grande. Não deve apresentar rachaduras e/ou sujidades na casca. Embalagem bandejas de papelão.	DZ	9.500
40	Pimentão Verde- in natura, retangular, quadrado ou cônico, classe comprimento 10 ou 12 (médio), categoria 1, com características integras e de 1ª qualidade, limpo, coloração uniforme, isento de sujidades. Não deve apresentar quaisquer lesões. Embalagem saco plástico com 1 a 5 kg.	kg	1.500
41	Pêra - 1ª qualidade, casca sã, lisa, sem picadas de inseto, sem imperfeições Apresentando tamanho e cor uniformes, sem rupturas, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas. Devendo estar bem desenvolvidas e maduras, devendo apresentar 80 a 90 % de maturação. Embalagem sacos plásticos resistentes, Unidade com 150 g em média, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	Kg	900
42	Quiabo- inatura, classe 9 a 12 (médio), categoria 1, 1ª qualidade, limpo, coloração verde uniforme, isento de sujidades. Não deve apresentar quaisquer lesões. Embalagem saco plástico com 1 a 5 kg.	Kg	400
43	Rúcula - 1ª qualidade, tenra e fresca, isenta de Material terroso, com coloração uniforme e sem manchas, livre de enfermidades. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Embalagem plástica com 500g.	Kg	50
44	Repolho Verde - in natura, achatado ou redondo, folha lisa, coloração verde uniforme, classe 3 ou 4, categoria 1, isento de sujidades, com características integras e de 1ª qualidade, limpo, não deve apresentar quaisquer lesões. Embalagem saco plástico com 1 a 5 kg.	Kg	2.500
45	Tangerina Ponkã- in natura, Classe mínima 92, categoria 1, limpo, coloração uniforme, isento de sujidades. Não deve apresentar quaisquer lesões. Gramatura média com 120 g. Embalagem saco plástico com 1 a 5 kg.	Kg	12.500
6	Tomate- redondo ou obilongo, classe 60 (média), coloração colorido ou vermelho, categoria extra, com características integras, fresco, limpo, isento de sujidades. Não deve apresentar quaisquer lesões. Embalagem saco plástico com 1 a 5 kg.	kg	4.500

ANEXO II

RELAÇÃO DE ESCOLAS, CRECHES E ALMOXARIFADO

ORD.	CRECHES/ UNIDADES ESCOLARES	ENDEREÇO
1	Centro Educ. Normélio Moura da Costa	Rua Joaquim Nabuco, S/Nº - Garcia D'ávila
2	Centro Educ. Padre Camilo Torrend	Rua Tocantins, S/Nº - Cristo Rei
3	Colégio Laura Folly	Av. Raul Seixas, S/Nº - Entroncamento
4	Escola Anita Rodrigues	Rua Dona Santa, S/Nº - Centro
5	Escola Carlos Drummond de Andrade	Rua Da Holanda, S/Nº - Urbis
6	Escola Claudionor Simões do Carmo	Rua Beta, Nº 44 - Entroncamento
7	Escola Cristo Rei	Rua Do México, Nº 437 - Cristo Rei



DIAS D'ÁVILA

PREFEITURA MUNICIPAL

8	Escola da Biribeira	Distrito De Biribeira
9	Escola Eutródia Carvalho dos Santos	Rua Rui Barbosa, S/Nº - Urbis
10	Escola Florêncio Borges de Santana	Rua Borges De Barros, Nº 344 - Centro
11	Escola Futurama	Distrito De Jardim Futurama
12	Escola João Garcia	Rua Lauro De Freitas, S/Nº - Centro
13	Escola José da Conceição Almeida	Rua José Da Conceição Almeida, Nº 362 - Genaro
14	Escola Nestor Silva Carvalho	Distrito De Leandrinho
15	Escola Mª Santiago Bacelar de Santana	Av. Piauí, S/Nº - Santa Helena
16	Escola Madre Diamantina	Rua Valter Seixas, Nº. 288 - Genaro
17	Escola Profª Altair da Costa Lima	Rua Getúlio Vargas, S/Nº - Centro
18	Escola Profª Anfrísia Santiago	Rua Cahajiba, S/Nº - Nova Dias D'ávila
19	Escola Profª Luis Sande	Rua Campo Alegre, Nº 542 - Lessa Ribeiro
20	Escola Boa Vista de Santa Helena	Distrito De Boa Vista De Santa Helena
21	Escola São José	Distrito De Emboacica
22	Escola Santos Titara	Rua Lafayette Coutinho, S/Nº - Jardim Alvorada
23	Creche Deus Menino	Rua Jose Da C. Almeida -S/N-Vila Petropolis
24	Creche Dilce Bacelar de Santana	Rua Valdemar Bispo Dos Santos - S/N - Varginha
25	Creche São Francisco de Assis	Av. Raul Seixas, S/Nº - Entroncamento
26	Creche Maria José Limoeiro	Rua Ma. Ferreira Simões - S/N - Imbassay
27	Creche Ítala Neide	Rua Da Itália - 281 - Urbis
28	Escola Municipal do Bosque	Rua Archimede, S/N, Bosque
29	Escola Municipal Cândida Marques Costa	Rua Dos Inocentes, S/N, Santa Helena
30	Escola José Ferreira Veloso	Rua Claudio Cajado, S/N, Concórdia
31	Escola Nova do Imbassay	Imbassay
32	Escola Nova do Bosque	Bosque
33	Creche do Garcia d'Ávila	Garcia D'ávila
34	Almoxarifado da Merenda Escolar	Chacara Santa Rita, S/N, Imbassay



PREGÃO PRESENCIAL Nº 004/2016

ANEXO III

MODELO PROPOSTA DE PREÇOS

1 – OBJETO

Contratação de empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios para compor a alimentação escolar em todas as Creches e Unidades Escolares Municipais de Dias d'Ávila e atender ao Programa TOPA (Todos pela Alfabetização), conforme especificações e quantitativos constantes neste Edital e seus anexos.

2 – DESCRIÇÕES E QUANTITATIVOS:

LOTE I NÃO - PERECÍVEIS

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Açúcar Cristal Granulado - Cor clara característica, sem umidade, sem sujidades e perfurações na embalagem. Embalagem de polietileno de 1kg.	Kg	14.000			
2	Amido de Milho- à base de milho. Composição nutricional mínima 85 g de carboidratos e valor calórico de 340 Kcal em 100 g. Embalagem pacote de 0,2 a 1 kg.	Kg	150			
3	Arroz parborizado tipo I- Parborizado, sem sujidades, sem manchas e bolores.Embalagem pacote de 0,2 a 1 kg.	Kg	8.000			
4	Arroz Polido Branco, tipo I - grão tipo curto redondo ou médio, branco, sem sujidades, sem manchas e bolores. Embalagem pacote de 1 kg.	kg	2.000			
5	Aveia Flocos: Em flocos finos. Composição nutricional mínima: proteína 14 g, lipídios 7 g, carboidratos 55 g e valor calórico 347 Kcal, em 100 g do produto. Embalagem pacote, lata ou pote de 0,2 a 0,75 kg.	Kg	300			
6	Azeite de Dendê: Ingredientes: oleina de palma.Valor calórico em 15 ml, 135 kcal. Embalagem garrafa plástica de 200 a 500 mL.	Lt	150			
7	Barrinha de cereal diet- Ingredientes: açúcar 0, valor energético 86 Kcal, carboidratos 15 g, fibra 2,9 g, pts, em 25 g do produto.Embalagem com 25g a 40g.	Kg	10			
8	Barrinha de cereal - Ingredientes: açúcar , valor energético 86 Kcal, carboidratos 15 g, fibra 2,9 g, pts, em 25 g do produto.Embalagem com 25g a 40g.	Kg	10			
9	Biscoito Cream Cracker- a base de farinha de trigo enriquecido com ferro e acido fólico,gordura vegetal hidrogenada, açúcar, sal refinado,fermento, leite ou soro de leite e outros. Composição nutricional mínima 12 % de proteínas, valor calórico de 440 kcal. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais.Embalagem tipo 3 em 1 , pacote com 0,4 kg.	Kg	5.500			
10	Biscoito Cream Cracker Integral- a base de farinha de trigo enriquecido com ferro e acido fólico,gordura vegetal hidrogenada, açúcar, sal refinado,fermento, leite ou soro de leite e outros. Composição nutricional mínima 12 % de proteínas, valor calórico de 440 kcal. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais.Embalagem tipo 3 em 1 , pacote com 0,4 kg.	Kg	50			
11	Biscoito Maisena- base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho. Composição nutricional mínima em 100 g do produto: 8,5 g de proteína, 9 g de lipídios e 74 g de carboidratos, valor calórico 411 Kcal.Embalagem tipo 3 em 1 , pacote com 0,4 kg.	Kg	3.800			



DIAS D'ÁVILA

PREFEITURA MUNICIPAL

12	Biscoito Maisena sabor Chocolate- A base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho. Composição nutricional mínima em 100 g do produto: 8,5 g de proteína, 9 g de lipídios e 74 g de carboidratos, valor calórico 411 Kcal.Embalagem tipo 3 em 1 , pacote com 0,4 kg.	Kg	3.800			
13	Biscoito tipo Rosquinha sabor coco ou chocolate- Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, 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 valor calórico 390Kcal em 100g do produto. Embalagem pacote com 0,4 kg.	Kg	1.600			
14	Biscoito tipo Rosquinha sabor leite/canela/banana- Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, 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 valor calórico 390Kcal em 100g do produto. Embalagem pacote com 0,4 kg.	Kg	1.600			
15	Canjiquinha: Enriquecido com ferro, ácido fólico, valor da gordura vegetal, sal e glúten. Composição mínima de 63 KCAL, CHO 13g, PTN 5,4 em 2 colheres de sopa. Embalagem reciclável de 400g a 1kg de acordo com as normas da ANVISA.	Kg	260			
16	Café, torrado e moído-O produto deve está isento de impurezas e matéria estranha e seguir padrões microbiológicos. informações nutricionais: 100% café e sem glúten. Embalagem à vácuo de 250 gramas de primeira qualidade.	Kg	800			
17	Chocolate em pó solúvel, devendo apresentar coloração marrom,estar bem solto no pacote e isento de manchas de cor preta ou esverdeadas e cheiro azedo. Ingredientes:cacau em pó solúvel,açúcar,aroma de baunilha.Embalagem com dados de identificação do produto,marca do fabricante,prazo de validade,peso líquido. (Pct de 200G). Qualificação técnica,ficha técnica,Laudo Microbiológico, sob pena de desclassificação.	Kg	800			
18	Extrato de Tomate-A base de tomate, açúcar, sal,teor máximo de sódio de 4500 mg.Embalagem Tetrapack de 0,3 a 1,2 kg	Kg	3.000			
19	Farinha de Mandioca:Torrada, de primeira qualidade, seca, fina, branca. Sem nenhum grão com característica de queimado. Não ter cheiro azedo, nem manchas escuras (mofo). Composição nutricional mínima 82% de carboidratos e 320 kcal. Embalagem pacotes de 1 a 2 kg.	Kg	800			
20	Farinha Láctea- a base de farinha de trigo, leite em pó integral, farinha de cevada e de aveia,açucar, sal, vitaminas, sais minerais. Composição nutricional mínima em 100 g: 8 g de proteínas, 60 g de carboidratos, e valor calórico 280 kcal. Embalagem pacote, lata ou pote de 0,200 a 0,400 kg.	Kg	450			
21	Farinha de trigo c fermento, com fermento,enriquecida com ferro e ácido fólico.Embalagem pacote de 1 a 2kg.	Kg	800			
22	Farinha de milho flocada p cuscuz, amarela, produto obtido pela ligeira torração do milho.Não poderão estar úmidas ou rançosas. Embalagem de 0,5 a 1kg. Qualificação Técnica Laudo Microbiológico, sob pena de desclassificação.	Kg	1.200			
23	Feijão Cariquinha- Tipo 1, extra limpo, de 1ª qualidade, constituído de no mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente, tamanho e formatos naturais e seco, sendo permitido no máximo 2% de impurezas,novo. Embalagem de polietileno de 1 kg.	Kg	11.500			
24	Feijão Fradinho - Tipo 1, extra limpo, de 1ª qualidade, constituído de no mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente, tamanho e formatos naturais e seco, sendo permitido no máximo 2% de	Kg	500			



DIAS D'ÁVILA

PREFEITURA MUNICIPAL

	impurezas,novo Embalagem de polietileno de 1 kg.					
25	Feijão Preto - Tipo 1, extra limpo, de 1ª qualidade, constituído de no mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente, tamanho e formatos naturais e seco, sendo permitido no máximo 2% de impurezas,novo Embalagem de polietileno de 1 kg.	Kg	300			
26	Goiabada Cremosa- a base de polpa da fruta, açúcar, acidulante - ácido cítrico, pectina.Embalagem pote ou balde de polietileno de 1 a 5 kg.	Kg	40			
27	Granola- composição básica: flocos de aveia, germe de trigo, uva passa, valor nutricional mínimo de 6 g de fibras em 100 g do produto. Embalagem pacote com 0,5 a 1 kg.	Kg	50			
28	Leite de Coco- deve ser pasteurizado homogeneizado a base de leite de coco e água. Embalagem garrafa plástica, tetra pack de 0,20 a 1 Lt.	Lt	1.100			
29	Leite em Pó Integral- 1100deverá conter no mínimo: 26 % de proteína e 27 % de gordura. Apresentar-se seco e solto e não apresentar cor alaranjada ou amarela, manchas ou mofos. Embalagem pacote aluminizado de 200g a 400g.	Kg	12.000			
30	Leite Desnatado- deverá conter no mínimo: Valor energético 69 kcal, CHO: 10g, PTN: 6,7g, gordura totais: sódio 94mg, cálcio: 500 mg.Apresentar-se seco e solto e não apresentar cor alaranjada ou amarela, manchas ou mofos. Embalagem reciclável de 400g a 1kg ou lata.	Kg	30			
31	Leite de soja sem lactose-Alimento com proteína isolada de soja e soro de leite,rico em vitaminas A,D e B12. Embalagem em lata contendo 300g,apresentando informação nutricional,data de fabricação,validade,lote. Deverá ser inspecionado pelo SIF.Rendimento mínimo de 1 litro.	Lata	10			
32	Massa tipo espaguetti- a base de sêmola ou semolina, com ou sem ovos ,corante natural de urucum. Composição nutricional mínima 76 g de carboidratos. Embalagem pacote com 0,5 kg. Qualificação Técnica,Lauda Microbiológico, sob pena de desclassificação.	Kg	2.800			
33	Massa tipo tipo espaguetti integral- a base de sêmola ou semolina, com ou sem ovos ,corante natural de urucum. Composição nutricional mínima 76 g de carboidratos. Embalagem pacote com 0,5 kg.	Kg	20			
34	Massa tipo parafuso- a base de sêmola ou semolina, com ou sem ovos, corante natural de urucum. Composição nutricional mínima 76 g de carboidratos. Embalagem pacote com 0,5 kg.	Kg	2.800			
35	Massa para lasanha- direto ao forno, a base de sêmola ou semolina enriquecida com ferro e ácido fólico e corante natural. Composição nutricional mínima 72 g de carboidratos.Embalagem pacote com 0,5 kg.	Kg	50			
36	Massa de letrinhas para sopa-a base de sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, com ou sem ovos, corante natural de urucum. Embalagem pacote com 0,5 kg.	Kg	900			
37	Massa de letrinhas para sopa tipo argola-a base de sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, com ou sem ovos, corante natural de urucum. Embalagem pacote com 0,5 kg.	Kg	200			
38	Milho Branco-tipo 1, branco, despelculado, não devendo apresentar manchas. Embalagem pacote de 0,5 a 1 kg.	Kg	400			
39	Milho de Pipoca- Milho para pipoca tipo 1. Embalagem pacote de 0,5 a 1 kg.	Kg	500			
40	Óleo de Soja- à base de soja, refinado, cheiro e gosto característico. Embalagem PET de 0,9 mL.	Unid.	2.400			



DIAS D'ÁVILA

PREFEITURA MUNICIPAL

41	Proteína Texturizada de Soja- apartir de farinha de soja desengordurada, proteína isolada de soja e proteína concentrada de soja, sabor frango. Deve apresentar no mínimo 48 g de proteína em 100 g do produto. Deve estar seco e solto na embalagem. Pacote de 0,5 a 1 kg.	Kg	750			
42	Pó para Gelatina- Composição nutricional: 25 kcal, CHO 5g, PTN 1,3g, VIT. A 108g. Embalagem pacote de 400 a 1kg.	Kg	200			
43	Sal Iodado- contendo: cloreto de sódio e iodato de potássio. Deve estar seco e solto no saco. Embalagem pacote com 1 kg.	Kg	1.200			
44	Tapioca- grupo tapioca, classe granulada, Tipo 1. Embalagem pacote de 0,50 a 1 kg.	Kg	200			
45	Trigo para Kibe- Deve conter no mínimo: em 161 kcal, CHO: 31g, PTN: 7g, gorduras totais:1g, fibra 7%. Embalagem plástica de 500g a 1kg.	Kg	400			
46	Vinagre de Álcool- Ingredientes:fermentado acético simples, apresentando 4% de acidez volátil. Embalagem garrafa plástica 0,5 a 1 Lt.	Lt	800			
VALOR LOTE I:						
VALOR POR EXTENSO LOTE I:						

LOTE II – LATICÍNIOS

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	logurte integral sabores- logurte de leite de vaca pasteurizado com no mínimo 3,0 g de matéria gorda, diversos sabores: morango, coco, Composição nutricional mínima em 100 g:15 g Carboidratos , 2g de Proteínas, 2,3 g de Gordura Total. Embalagem plástica original de fábrica de 0,9 ml a 1 lt. Transporte do produto deverá ser refrigerado ou acondicionado em caixas térmicas.	LT	15.000			
2	Margarina: a base de óleos vegetais, água, sal, leite em pó reconstituído, vitamina A (15.000 UI/kg), betacaroteno, aroma de manteiga idêntico ao natural, corante natural de urucum, cúrcuma. Teor de lipídios mínimo de 70 a 80%.Embalagem pote polietileno de 0,2 a 1 kg.	KG	1200			
3	Queijo mussarela - peça Industrializada, refrigerado, com rotulagem e registro em órgão oficial. Embalagem primária: cryovac à vácuo, peça com aproximadamente 3 kg. Qualificação Técnica Laudo microbiológico, Laudo e SIF ou SIE. Sob pena de desclassificação	KG	100			
4	Queijo Prato- Industrializado, refrigerado, com rotulagem e registro em órgão oficial. Embalagem primária: cryovac à vácuo, peça com aproximadamente 3 kg.	KG	100			
5	Requeijão Cremoso- à base de leite, creme de leite, fermento lácteo, sal, conservantes, estabilizantes. Valor nutricional em 30 g, gordura máx. 8 g e proteínas mínima 3 g. Embalagem de polietileno original de fábrica de 0,2 a 4 kg.	Kg	100			
6	Doce de leite Pastoso - Isento de matéria terrosa, parasitas, e em perfeito estado de conservação, pode conter amido. Será tolerada a adição de aromatizantes naturais. Composição Nutricional mínima de 60% carboidrato, 2% de lipídios, e 6% de proteína. Embalagem pote ou balde de polietileno de 1 a 5kg.	KG	40			
7	Doce de leite Sachê - Isento de matéria terrosa, parasitas, e em perfeito estado de conservação, pode conter amido, redutor de acidez. Será tolerada a adição de aromatizantes naturais. Embalagem individual de polietileno de 7g, embalagem secundário de 370 a 500g	KG	40			
VALOR LOTE II:						
VALOR POR EXTENSO LOTE II:						



DIAS D'ÁVILA
PREFEITURA MUNICIPAL

LOTE III - PERECIVEIS

ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UNID	QUANT.	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Almôndega de carne bovina cozida e congelada - O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 06 (Decreto 12.342/78) e Resolução nº 38 de 16/07/09 FNDE; Constando obrigatoriamente registro no SIF/DISPOA; obtido pela mistura de carne bovina, especiarias, proteína de soja e farinha de rosca; cozidas durante o tempo e temperatura adequada; deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares; com aproximadamente 20 gramas; embalados em sacos de polietileno, pesando até 02 kg, e embalagem secundária de caixa de papelão, pesando até 12 kg contendo data de fabricação e validade; número do lote condições de armazenagem; produto deverá ser transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, temperatura de -12°C, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Validade de 24 meses após data de fabricação	KG	1500			
2	Carne moída de Ave- Carne moída de peito e retalho de peito de frango, congelada, isenta de peles e fragmentos de ossos, com registro de inspeção oficial. Teor máximo de gorduras 14%. Embalagem primária: Tripa de poliamida com 0,5 a 1 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão de 10 a 20 kg.	kg	3.500			
3	Carne Bovina Moída- carne moída de corte de carne bovina de traseiro primeira, congelada, com lcom registro de inspeção oficial. Teor máximo de lípidios 12% e no máximo 3% . Embalagem primária: Polietileno à vácuo com 0,5 a 1 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão de 10 a 20 kg. Qualificação Técnica Laudo microbiológico, Laudo e SIF ou SIE. Sob pena de desclassificação	Kg	3.000			
4	Carne Primeira-Bife- carne de corte bovino tipo bife - 1a congelada, com registro de inspeção oficial. Embalagem primária: saco de polietileno com peso de 0,5 a 3 kg. Embalagem secundária: caixas de papelão ou saco de polietileno reforçado c/10 a 20 kg. Embalagem primária: saco de polietileno individual por peça. Embalagem secundária: Caixa de papelão de 10 a 30 kg. Qualificação Técnica Ficha Técnica, Laudo Microbiológico e SIF ou SIE. - Sob pena de desclassificação	Kg	500			
5	Carne Segunda (Acém)- carne de corte bovino acém - 2a congelada, com registro de inspeção oficial. Embalagem primária: saco de polietileno individual por peça de 5 kg a 25 Kg. Embalagem secundária: Caixa de papelão de 10 a 30 kg.	Kg	3.500			
6	Charque Bovino Ponta de Agulha- salgada, seca, a base de carne bovina e sal, com no máximo 15%, livre de aparas, com registro do Ministério da Agricultura. Apresentar odor agradável, característica e consistência firme. Embalagem primária: Cryovac ou vácuo com 5 a 10 kg; Embalagem secundária: caixa de papelão de 10 a 30kg.	KG	1.200			
7	Charque Bovino Dianteiro- salgada, seca, a base de carne bovina e sal, com no máximo 15%, livre de aparas, com registro do Ministério da Agricultura. Apresentar odor agradável, característica e consistência firme. Embalagem primária: Cryovac ou vácuo com 5 a 10 kg; Embalagem secundária: caixa de papelão de 10 a 30kg.	Kg	100			
8	Coxa e Sobrecoxa de Frango- carne de frango tipo Coxa e sobrecoxa congelada com adição de água de no máximo 6%. Embalagem primária: saco ou bandeja de polietileno com peso de 0,5 a 3 kg. Embalagem secundária: caixas de papelão ou saco de polietileno reforçado com 10 a 20 kg. Qualificação Técnica Laudo microbiológico e SIF ou SIE. Sob pena de desclassificação.	Kg	3.800			



DIAS D'ÁVILA

PREFEITURA MUNICIPAL

9	Fígado Bovino- corte de miúdo bovino, congelado,quantidades com registro de inspeção oficial. Embalagem primária: saco de polietileno com 1 a 5 kg. Embalagem secundária: Caixa de papelão de 10 a 30 kg. Qualificação Técnica Laudo microbiológico e SIF ou SIE.	Kg	600			
10	Filé de peixe Merluza- congelado, embalagem em filme de PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura e Vigilância Sanitária. Qualificação Técnica; ficha técnica, laudo microbiológico, SIF ou SIE. Sob pena de desclassificação.	KG	550			
11	Linguiça Calabresa- linguiça suína especial, defumada, mista, podendo conter carne mecanicamente separada de frango, teor máximo de gordura saturada 6,7 g em 100 g. Embalagem à vácuo ou em polietileno original do fabricante. Pacote com 2,5 a 5 kg..	kg	1.200			
12	Moela de frango- Miúdos de frango tipo moela, congelada, com registro de inspeção federal.Embalagem primária: saco ou bandeja de polietileno. Embalagem secundária: caixa de papelão de 5 a 20 kg.	kg	80			
13	Peito Frango com Osso- carne de peito de frango com osso congelada com adição de água de no máximo 6%. Embalagem primária: saco de polietileno com peso de 0,5 a 3 kg. Embalagem secundária: caixas de papelão ou saco de polietileno reforçado com 10 a 20 kg.	kg	3.200			
14	Salsicha de Frango - Ingredientes:Carne mecanicamente separada de frango, sal, amido, proteína isolada de soja, condimentos naturais, corante natural, estabilizante polifosfato de sódio, aromas naturais, realçador de sabor glutamato monossódico, antioxidante, conservador nitrito de sódio. Valor nutricional em 100 g: proteína mín.12g, gordura total máx. 26 g e saturada 6 g, sódio máximo 1.300 mg. Embalagem cryovac com 3kg ou 5kg.	kg	1.300			
VALOR LOTE III:						
VALOR POR EXTENSO LOTE IIII:						

LOTE IV - PANIFICAÇÃO

ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UNID	QUANT.	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Broa de Milho- sabor natural de milho. Embalagem Unidade individual 40g a 50 g. O rótulo deve conter ingredientes, data de fabricação e validade. A entrega deve ser feita em embalagem secundária de papelão, lacrada, sem rasuras e sujidades e identificada, embalagem de 5 ou 10 unidades.	kg	2.000			
2	Pão Farofa- Pão farofa com cobertura farofa de margarina com açúcar e goiabada.Embalagem Unidade com 40g a 50 g em pacote polietileno com 10 unidades. O rótulo deve conter ingredientes, data de fabricação e validade. A entrega deve ser feita em embalagem secundária de papelão, lacrada, sem rasuras e sujidades e identificada.	kg	4.000			
3	Pão Milho- 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 milho/ trigo empregada na confecção do pão deverá ser enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem Unidade com 40g a 50 g rótulo deve conter ingredientes, data de fabricação e validade. A entrega deve ser feita em embalagem secundária de papelão, lacrada, sem rasuras e sujidades e identificada, embalagem de 5 ou 10 unidades.	kg	2.000			



DIAS D'ÁVILA

PREFEITURA MUNICIPAL

4	Bolo de Rolo - Especificações do fabricante, rótulo, validade, fabricação de no máximo 2 dias, embalagem individual 50gr. A farinha de trigo empregada na confecção do Bolo deverá ser enriquecida com ferro e ácido fólico. - Embalagem Unidade com de 50 g.	kg	2.000			
5	Pão de Sal- pão de sal (francês) 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. Embalagem Unidade com 40g a 50 g rótulo deve conter ingredientes, data de fabricação e validade. A entrega deve ser feita em embalagem secundária de papelão, lacrada, sem rasuras e sujidades e identificada, embalagem de 5 ou 10 unidades.	kg	1.000			
6	Pão 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. Embalagem Unidade com 40g a 50 g em pacote polietileno com 10 unidades rótulo deve conter ingredientes, data de fabricação e validade. A entrega deve ser feita em embalagem secundária de papelão, lacrada, sem rasuras e sujidades e identificada, embalagem de 5 ou 10 unidades.	kg	2.000			
VALOR LOTE IV:						
VALOR POR EXTENSO LOTE IV:						

LOTE V- POLPA DE FRUTAS

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Polpa de Frutas sabores- cajá, caju, goiaba, manga, graviola, acerola, abacaxi. Embalagem = Saco de polietileno com 1 kg. Qualificação Técnica Laudo Microbiológico. Sob pena de desclassificação.	Kg	25.000			
VALOR LOTE V:						
VALOR POR EXTENSO LOTE V:						

LOTE VI- HORTI-FRUTI

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Acelga - de 1ª qualidade, isenta de partes pútridas, não poderá estar murcha. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	Kg	50		
2	Alface - de 1ª qualidade, lisa ou crespa, verde ou roxa, nova, folhas firmes, não poderá estar murcha, íntegra, tamanho médio. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	Kg	50		
3	Acerola- in natura. Fruto com características íntegra por texturas, isentos de sujidades e lesões. Acondicionado de forma a não causar danos ao fruto. Embalagem plástica contendo de 0,5 Kg a 1Kg.	Kg	80		
4	Abacaxi- in natura, variedade Pérola, grupo 1 ou 2, categoria 1, classe da polpa 1 ou 2. Embalagem Unidade com 1 a 1,5 kg.	kg	500		
5	Abobora- in natura, íntegra. Fruto 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. Embalagem Unidade com 1 a 5 kg.	Kg	2.300		



DIAS D'ÁVILA

PREFEITURA MUNICIPAL

6	Aipim- liso, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, sem manchas, rachaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, livre de terra aderente a casca. Embalagem Saco plástico com 1 a 5kg.	Lt	2000		
7	Alho nacional- alho in natura. Grande tipo 6, especial, fresco, com características integras e de 1ª. Qualidade, sem apresentar alterações de cor. Não deve apresentar quaisquer lesões. Embalagem Saco plástico com 0,1 a 1 kg.	Kg	150		
8	Amendoim- amendoim cru, inteiro com casca, in natura, não apresentar alterações de cor, nem pontos de mofo. Embalagem saco plástico com 1 a 5 kg.	Kg	800		
9	Banana da Prata- in natura, classe comprimento 18, calibre 32, categoria I, subclasse buque, escala de maturação 4 a 5, uniforme e acondicionado de forma a evitar danos. Gramatura média 150 g. Embalagem Saco plástico com 1 a 5 kg.	Kg	10.500		
10	Banana da Terra- fruto médio, limpo, uniforme e acondicionado de forma a evitar danos; íntegro, ausência de sujidades. Gramatura média 300 g. Embalagem saco plástico com 1 a 5 kg.	Kg	2.800		
11	Batata do Reino- in natura. Médio, categoria 1, com características integras e de 1ª qualidade, limpo, coloração uniforme, cor típica da espécie, isento de sujidades. Não deve apresentar quaisquer lesões. Embalagem saco plástico com 1 a 5 kg.	Kg	2.500		
12	Batata Doce - In natura. Médio, categoria extra, com características integras e de 1ª qualidade, limpo, coloração uniforme, cor típica da espécie, isento de sujidades. Não deve apresentar quaisquer lesões. Saco plástico com 1 a 5 kg.	Kg	1.300		
13	Beterreba- in natura. Médio, categoria extra, com características integras e de 1ª qualidade, limpo, coloração uniforme, cor típica da espécie, isento de sujidades. Não deve apresentar quaisquer lesões. Embalagem Saco plástico com 1 a 5 kg.	Kg	1.000		
14	Brócolis - de primeira qualidade, novo, firme, intacto, não poderá estar murcho, isento de partes pútridas, coloração uniforme e sem manchas. Unidade de tamanho médio. Embalagem plástica de 500 gramas.	Kg	150		
15	Canela em Pó - livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie. Embalagem plástica de 50 a 500 g com rótulo.	Kg	10		
16	Canela em Pau- livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie. Embalagem plástica de 50 a 500 g com rótulo.	Kg	20		
17	Cebola- in natura, grupo 1 ou 2, coloração branca, amarela ou vermelha, classe 3, com características integras, fresco, isento de sujidades, não deve apresentar quaisquer lesões. Embalagem Saco plástico com 1 a 5 kg.	Kg	2.300		
18	Cebolinha- in natura. Fresca, de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de queimaduras. Embalagem Unidade com 500 g.	Kg	150		
19	Cenoura- In natura, classe de 14 a 22 (média), categoria 1, limpo, coloração uniforme, isento de sujidades. Não devendo apresentar quaisquer lesões. Embalagem saco plástico com 1 a 5 kg.	Kg	2.600		
20	Chuchu- in natura. Médio, com características integras e de 1ª qualidade, fresco, limpo, coloração uniforme, isento de sujidades. Não deve apresentar quaisquer lesões. Embalagem saco plástico com 1 a 5 kg.	Kg	2300		
21	Coentro- in natura. Coloração uniforme, fresca, firme e intacta, isento de queimaduras. Embalagem Unidade com 500 g.	Kg	400		
22	Cominho em Pó- ingredientes: cominho em pó. Embalagem com rótulo de acordo com a legislação vigente. Embalagem plástica de 50 a 500 g com rótulo.	Kg	200		
23	Couve - Folha- in natura. Coloração uniforme, fresca, firme e intacta, isento de queimaduras. Unidade com 500 g.	Kg	100		
24	Corante- condimento à base de urucum e fubá de milho. Embalagem com rótulo de acordo com a legislação vigente.	Kg	200		
25	Cravo índia- Inteiro, isento de impurezas e sujidades. Embalagem plástica de 50 a 500 g com rótulo.	Kg	20		
26	Goiaba- in natura. Fruto com características íntegra por texturas,	Kg	5.000		



DIAS D'ÁVILA

PREFEITURA MUNICIPAL

	isentos de sujidades e lesões. Acondicionado de forma a não causar danos ao fruto. Embalagem unidade, tamanho médio de 100 a 120g				
27	Hortelã- in natura. Coloração uniforme, fresca, firme e intacta, isenta de queimaduras. Unidade com 500 g.	Kg	50		
28	Laranja Bahia- In natura, Classe mínima 60, categoria 1, limpo, coloração uniforme, isento de sujidades. Não deve apresentar quaisquer lesões. Gramatura média 150 g. Embalagem Saco plástico com 1 a 5 kg.	Lt	10.000		
29	Limão Tahiti- in natura, classe 60, categoria 1, coloração uniforme, não deve apresentar quaisquer lesões. Gramatura média de 100 g. Embalagem saco plástico com 1 a 2 kg.	Kg	500		
30	Maçã vermelha Nacional- fuji ou Gala, classe 150 categoria extra, com características íntegras e de 1ª qualidade, fresco, limpo, coloração uniforme, isento de sujidades. Gramatura média 150 g. Embalagem Unidade com 150 g em média.	Kg	8.000		
31	Mamão Formosa- fruto grande, com características íntegras e de 1ª qualidade, fresco, limpo, coloração uniforme, estado de maturação que permita suportar a manipulação e, possa ser servido em 48 hs. Embalagem unidade com 1,5 a 2,5 kg.	Lata	8.000		
32	Manga espada ou Tomy- Fruto com características íntegras e de 1ª categoria, fresco, limpo, coloração uniforme, estado de maturação que permita suportar a manipulação e, possa ser servido em 48 hs. Embalagem unidade de 200g a 350g em média.	Kg	8.000		
33	Maracujá azedo- fruto amarelo, classe 3, maior que 65 mm de diâmetro, categoria 1, limpo, coloração uniforme, isento de sujidades. Embalagem Saco plástico com 1 a 2 kg.	Kg	50		
34	Melancia- fruto grande, com características íntegras e de 1ª qualidade, fresco, limpo, coloração uniforme, estado de maturação que permita suportar a manipulação e, possa ser servido em 48 hs. Embalagem Unidade com 1,5 a 5 kg.	Kg	12.000		
35	Melão amarelo- in natura, categoria extra, com características íntegras, fresco, limpo, coloração uniforme, estado de maturação que permita suportar a manipulação e, possa ser servido em 48 hs. Embalagem unidade com 1 a 3 kg.	Kg	13.000		
36	Milho verde- in natura, inteiro, com características íntegras de primeira qualidade, com estado de maturação verde em espiga. Embalagem unidade limpa com no mínimo 300 g.	Kg	800		
37	Maxixe- in natura, médio com características íntegra e de boa qualidade, fresco limpo coloração uniforme, isento de sujidades. Não deve apresentar qualquer. Saco plástico de 1 a 2kg.	Kg	100		
38	Orégano- livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie. Embalagem plástica de 50 a 500 g com rótulo.	Kg	10		
39	Ovo de Galinha- branco grande. Não deve apresentar rachaduras e/ou sujidades na casca. Embalagem bandejas de papelão.	DZ	9.500		
40	Pimentão Verde- in natura, retangular, quadrado ou cônico, classe comprimento 10 ou 12 (médio), categoria 1, com características íntegras e de 1ª qualidade, limpo, coloração uniforme, isento de sujidades. Não deve apresentar quaisquer lesões. Embalagem saco plástico com 1 a 5 kg.	kg	1.500		
41	Pêra - 1ª qualidade, casca sã, lisa, sem picadas de inseto, sem imperfeições Apresentando tamanho e cor uniformes, sem rupturas, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas. Devendo estar bem desenvolvidas e maduras, devendo apresentar 80 a 90 % de maturação. Embalagem sacos plásticos resistentes, Unidade com 150 g em média, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	Kg	900		
42	Quiabo- inatura, classe 9 a 12 (médio), categoria 1, 1ª qualidade, limpo, coloração verde uniforme, isento de sujidades. Não deve apresentar quaisquer lesões. Embalagem saco plástico com 1 a 5 kg.	Kg	400		
43	Rúcula - 1ª qualidade, tenra e fresca, isenta de Material terroso, com coloração uniforme e sem manchas, livre de enfermidades. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Embalagem plástica com 500g.	Kg	50		
44	Repolho Verde - in natura, achatado ou redondo, folha	Kg	2.500		



DIAS D'ÁVILA

PREFEITURA MUNICIPAL

	lisa, coloração verde uniforme, classe 3 ou 4, categoria 1, isento de sujidades, com características íntegras e de 1ª qualidade, limpo, não deve apresentar quaisquer lesões. Embalagem saco plástico com 1 a 5 kg.				
45	Tangerina Ponkã- in natura, Classe mínima 92, categoria 1, limpo, coloração uniforme, isento de sujidades. Não deve apresentar quaisquer lesões. Gramatura média com 120 g. Embalagem saco plástico com 1 a 5 kg.	Kg	12.500		
46	Tomate- redondo ou obilongo, classe 60 (média), coloração colorido ou vermelho, categoria extra, com características íntegras, fresco, limpo, isento de sujidades. Não deve apresentar quaisquer lesões. Embalagem saco plástico com 1 a 5 kg.	kg	4.500		
VALOR LOTE VI:					
VALOR POR EXTENSO LOTE VI:					

Declaro para os devidos fins que estão incluídos no preço total acima descrito todos os custos diretos e indiretos decorrentes do fornecimento/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 2016.

Assinatura Licitante/Carimbo

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



DIAS D'ÁVILA
PREFEITURA MUNICIPAL

PREGÃO PRESENCIAL Nº 004/2016

ANEXO IV - 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 (dezesseis) 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 004/2016

ANEXO V - 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 xxx/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



PREGÃO PRESENCIAL Nº 004/2016

ANEXO VI - 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 V



PREGÃO PRESENCIAL Nº 004/2016

ANEXO VII - 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 2016.

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 004/2016

ANEXO VIII - MODELO

DADOS PARA ASSINATURA DO CONTRATO

DADOS DA LICITAÇÃO		
PREGÃO PRESENCIAL Nº 004/2016	PROCESSO Nº 016055	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 004/2016

ANEXO IX - 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 004/2016, do tipo Menor Preço GLOBAL que objetiva a _____, com data da reunião inicial marcada para o dia __ de _____ de 2016, 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 004/2016

ANEXO X - 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 004/2016, que objetiva a _____, com data da reunião inicial marcada para o dia ____ de _____ de 2016, 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



PREGÃO PRESENCIAL Nº 004/2016

ANEXO XI - 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.



ANEXO XII - 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 I NÃO - PERECÍVEIS

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	MARCA
1	Açúcar Cristal Granulado - Cor clara característica, sem umidade, sem sujidades e perfurações na embalagem. Embalagem de polietileno de 1kg.	Kg	01	
2	Amido de Milho- à base de milho. Composição nutricional mínima 85 g de carboidratos e valor calórico de 340 Kcal em 100 g. Embalagem pacote de 0,2 a 1 kg.	Kg	01	
3	Arroz parborizado tipo I- Parborizado, sem sujidades, sem manchas e bolores. Embalagem pacote de 0,2 a 1 kg.	Kg	01	
4	Arroz Polido Branco, tipo 1 - grão tipo curto redondo ou médio, branco, sem sujidades, sem manchas e bolores. Embalagem pacote de 1 kg.	kg	01	
5	Aveia Flocos: Em flocos finos. Composição nutricional mínima: proteína 14 g, lipídios 7 g, carboidratos 55 g e valor calórico 347 Kcal, em 100 g do produto. Embalagem pacote, lata ou pote de 0,2 a 0,75 kg.	Kg	01	
6	Azeite de Dendê: Ingredientes: oleína de palma. Valor calórico em 15 ml, 135 kcal. Embalagem garrafa plástica de 200 a 500 mL.	Lt	01	
7	Barrinha de cereal diet- Ingredientes: açúcar 0, valor energético 86 Kcal, carboidratos 15 g, fibra 2,9 g, pts, em 25 g do produto. Embalagem com 25g a 40g.	Kg	01	
8	Barrinha de cereal - Ingredientes: açúcar , valor energético 86 Kcal, carboidratos 15 g, fibra 2,9 g, pts, em 25 g do produto. Embalagem com 25g a 40g.	Kg	01	
9	Biscoito Cream Cracker- a base de farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, açúcar, sal refinado, fermento, leite ou soro de leite e outros. Composição nutricional mínima 12 % de proteínas, valor calórico de 440 kcal. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais. Embalagem tipo 3 em 1 , pacote com 0,4 kg.	Kg	01	
10	Biscoito Cream Cracker Integral- a base de farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, açúcar, sal refinado, fermento, leite ou soro de leite e outros. Composição nutricional mínima 12 % de proteínas, valor calórico de 440 kcal. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais. Embalagem tipo 3 em 1 , pacote com 0,4 kg.	Kg	01	
11	Biscoito Maisena- base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho. Composição nutricional mínima em 100 g do produto: 8,5 g de proteína, 9 g de lipídios e 74 g de carboidratos, valor calórico 411 Kcal. Embalagem tipo 3 em 1 , pacote com 0,4 kg.	Kg	01	
12	Biscoito Maisena sabor Chocolate- A base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho. Composição nutricional mínima em 100 g do produto: 8,5 g de proteína, 9 g de lipídios e 74 g de carboidratos, valor calórico 411 Kcal. Embalagem tipo 3 em 1 , pacote com 0,4 kg.	Kg	01	



DIAS D'ÁVILA

PREFEITURA MUNICIPAL

13	Biscoito tipo Rosquinha sabor coco ou chocolate- Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, 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 valor calórico 390Kcal em 100g do produto. Embalagem pacote com 0,4 kg.	Kg	01	
14	Biscoito tipo Rosquinha sabor leite/canela/banana- Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, 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 valor calórico 390Kcal em 100g do produto. Embalagem pacote com 0,4 kg.	Kg	01	
15	Canjiquinha: Enriquecido com ferro, ácido fólico, valor da gordura vegetal, sal e glúten. Composição mínima de 63 KCAL, CHO 13g, PTN 5,4 em 2 colheres de sopa. Embalagem reciclável de 400g a 1kg de acordo com as normas da ANVISA.	Kg	01	
16	Café, torrado e moído- O produto deve está isento de impurezas e matéria estranha e seguir padrões microbiológicos. informações nutricionais: 100% café e sem glúten. Embalagem à vácuo de 250 gramas de primeira qualidade.	Kg	01	
17	Chocolate em pó solúvel, devendo apresentar coloração marrom, estar bem solto no pacote e isento de manchas de cor preta ou esverdeadas e cheiro azedo. Ingredientes: cacau em pó solúvel, açúcar, aroma de baunilha. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso líquido. (Pct de 200G). Qualificação técnica, ficha técnica, Laudo Microbiológico, sob pena de desclassificação.	Kg	01	
18	Extrato de Tomate- A base de tomate, açúcar, sal, teor máximo de sódio de 4500 mg. Embalagem Tetrapack de 0,3 a 1,2 kg	Kg	01	
19	Farinha de Mandioca: Torrada, de primeira qualidade, seca, fina, branca. Sem nenhum grão com característica de queimado. Não ter cheiro azedo, nem manchas escuras (mofo). Composição nutricional mínima 82% de carboidratos e 320 kcal. Embalagem pacotes de 1 a 2 kg.	Kg	01	
20	Farinha Láctea- a base de farinha de trigo, leite em pó integral, farinha de cevada e de aveia, açúcar, sal, vitaminas, sais minerais. Composição nutricional mínima em 100 g: 8 g de proteínas, 60 g de carboidratos, e valor calórico 280 kcal. Embalagem pacote, lata ou pote de 0,200 a 0,400 kg.	Kg	01	
21	Farinha de trigo c fermento, com fermento, enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem pacote de 1 a 2kg.	Kg	01	
22	Farinha de milho flocada p cuscuz, amarela, produto obtido pela ligeira torração do milho. Não poderão estar úmidas ou rançosas. Embalagem de 0,5 a 1kg. Qualificação Técnica Laudo Microbiológico. sob pena de desclassificação.	Kg	01	
23	Feijão Cariquinha- Tipo 1, extra limpo, de 1ª qualidade, constituído de no mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente, tamanho e formatos naturais e seco, sendo permitido no máximo 2% de impurezas, novo. Embalagem de polietileno de 1 kg.	Kg	01	
24	Feijão Fradinho - Tipo 1, extra limpo, de 1ª qualidade, constituído de no mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente, tamanho e formatos naturais e seco, sendo permitido no máximo 2% de impurezas, novo Embalagem de polietileno de 1 kg.	Kg	01	
25	Feijão Preto - Tipo 1, extra limpo, de 1ª qualidade, constituído de no mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente, tamanho e formatos naturais e seco, sendo permitido no máximo 2% de impurezas, novo Embalagem de polietileno de 1 kg.	Kg	01	



DIAS D'ÁVILA

PREFEITURA MUNICIPAL

26	Goiabada Cremosa- a base de polpa da fruta, açúcar, acidulante - ácido cítrico, pectina.Embalagem pote ou balde de polietileno de 1 a 5 kg.	Kg	01	
27	Granola- composição básica: flocos de aveia, germe de trigo, uva passa, valor nutricional mínimo de 6 g de fibras em 100 g do produto. Embalagem pacote com 0,5 a 1 kg.	Kg	01	
28	Leite de Coco- deve ser pasteurizado homogeneizado a base de leite de coco e água. Embalagem garrafa plástica, tetra pack de 0,20 a 1 Lt.	Lt	01	
29	Leite em Pó Integral- 1100deverá conter no mínimo: 26 % de proteína e 27 % de gordura. Apresentar-se seco e solto e não apresentar cor alaranjada ou amarela, manchas ou mofos. Embalagem pacote aluminizado de 200g a 400g.	Kg	01	
30	Leite Desnatado- deverá conter no mínimo: Valor energético 69 kcal, CHO: 10g, PTN: 6,7g, gordura totais: sódio 94mg, cálcio: 500 mg.Apresentar-se seco e solto e não apresentar cor alaranjada ou amarela, manchas ou mofos. Embalagem reciclável de 400g a 1kg ou lata.	Kg	01	
31	Leite de soja sem lactose-Alimento com proteína isolada de soja e soro de leite,rico em vitaminas A,D e B12. Embalagem em lata contendo 300g,apresentando informação nutricional,data de fabricação,validade,lote. Deverá ser inspecionado pelo SIF.Rendimento mínimo de 1 litro.	Lata	01	
32	Massa tipo espaguetti- a base de sêmola ou semolina, com ou sem ovos ,corante natural de urucum. Composição nutricional mínima 76 g de carboidratos. Embalagem pacote com 0,5 kg. Qualificação Técnica,Lauda Microbiológico, sob pena de desclassificação.	Kg	01	
33	Massa tipo tipo espaguetti integral- a base de sêmola ou semolina, com ou sem ovos ,corante natural de urucum. Composição nutricional mínima 76 g de carboidratos. Embalagem pacote com 0,5 kg.	Kg	01	
34	Massa tipo parafuso- a base de sêmola ou semolina, com ou sem ovos, corante natural de urucum. Composição nutricional mínima 76 g de carboidratos. Embalagem pacote com 0,5 kg.	Kg	01	
35	Massa para lasanha- direto ao forno, a base de sêmola ou semolina enriquecida com ferro e ácido fólico e corante natural. Composição nutricional mínima 72 g de carboidratos.Embalagem pacote com 0,5 kg.	Kg	01	
36	Massa de letrinhas para sopa-a base de sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, com ou sem ovos, corante natural de urucum. Embalagem pacote com 0,5 kg.	Kg	01	
37	Massa de letrinhas para sopa tipo argola-a base de sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, com ou sem ovos, corante natural de urucum. Embalagem pacote com 0,5 kg.	Kg	01	
38	Milho Branco-tipo 1, branco, despêculado, não devendo apresentar manchas. Embalagem pacote de 0,5 a 1 kg.	Kg	01	
39	Milho de Pipoca- Milho para pipoca tipo 1. Embalagem pacote de 0,5 a 1 kg.	Kg	01	
40	Óleo de Soja- à base de soja, refinado, cheiro e gosto caracterísitco. Embalagem PET de 0,9 mL.	Unid.	01	
41	Proteína Texturizada de Soja- apartir de farinha de soja desengordurada, proteína isolada de soja e proteína concentrada de soja, sabor frango. Deve apresentar no mínimo 48 g de proteína em 100 g do produto. Deve estar seco e solto na embalagem. Pacote de 0,5 a 1 kg.	Kg	01	
42	Pó para Gelatina- Composição nutricional: 25 kcal, CHO 5g, PTN 1,3g,	Kg	01	



DIAS D'ÁVILA

PREFEITURA MUNICIPAL

	VIT. A 108g. Embalagem pacote de 400 a 1kg.			
43	Sal Iodado- contendo: cloreto de sódio e iodato de potássio. Deve estar seco e solto no saco. Embalagem pacote com 1 kg.	Kg	01	
44	Tapioca- grupo tapioca, classe granulada, Tipo 1. Embalagem pacote de 0,50 a 1 kg.	Kg	01	
45	Trigo para Kibe- Deve conter no mínimo: em 161 kcal, CHO: 31g, PTN: 7g, gorduras totais:1g, fibra 7%. Embalagem plástica de 500g a 1kg.	Kg	01	
46	Vinagre de Álcool- Ingredientes:fermentado acético simples, apresentando 4% de acidez volátil. Embalagem garrafa plástica 0,5 a 1 Lt.	Lt	01	

LOTE II - LATICÍNIOS

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	MARCA
1	logurte integral sabores- logurte de leite de vaca pasteurizado com no mínimo 3,0 g de matéria gorda, diversos sabores: morango, coco, Composição nutricional mínima em 100 g:15 g Carboidratos , 2g de Proteínas, 2,3 g de Gordura Total. Embalagem plástica original de fábrica de 0,9 ml a 1 lt. Transporte do produto deverá ser refrigerado ou acondicionado em caixas térmicas.	LT	01	
2	Margarina: a base de óleos vegetais, água, sal, leite em pó reconstituído, vitamina A (15.000 UI/kg), betacaroteno, aroma de manteiga idêntico ao natural, corante natural de urucum, cúrcuma. Teor de lipídios mínimo de 70 a 80%.Embalagem pote polietileno de 0,2 a 1 kg.	KG	01	
3	Queijo mussarela - peça Industrializada, refrigerado, com rotulagem e registro em órgão oficial. Embalagem primária: cryovac à vácuo, peça com aproximadamente 3 kg. Qualificação Técnica Laudo microbiológico, Laudo e SIF ou SIE. Sob pena de desclassificação	KG	01	
4	Queijo Prato- Industrializado, refrigerado, com rotulagem e registro em órgão oficial. Embalagem primária: cryovac à vácuo, peça com aproximadamente 3 kg.	KG	01	
5	Requeijão Cremoso- à base de leite, creme de leite, fermento lácteo, sal, conservantes, estabilizantes. Valor nutricional em 30 g, gordura máx. 8 g e proteínas mínima 3 g. Embalagem de polietileno original de fábrica de 0,2 a 4 kg.	Kg	01	
6	Doce de leite Pastoso - Isento de matéria terrosa, parasitas, e em perfeito estado de conservação, pode conter amido. Será tolerada a adição de aromatizantes naturais. Composição Nutricional mínima de 60% carboidrato, 2% de lipídios, e 6% de proteína. Embalagem pote ou balde de polietileno de 1 a 5kg.	KG	01	
7	Doce de leite Sachê - Isento de matéria terrosa, parasitas, e em perfeito estado de conservação, pode conter amido, redutor de acidez. Será tolerada a adição de aromatizantes naturais. Embalagem individual de polietileno de 7g, embalagem secundário de 370 a 500g	KG	01	



LOTE III - PERECIVEIS

ITEM	ESPECIFICAÇÕES	UNID	QUANT.	MARCA
1	Almôndega de carne bovina cozida e congelada - O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 06 (Decreto 12.342/78) e Resolução nº 38 de 16/07/09 FNDE; Constando obrigatoriamente registro no SIF/DISPOA; obtido pela mistura de carne bovina, especiarias, proteína de soja e farinha de rosca; cozidas durante o tempo e temperatura adequada; deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares; com aproximadamente 20 gramas; embalados em sacos de polietileno, pesando até 02 kg, e embalagem secundária de caixa de papelão, pesando até 12 kg contendo data de fabricação e validade; número do lote condições de armazenagem; produto deverá ser transportado em veículo com carroceria fechada, isolérmico, temperatura de -12°C, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Validade de 24 meses após data de fabricação	KG	01	
2	Carne moída de Ave- Carne moída de peito e retalho de peito de frango, congelada, isenta de peles e fragmentos de ossos, com registro de inspeção oficial. Teor máximo de gorduras 14%. Embalagem primária: Tripa de poliamida com 0,5 a 1 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão de 10 a 20 kg.	kg	01	
3	Carne Bovina Moída- carne moída de corte de carne bovina de traseiro primeira, congelada, com lcom registro de inspeção oficial. Teor máximo de lipídios 12% e no máximo 3% . Embalagem primária: Polietileno à vácuo com 0,5 a 1 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão de 10 a 20 kg. Qualificação Técnica Laudo microbiológico, Laudo e SIF ou SIE. Sob pena de desclassificação	Kg	01	
4	Carne Primeira-Bife- carne de corte bovino tipo bife - 1a congelada, com registro de inspeção oficial. Embalagem primária: saco de polietileno com peso de 0,5 a 3 kg. Embalagem secundária: caixas de papelão ou saco de polietileno reforçado c/10 a 20 kg. Embalagem primária: saco de polietileno individual por peça. Embalagem secundária: Caixa de papelão de 10 a 30 kg. Qualificação Técnica Ficha Técnica, Laudo Microbiológico e SIF ou SIE. - Sob pena de desclassificação	Kg	01	
5	Carne Segunda (Acém)- carne de corte bovino acém - 2a congelada, com registro de inspeção oficial. Embalagem primária: saco de polietileno individual por peça de 5 kg a 25 Kg. Embalagem secundária: Caixa de papelão de 10 a 30 kg.	Kg	01	
6	Charque Bovino Ponta de Agulha- salgada, seca, a base de carne bovina e sal, com no máximo 15%, livre de aparas, com registro do Ministério da Agricultura. Apresentar odor agradável, característica e consistência firme. Embalagem primária: Cryovac ou vácuo com 5 a 10 kg; Embalagem secundária: caixa de papelão de 10 a 30kg.	KG	01	
7	Charque Bovino Dianteiro- salgada, seca, a base de carne bovina e sal, com no máximo 15%, livre de aparas, com registro do Ministério da Agricultura. Apresentar odor agradável, característica e consistência firme. Embalagem primária: Cryovac ou vácuo com 5 a 10 kg; Embalagem secundária: caixa de papelão de 10 a 30kg.	Kg	01	
8	Coxa e Sobrecoxa de Frango- carne de frango tipo Coxa e sobrecoxa congelada com adição de água de no máximo 6%. Embalagem primária: saco ou bandeja de polietileno com peso de 0,5 a 3 kg. Embalagem secundária: caixas de papelão ou saco de polietileno reforçado com 10 a 20 kg. Qualificação Técnica Laudo microbiológico e SIF ou SIE. Sob pena de desclassificação.	Kg	01	
9	Fígado Bovino- corte de miúdo bovino, congelado, quantidades com registro de inspeção oficial. Embalagem primária: saco de polietileno com 1 a 5 kg. Embalagem secundária: Caixa de papelão de 10 a 30 kg. Qualificação Técnica Laudo microbiológico e SIF ou SIE.	Kg	01	



DIAS D'ÁVILA

PREFEITURA MUNICIPAL

10	Filé de peixe Merluza- congelado, embalagem em filme de PVC transparente ou saco plástico transparente, contendo identificação do produto, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do Ministério da Agricultura e Vigilância Sanitária. Qualificação Técnica; ficha técnica, laudo microbiológico, SIF ou SIE. Sob pena de desclassificação.	KG	01	
11	Linguiça Calabresa- linguiça suína especial, defumada, mista, podendo conter carne mecanicamente separada de frango, teor máximo de gordura saturada 6,7 g em 100 g. Embalagem à vácuo ou em polietileno original do fabricante. Pacote com 2,5 a 5 kg.	kg	01	
12	Moela de frango- Miúdos de frango tipo moela, congelada, com registro de inspeção federal.Embalagem primária: saco ou bandeja de polietileno. Embalagem secundária: caixa de papelão de 5 a 20 kg.	kg	01	
13	Peito Frango com Osso- carne de peito de frango com osso congelada com adição de água de no máximo 6%. Embalagem primária: saco de polietileno com peso de 0,5 a 3 kg. Embalagem secundária: caixas de papelão ou saco de polietileno reforçado com 10 a 20 kg.	kg	01	
14	Salsicha de Frango - Ingredientes:Carne mecanicamente separada de frango, sal, amido, proteína isolada de soja, condimentos naturais, corante natural, estabilizante polifosfato de sódio, aromas naturais, realçador de sabor glutamato monossódico, antioxidante, conservador nitrato de sódio. Valor nutricional em 100 g: proteína mín.12g, gordura total máx. 26 g e saturada 6 g, sódio máximo 1.300 mg. Embalagem cryovac com 3kg ou 5kg.	kg	01	

LOTE V- POLPA DE FRUTAS

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNID.	QUANT.	MARCA
1	Polpa de Frutas sabores- cajá, caju, goiaba, manga, graviola, acerola, abacaxi. Embalagem = Saco de polietileno com 1 kg. Qualificação Técnica Laudo Microbiológico. Sob pena de desclassificação.	Kg	01	