**EDITAL DE LICITAÇÃO – PREGAO PRESENCIAL**

**SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**Modalidade : Pregão**

**Nº. do Edital : 000057/2018**

**Numero Processo : 0000163/2018**

**Data da Abertura : 16/01//2019 14:00:00**

**1 – PREÂMBULO**

O Município de Janaúba, Estado de Minas Gerais, realizará a licitação na modalidade Pregão Presencial, do tipo menor preço, em sessão pública a ser realizada na Sala de Licitações da Prefeitura, localizada na Praça Dr. Rockert, 92 – Centro, Janaúba, Minas Gerais, conforme objetos abaixo descriminados e anexos, nos termos e data prevista no subitem 4.1.1 deste Edital.

O pregão será realizado pelo Pregoeiro indicado**: Marco Antonio de Carvalho** e Equipe de Apoio**,** designados pela PORTARIA Nº. 000056/2018, de 06 de março de 2018, publicada no Quadro de Avisos no dia 06 de março de 2018, sendo regido pela Lei Federal 10.520/2002 e pelo Decreto Municipal nº. 001, de 02 de janeiro de 2006, pertinente ao Pregão Presencial e subsidiariamente pela Lei Federal nº. 8.666/93, e suas alterações, pelas condições estabelecidas pelo presente Edital.

Do procedimento será gerada ata de registro de preços, que não obriga o município a adquirir no todo ou em parte o objeto desta licitação, a critério do município de Janaúba/MG poderá ser firmado contrato administrativo, que é passível de prorrogação nos termo do artigo 57 da lei 8.666/93.

**2 – OBJETO**

2.1 - Constitui objeto deste Edital a Aquisição de Gêneros Alimentícios, por parte do Município, dos itens especificados no Anexo I e no Termo de Referência deste instrumento convocatório, por meio de fornecimento parcelado, através do Sistema de Registro de Preços.

**3 – CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO**

3.1 – Poderão participar deste Pregão os interessados que atenderem a todas as exigências, inclusive quanto à documentação, constante deste edital e seus anexos.

3.2 – Poderão participar deste Pregão pessoas jurídicas sob a condição de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte, para efeito do tratamento diferenciado previsto na Lei Complementar nº 123/2006, em que deverá ser comprovada mediante apresentação de Declaração, nos termos do modelo que consta do ANEXO deste Edital, firmada pelo contador da empresa, ratificando não haver nenhum dos impedimentos previstos no art. 3º, §4º, da referida lei. A não entrega desta declaração indicará que a licitante optou por não utilizar os benefícios previstos na Lei Complementar nº. 123/2006.

3.3– A declaração em questão deverá ser entregue ao Pregoeiro e/ou Equipe de Apoio logo no início da sessão de abertura, antes e separadamente dos envelopes (Proposta e Documentação de Habilitação) exigidos nesta licitação, pelas empresas que pretenderem se beneficiar através do regime diferenciado e favorecido previsto na Lei Complementar nº. 123/2006.

3.4 - Não poderão participar os interessados que se encontrarem sob falência, concurso de credores, dissolução, liquidação, empresas estrangeiras que não funcionam no país, nem aqueles que tenham sido declarados inidôneos para licitar ou contratar com a Administração Pública Estadual, Federal e Municipal, ou punidos com suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração Pública Estadual, Federal e Municipal.

3.5 - A participação nesta Licitação implica aceitação de todas as condições estabelecidas neste instrumento convocatório.

3.6 – No caso de participação de empresa filial, deverá esta se apresentar com seu CNPJ próprio.

3.7 – Não será permitida a participação de pessoas físicas, bem como empresas em consorcio.

3.8 - Nenhum representante poderá representar mais de uma empresa licitante no certame.

**4 - ENTREGA DOS ENVELOPES**

4.1 – Deverão ser entregues dois envelopes: um de “PROPOSTA COMERCIAL” e um de “DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO”.

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

**LOCAL : Sala de Licitações da Prefeitura Municipal de Janaúba- Minas Gerais.**

**ENDEREÇO : Praça Dr. Rockert, 92 - Centro**

**Data da Abertura : 16/01/2019 09:00:00**

4.1.2 - Os envelopes deverão ainda indicar em sua parte externa e frontal os seguintes dizeres:

**ENVELOPE “1” - PROPOSTA COMERCIAL**

|  |
| --- |
| **ENVELOPE Nº 01****DA: (EMPRESA)** **À****COMISSÃO DE LICITAÇÃO****Modalidade : Pregão****Nº. do Edital : 000057/2018****Numero Processo : 0000163/2018****Data da Abertura : 16/01//2019 14:00:00** **ENVELOPE "PROPOSTA COMERCIAL"**  |

 **ENVELOPE “2” - DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO**

|  |
| --- |
| **ENVELOPE Nº 02****DA: (EMPRESA)** **À****COMISSÃO DE LICITAÇÃO****Modalidade : Pregão****Nº. do Edital : 000057/2018****Numero Processo : 0000163/2018****Data da Abertura : 16/01//2019 14:00:00** **ENVELOPE "HABILITACÃO"** |

4.2 O Município de Janaúba/MG não se responsabilizará por envelopes de “Proposta Comercial” e “Documentação de Habilitação” que não sejam entregues ao Pregoeiro designado, no local, data e horário, definidos neste Edital.

4.2 Não serão aceitos envelopes de Proposta Comercial e Documentação de Habilitação via correio ou por qualquer meio postal.

**5 – CREDENCIAMENTO**

5.1- O credenciamento far-se-á, no início da sessão, por meio de instrumento público de procuração ou instrumento particular com firma reconhecida, com poderes para formular ofertas e lances de preços e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, em nome do proponente. Em sendo sócio, dirigente, titular ou assemelhado da empresa proponente, deverá apresentar cópia do respectivo Contrato Social, Declaração de Firma Individual ou Estatuto, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura. (estes documentos constitutivos da empresa deverão ser apresentados no credenciamento e também deverão estar inseridos no envelope de Habilitação).

5.2 - Cada licitante poderá credenciar apenas um representante, que será admitido a intervir nas fases do procedimento licitatório e a responder, para todos os atos e efeitos previstos neste edital, por seu representado.

5.3 - Por credenciamento entende-se a apresentação conjunta dos seguintes documentos:

I-Documento oficial de identidade do representante (com cópia);

II- Procuração que comprove a outorga de poderes para representar a empresa e, em especial, formular ofertas de lances de preços e praticar os demais atos pertinentes ao certame, ou documento de representação estatutária, no qual estejam expressos poderes para exercer direitos e assumir obrigações, no caso do representante ser sócio, proprietário, dirigente ou assemelhado do licitante, em decorrência de tal investidura.

5.3.1 - Caso a procuração seja particular, deverá ter firma reconhecida e estar acompanhada dos documentos comprobatórios dos poderes do outorgante (contrato social ou outro documento equivalente).

**6 - PROPOSTAS COMERCIAIS**

6.1 – As propostas comerciais deverão ser datilografadas ou impressas, de acordo com cada item discriminado, em uma via, com suas páginas numeradas e rubricadas, e a última assinada pelo representante legal da empresa, sem emendas, acréscimos, borrões, rasuras, ressalvas, entrelinhas ou omissões, salvo se, inequivocamente, tais falhas não acarretarem lesões ao direito dos demais licitantes, prejuízo à Administração ou não impedirem a exata compreensão de seu conteúdo, observado o modelo constante do Anexo III deste Edital, e deverão constar. **A proposta além de impressa deverá ser gravada em mídia (CD, pen drive, etc), em programa específico disponível no site da Prefeitura para download ou solicitado através do email** *licitacaojanauba@yahoo.com.br***no Setor de Licitações. A proponente que não apresentar a proposta gravada em mídia estará sujeita a desclassificação.**

6.1.1 – Especificações do objeto de forma clara, descrevendo detalhadamente as características técnicas de todos os produtos ofertados;

6.1.2 – Preço unitário e total por item ofertado, em moeda nacional expresso em algarismo, de forma clara e precisa, limitado rigorosamente ao objeto desta Licitação, sem alternativas de preços ou qualquer outra condição que induza, o julgamento a ter mais de um resultado. Em caso de divergência entre os preços expressos em algarismo e por extenso, prevalecerá o último.

6.1.3 – Declaração expressa de que nos preços contidos na proposta escrita e naqueles que, porventura, vierem a ser ofertados por meio de lances verbais, estão incluídos todos os custos diretos e indiretos, tributos incidentes, taxas de administração, materiais, serviços, encargos sociais, trabalhistas, seguros, lucros e outros necessários ao cumprimento integral do objeto deste Edital e seus Anexos. Quaisquer tributos, custos e despesas, diretos ou indiretos omitidos da proposta ou incorretamente cotados, serão considerados como inclusos nos preços, não sendo aceitos pleitos de acréscimos, a esse ou qualquer título, devendo os objetos ser entregues sem ônus adicionais;

6.1.4 - Condições de pagamento: 30 (trinta) dias **após a entrega das quantidade requeridas**, conforme Nota de Autorização(ões) de Fornecimento(s). Nenhum pagamento será realizado enquanto a licitante não entregar todos os produtos os quais foram solicitados.

6.1.5 -A entrega dos produtos deverá ser feito conforme cronograma periódico fornecido pela Secretaria de Educação ou solicitação prévia sem prazo de antecedência e os produtos deverão ser entregues diretamente em cada Unidade de Ensino (endereços constam no Anexo II do Termo de referência)**.**

6.1.6 – As propostas deverão mencionar explicitamente data de validade e data de fabricação dos produtos. Fica a critério do pregoeiro, solicitar informações adicionais necessárias para elucidar dúvidas que venham a surgir;

6.1.7 – A embalagem deverá ser inviolável, boa aparência;

6.2 - Deverão ser propostos produtos, em quantidade e especificação conforme exigências mínimas do Edital, com disponibilidade para entrega imediata 02(dois) dias, em atendimento integral a todas às exigências do Edital, ficando obrigada a empresa proponente, no caso de vencedora, a entregar produto idêntico ao solicitado no ato convocatório, não podendo alegar desconhecimento ou erro, e no caso de descumprimento desta previsão poderá ser declarada inidônea para contratar com a Administração Pública, conforme disposto no Artigo 7º da Lei Federal 10.520 de 17 de Julho de 2002.

6.3 – As propostas poderão ser corrigidas automaticamente pelo pregoeiro, caso contenham erros de soma e/ou multiplicação bem como as divergências entre o preço unitário e o total do item, hipótese em que prevalecerá sempre o primeiro. Sendo a proposta corrigida o representante da empresa, se estiver presente na sessão deverá assinar a proposta.

6.4 - 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;

6.4.1 - Os preços deverão ser cotados com três casas decimais. Ex: R$ 0,01

6.5- Serão desclassificadas as propostas que contenham qualquer limitação ou condição substancialmente contrastante com os termos do presente Edital, ou descrição errônea do objeto.

6.6- - **Serão desclassificadas inicialmente os documentos as propostas que**:

6.6.1- tenham inobservado o presente edital

6.6.2- apresentem rasuras, entrelinhas, emendas, acréscimos ou ainda, linguagem que dificulte a exata compreensão do seu enunciado;

6.6.3- se vinculem, de qualquer forma, à proposta de outra licitante.

6.6.4- Na avaliação técnica,a apresentação do produto tornar difícil o trabalho de dispensação à população, ou coloquem em risco a eficácia do produto.

6.6.5- não apresentarem claramente as especificações do produto de acordo com as solicitações deste edital.

6.6- As Propostas que estiverem em desacordo com o exigido no Anexo III e no item 6 serão desclassificadas.

**7 – HABILITAÇÃO/DOCUMENTAÇÃO**

Os documentos apresentados na fase de Habilitação deverão ser autenticados (via cartório ou autenticação eletrônica, nos casos em que couber) ou apresentados em seus originais, para conferência do Pregoeiro, estando os mesmos com o prazo de validade em vigor, na data desta licitação.Nos casos em que forem apresentados certidões emitidas pela internet, o pregoeiro efetuará consulta nos sites oficiais, confirmando sua autenticidade, em cumprimento à Instrução Normativa SRF nº. 200, de 13/09/2002.

**7.1 - REGULARIDADE JURÍDICA**

7.1.1 - Registro Comercial, no caso de empresa individual;

7.1.2 - Ato Constitutivo, estatuto ou contrato social e seus aditivos em vigor, devidamente registrados, em se tratando de sociedades comerciais, e no caso de sociedade de ações, acompanhadas de documentos de eleição de seus administradores;

7.1.3 - Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;

7.1.4 - 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.

**7.2 - REGULARIDADE FISCAL**

7.2.1 - Prova de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ;

7.2.2 - Prova de Inscrição no Cadastro de Contribuintes Municipal ou Estadual, se houver relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

7.2.3 - Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal ou do domicílio ou sede do licitante.

7.2.4 - Certificado de Regularidade para com o FGTS, expedido pela Caixa Econômica Federal;

7.2.5 - Certidão Negativa de Débito para com o INSS, ou prova equivalente que comprove regularidade de situação com o Seguro Social, ou ainda prova de garantia em juízo de valor suficiente para pagamento do débito, quando em litígio

7.2.6 – Certidão Negativa de Débitos Trabalhista – CNDT;;

**7.3 – QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**

7.3.1 - Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação através da apresentação de atestado de desempenho anterior ou em execução, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprobatório da capacidade técnica para atendimento ao objeto da presente licitação, com indicação do fornecimento, qualidade do material, do atendimento, cumprimento de prazos e demais condições do fornecimento.

**7.4 – QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA**

7.4.1 - Certidão Negativa de Falência e Concordata, expedida pelo cartório distribuidor da comarca da sede da pessoa jurídica ou de execução de pessoa física a, no máximo, 30 (trinta) dias da data prevista para entrega dos envelopes, de acordo com o inciso II do artigo 31 da Lei 8.666/93.

**7.5 - DAS DECLARAÇÕES**

7.5.1. Declaração firmada pela licitante, nos termos do modelo constante do **ANEXO V,** deste Edital, de que cumpre o disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal;

7.5.2. Declaração expressa da licitante, firmada sob as penas das leis, de que não existe qualquer impedimento legal para licitar ou contratar com a Administração, mediante modelo de declaração constante do **ANEXO VI**, deste Edital;

**8. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

8.1. A documentação exigida neste procedimento poderá ser apresentada em original, por meio de cópia autenticada por cartório competente, ou publicação em órgão da imprensa oficial, ou ainda por meio de cópia simples, a ser autenticada pelo Pregoeiro ou membros da equipe de apoio, mediante conferência com os originais. As cópias deverão ser apresentadas perfeitamente legíveis, sendo vetadas cópias em papel térmico de fax;

8.1.1. Os documentos de Habilitação deverão estar com prazo vigente;

8.1.2. As certidões que não constem prazo de validade serão consideradas válidas por 30 (trinta) dias, contados da data de sua emissão.

8.2. Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitação de documento em substituição aos documentos requeridos no presente Edital e seus anexos;

8.3. Caso a empresa deixe de apresentar algum dos documentos exigidos para habilitação ou apresente com data de validade expirada, e desde que o referido documento esteja disponível na Internet, poderá o Pregoeiro proceder à consulta nas bases de dados do órgão emissor, para verificação da sua regularidade;

8.4. A falta de qualquer dos documentos exigidos no edital implicará inabilitação da licitante, sendo vedada à concessão de prazo para complementação da documentação exigida para a habilitação;

8.5. Os documentos de habilitação deverão estar em nome da licitante, com o número do CNPJ e respectivo endereço referindo-se ao local da sede da licitante. Não se aceitará, portanto, que alguns documentos se refiram à matriz e outros à filial;

8.6. O Pregoeiro, manterá, em seu poder, os documentos das demais licitantes pelo prazo de 10 (dez) dias após a homologação da licitação, devendo as licitantes retirá-los ao fim deste período, sob pena de inutilização dos mesmos.

**9. DO PROCEDIMENTO E DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS**

9.1. No local dia e hora indicados no subitem 4.1.1**,** deste Edital, será aberta a sessão de processamento do Pregão, iniciando-se com o credenciamento dos interessados em participar do certame.

9.2. Iniciada a fase de credenciamento, não será permitida a admissão de novas licitantes ao certame;

9.3. O Pregoeiro e equipe de apoio farão os respectivos credenciamentos, na forma do disposto no item 5**,** dos representantes das licitantes presentes;

9.4. O não credenciamento de representante por parte da licitante ou incorreção nos documentos desteexcluirá a licitante do certame, e impedirá sua manifestação durante a sessão realizada neste certame.

9.5. Após os respectivos credenciamentos, as licitantes entregarão ao Pregoeiro:

9.5.1. Declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação, podendo utilizar como modelo o **ANEXO IV** deste Edital, que deverá ser apresentada **fora** dos envelopes 1 e 2;

9.5.1.1. Caso a licitante constate que as declarações citadas no subitem 9.5.encontra-se dentro do envelope da proposta de preços e/ou dos documentos de habilitação, poderá o Pregoeiro, na frente de todas as licitantes presentes, solicitar que a mesma abra seu envelope, retire a declaração e o lacre novamente;

9.5.2. Envelope contendo a Proposta de Preços;

9.5.3. Envelope contendo os Documentos de Habilitação;

9.6. Os envelopes das propostas de preço e dos documentos de habilitação, serão rubricados pelo Pregoeiro, equipe de apoio e por todas as licitantes presentes, ficando em poder do Pregoeiro;

9.7. Os Envelopes nº. 02 – Documentos de Habilitação, mantidos lacrados, serão guardados sob a inteira responsabilidade do Pregoeiro, para posterior abertura, enquanto se processam os procedimentos de julgamento das Propostas de Preços;

9.8. O Pregoeiro procederá a abertura das Propostas de Preços, verificando, preliminarmente, a conformidade das propostas com os requisitos estabelecidos no instrumento convocatório e seus anexos;

9.8.1. No tocante aos preços das propostas, serão verificadas quanto à exatidão das operações aritméticas que conduziram ao valor global orçado, procedendo-se às correções no caso de eventuais erros, tomando-se como corretos os preços unitários mensais e por escrito. As correções efetuadas serão consideradas para apuração do valor da proposta;

9.8.1.1. O Pregoeiro examinará a aceitabilidade do menor preço por item ofertado nas propostas com o especificado no Edital, decidindo motivadamente a respeito. A análise das propostas pelo Pregoeiro visará ao atendimento das condições pré-estabelecidas, sendo desclassificadas as propostas que;

9.8.2. Estiverem em desacordo com o descrito no item 6, deste Edital;

9.9. Todas as propostas de preços serão rubricadas, obrigatoriamente, pelo Pregoeiro, pela Equipe de Apoio e pelos representantes, credenciados, das licitantes presentes à sessão deste Pregão;

9.10. Para julgamento e classificação das propostas será utilizado o critério de **MENOR PREÇO POR ITEM**, observados os prazos máximos para a execução dos serviços, as especificações técnicas, quantitativas e os parâmetros mínimos de desempenho e qualidade definidos neste edital e seus anexos;

9.11. O Pregoeiro selecionará, dentre as propostas classificadas, para ingresso na fase de lances, o autor da proposta de menor preço e todos os demais licitantes que tenham apresentado propostas em valores sucessivos e superiores em até **10%** (dez por cento) à de menor preço;

9.12. Não havendo pelo menos três propostas de preços na condição definida neste edital, o Pregoeiro classificará as melhores propostas subseqüentes, até o máximo de 03 (três), para que seus autores participem dos lances verbais, quaisquer que sejam os preços oferecidos nas propostas escritas. No caso de empate nos preços, serão admitidas todas as propostas empatadas, seja qual for o número de licitantes;

9.13. Havendo apenas uma proposta e desde que atenda a todas as condições do edital e estando o seu prelo compatível com os praticado no mercado, esta poderá ser aceita, devendo o pregoeiro negociar, visando obter preço melhor;

9.14. Caso 02 (duas) ou mais propostas escritas apresentem preços iguais, será realizado sorteio, também, para determinação da ordem de oferta dos lances;

9.15. O Pregoeiro poderá, motivadamente, estabelecer limite de tempo para lances, bem como os lances ofertados deverão ser formulados em valores distintos e decrescentes, inferiores à proposta de menor preço.

9.15.1 O Pregoeiro poderá ao longo da sessão de disputa de lances alterar o valor acima estipulado, conforme o caso, para mais ou para menos, ou mesmo dispensá-lo.

9.16. O Pregoeiro convidará, individualmente, as licitantes selecionadas, na forma este edital, a apresentar lances verbais, a começar pela autora da proposta escrita de menor preço, seguido das demais, em ordem decrescente de valor;

9.17. A etapa de lances será considerada encerrada quando, indagadas pelo Pregoeiro, todas as licitantes selecionadas manifestarem desinteresse em apresentar novos lances;

9.18. Declarada encerrada a etapa de lances, serão ordenadas as propostas selecionadas e não selecionadas para esta etapa, na ordem crescente de valor, considerando-se para as selecionadas, o último preço ofertado;

9.19. Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se a licitante desistente às penalidades constantes deste Edital;

9.20. Com base na classificação citada no subitem 9.10, será assegurado direito de preferência às licitantes credenciadas, neste certame, como microempresa ou empresa de pequeno porte, nos termos do subitem 5.6.deste Edital, em conformidade com o §2º do art. 44 da Lei Complementar nº 123/2006, observadas as seguintes regras:

9.20.1. O Pregoeiro convocará a microempresa ou empresa de pequeno porte, melhor classificada, dentre aquelas cujo valor cotado, seja igual ou superior até 5% (cinco por cento) do valor da proposta classificada em primeiro lugar, para que apresente preço inferior ao da proposta classificada em primeiro lugar, no prazo de 5 (cinco) minutos, sob pena de preclusão do direito de preferência, nos termos do §3º, art. 45 da Lei Complementar nº 123/2006;

9.20.1.1. A convocação será feita mediante sorteio, no caso de haver propostas empatadas, nas condições do subitem 9.20.1;

9.20.2. Não havendo a apresentação de novo preço, inferior ao preço da proposta classificada em primeiro lugar, será convocada para o exercício do direito de preferência, respeitada a ordem de classificação, as demais microempresas e empresas de pequeno porte, cujo valor da proposta, se enquadre nas condições indicadas neste edital;

9.21. Caso a licitante da proposta classificada em primeiro lugar, de acordo com a classificação de que trata o subitem 9.20, seja microempresa ou empresa de pequeno porte, não será assegurado o direito de preferência citado no subitem 9.23, passando-se, desde logo, à negociação do preço;

9 22. O Pregoeiro poderá negociar diretamente com o proponente para que seja obtido preço melhor;

9.23. Declarada encerrada a etapa competitiva e ordenadas as propostas o Pregoeiro examinará a aceitabilidade da primeira oferta classificada quando ao objeto e valor, decidindo motivadamente a respeito;

9.23.1. Será considerado aceitável o preço que não for excessivo;

9.23.1.1. São considerados excessivos os preços cotados que ultrapassarem o valor estimado pela Administração em mais de 10% (dez por cento);

9.24. Se a oferta for considerada inaceitável, o Pregoeiro examinará a oferta subseqüente de menor preço, negociará com a sua autora, e decidirá sobre a sua aceitabilidade, até a apuração de uma proposta considerada aceitável;

9.25. Concluída a etapa classificatória das propostas e lances verbais, e sendo aceitável a proposta de menor preço, na forma do subitem 9.24, o Pregoeiro dará início à fase de habilitação com a abertura do Envelope nº “02”, contendo a documentação do proponente da melhor oferta, confirmando as suas condições de habilitação, não cabendo desclassificar a licitante por motivo relacionado com a proposta de preço, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento;

9.25.1. A habilitação far-se-á com a verificação de que a licitante atende aos requisitos indicados no item “Documentação de Habilitação”;

9.26. Constatado o atendimento às exigências fixadas no edital, a licitante será declarada vencedora;

9.26.1. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal da microempresa ou empresa de pequeno porte, será assegurado o prazo de 2(dois) dias úteis, contados a partir do momento em que a licitante for declarada vencedora do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração deste Município, para a regularização da documentação e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa, nos termos do §1º do art. 43 da Lei Complementar nº. 123/2006;

9.26.2. A não regularização da documentação, no prazo previsto no subitem 9.26.1, implicará na decadência do direito a contratação, sendo a licitante inabilitada e realizados os procedimentos definidos no subitem 9.23 e posteriores, deste Edital;

9.27. Se a licitante não atender às exigências para a habilitação, será inabilitada, passando o Pregoeiro a convocar a oferta subsequente de menor preço, negociará com o seu autor a redução de preço, e decidirá sobre a sua aceitabilidade, na forma do subitem 9.26.2, e, em caso positivo, verificará as condições de habilitação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma oferta aceitável cuja autora atenda aos requisitos de habilitação, sendo a respectiva licitante declarada vencedora;

9.28. Todos os documentos de habilitação serão rubricados, obrigatoriamente, pelo Pregoeiro, pela Equipe de Apoio e pelos representantes, credenciados, das licitantes presentes à sessão deste Pregão;

9.29. Ao encerramento da sessão, será lavrada Ata de Reunião, para assentamento de fatos relevantes que ocorreram, e que deverá ser assinada pelo Pregoeiro, Equipe de Apoio e pelos representantes, credenciados, das licitantes presentes;

9.30. Toda e qualquer declaração feita pelos representantes das licitantes, credenciadas, deverá constar em Ata da sessão pública. Não terá validade qualquer reclamação posterior sobre assuntos relacionados com a sessão respectiva que não tiverem registro na referida Ata;

9.31. Quando todas as propostas escritas forem desclassificadas, o Pregoeiro poderá suspender o pregão e estabelecer uma nova data, com prazo não superior a 08 (oito) dias úteis, nos termos do art. 48, § 3º, da Lei 8.666/1993 e alterações posteriores, para o recebimento de novas propostas;

9.31.1. Neste caso, o prazo de validade das propostas será contado a partir da nova data fixada para a sua apresentação;

9.32. Se a licitante vencedora, convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, não celebrar o contrato, é facultado à Administração, examinar e verificar a aceitabilidade das propostas subseqüentes, na ordem de classificação, procedendo à contratação, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na legislação pertinente.

**10. DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO**

10.1. Inexistindo manifestação recursal, o Pregoeiro adjudicará o objeto da licitação à licitante vencedora, com a posterior homologação do resultado pela Autoridade Competente;

10.2. Decididos os recursos porventura interpostos, e constatada a regularidade dos atos procedimentais, a Autoridade Competente adjudicará o objeto à licitante vencedora e homologará o procedimento licitatório.

**11. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS**

11.1. Declarado o vencedor, ao final da sessão, qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente, a intenção de recorrer da decisão do Pregoeiro, através do registro da síntese das suas razões em ata, sendo que a falta de manifestação imediata e motivada implicará na decadência do direito de recurso e, consequentemente, a adjudicação do objeto item da licitação a licitante vencedora pelo Pregoeiro;

11.2. Manifestada a intenção de recorrer, será concedido o prazo de 03 (três) dias úteis para apresentação das razões do recurso, ficando as demais licitantes desde logo intimadas para apresentarem contrarrazões, se quiserem, em igual número de dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos;

11.3. O exame, a instrução e o encaminhamento dos recursos à autoridade superior do órgão ou entidade promotora da licitação, será realizado pelo Pregoeiro no prazo de até 03 (três) dias úteis para decidir o recurso;

11.4. A falta de manifestação imediata e motivada da licitante em recorrer, ao final da sessão do Pregão, importará na decadência do direito de recurso e na adjudicação do objeto da licitação pelo Pregoeiro à licitante vencedora;

11.5. O acolhimento de recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento;

11.6. O recurso contra decisão do Pregoeiro terá efeito suspensivo;

11.7. Os recursos e contrarrazões apresentados fora dos prazos não serão conhecidos, bem como os que forem enviados por fax ou e-mail;

11.8. Os memoriais dos recursos e contrarrazões deverão ser protocolados juntos ao Setor de Licitação, localizado no Edifício da Prefeitura Municipal de Janaúba/MG na Praça Rockert, 92 – centro - 39.440.000 – Janaúba/MG, no horário das 13:00 às 17:00 horas, diariamente, exceto aos sábados, domingos e feriados;

11.09. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos procedimentais, a autoridade superior fará a adjudicação do objeto à licitante vencedora e homologará a licitação.

11.10. Os autos permanecerão com vista franqueada aos interessados no endereço constante no subitem 11.8.

**12 – DA FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E DO CONTRATO**

12.1- Homologada a licitação será formalizada a Ata de Registro de Preços documento vinculativo obrigacional, com características de compromisso para a futura contratação, com o fornecedor primeiro classificado e, se for o caso, com os demais classificados que aceitar fornecer o produto pelo preço do primeiro, obedecida à ordem de classificação e os quantitativos propostos.

12.2 – No caso do fornecedor primeiro classificado, depois de convocado, não comparecer ou se recusar a assinar a Ata de Registro de Preços, sem prejuízo das cominações a ele previstas neste edital, a Prefeitura Municipal de Janaúba registrará os demais licitantes, na ordem de classificação, mantido o preço do primeiro classificado na licitação.

12.3 – O fornecedor terá seu registro cancelado quando descumprir as condições da Ata de Registro de Preços, não retirar a nota de emprenho no prazo estipulado ou não reduzir o preço registrado quando esse se tornar superior aqueles praticados no mercado.

12.3- A critério e conveniência da administração, poderá ser firmado contrato administrativo que poderá ser prorrogado nos termos do artigo 57 da lei 8.666/83, e será regido pelas normas constantes na minuta em nexo.

**13 – DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

13.1- O pagamento será efetuado em até 30(trinta) dias após conferencia da entrega e serão contados a partir da apresentação da Nota Fiscal/Fatura na Secretaria de Fazenda, desde que tenha ocorrido a total e efetiva entrega do objeto da presente licitação, bem como tenha sido emitido o Termo de Recebimento Definitivo. A apresentação da Nota Fiscal deverá informar a modalidade e numero da licitação, empenho e dados bancários acompanhados das provas de regularidade com a Previdência Social-INSS e junto ao Fundo de Garantia do tempo de Serviço – FGTS.

13.2- Durante a vigência da ata de Registro de Preços, os preços registrados serão fixos e irreajustáveis, exceto nas hipóteses, devidamente comprovadas, de ocorrência de situação prevista na alínea “d” do inciso II do art. 65 da Lei 8.666/93 ou de redução dos preços praticados no mercado.

13.3- Mesmo comprovada a ocorrência de situação prevista na alínea “d” do inciso II do art. 65 da Lei 8.666/93, a Administração, se julgar conveniente, poderá optar por cancelar a Ata e iniciar outro processo licitatório.

13.3.1- Comprovada a redução dos preços praticados no mercado nas mesmas condições do **registro** , e, definido o novo preço máxima a ser pago pela Administração, o proponente registrado será convocado pela Secretaria de Administração para alteração, por aditamento, do preço da Ata.

**14 – DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO PRODUTO**

14.1- Os Produtos serão aceitos provisoriamente; o recebimento definitivo será feito após a verificação da qualidade dos mesmos, e consequentemente aceito, de imediato.

14.1.1- A Secretaria de Administração será responsável pelos atos de controle e administração da Ata de Registro de Preços decorrentes desta licitação, sempre que solicitado pelos setores usuários, respeitada a ordem de registro e os quantitativos a serem adquiridos, os fornecedores para os quais serão emitidos os pedidos.

14.2- Somente quando o primeiro licitante registrado atingir a totalidade do seu limite de fornecimento estabelecido na Ata de Registro de Preços, será indicado o segundo e, assim sucessivamente, podendo ser indicados mais de um, aos mesmo tempo, quando o quantitativo do pedido de fornecimento for superior a capacidade do licitante da vez.

14.3- A convocação dos fornecedores pela Secretaria de Educação será formalizada e conterá o endereço e o prazo máximo em que deverão comparecer para retirar o respectivo pedido.

14.4- O fornecedor convocado na forma do subitem anterior que não comparecer, não retirar o pedido no prazo estipulado ou não cumprir as obrigações estabelecidas na Ata de Registro de Preços, estará sujeito às sanções previstas neste edital.

14.4.1- Quando comprovada umas dessas hipóteses, a Secretaria de Administração poderá indicar o próximo fornecedor a ser destinado o pedido, sem prejuízo da abertura de processo administrativo para aplicação de penalidades.

**15- DAS OBRIGAÇÕES**

15.1- À licitante vencedora deste certame serão aplicadas as multas previstas na Lei nº 8.666/93 e as penalidades previstas no Decreto Municipal nº. 001/2006, garantida a defesa prévia, nas seguintes situações, dentre outras:

15.1.1- Pela recusa injustificada para a entrega dos itens ofertados, nos prazos previstos neste edital, será aplicada multa na razão de 10%(dez por cento) calculado sobre o valor total da proposta, até 05(cinco) dias consecutivos.

15.1.2- Pelo atraso ou demora injustificados para a entrega dos itens ofertados, além dos prazos estipulados neste edital, aplicação de multa na razão de 0,33 (zero virgula trinta e três por cento), por dia, de atraso ou de demora, calculado sobre o valor da proposta, até 02(dois) dias consecutivos de atraso ou de demora.

15.1.3- Pela entrega em desacordo com o solicitado ou problemas na emissão da Nota Fiscal, aplicação de multa na razão de 10%(dez por cento), sobre o valor correspondente à parte inadimplida da proposta, por infração, com prazo de até 24(vinte e quatro) horas para a efetiva substituição dos produtos.

15.2- Nos termos do art.7º da Lei nº 10.520 de 17/07/2002, a licitante sem prejuízo das demais cominações legais e contratuais, poderá ficar, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, impedida de licitar e contratar com Administração Pública e descredenciada do registro cadastral de Fornecedores do Município de Janaúba/MG, nos casos de:

1. apresentação de documentação falsa;
2. retardamento na entrega dos produtos;
3. na manutenção da proposta escrita ou lance verbal, após a adjudicação;
4. comportamento inidôneo;
5. fraude na execução do contrato;
6. falha na execução.

15.3- A licitante terá assegurado o direito de contraditório e ampla defesa,com a concessão do prazo de 5 (cinco) dias úteis para defesa previa e de igual prazo para interposição de recurso, nos termos do art.109 da Lei 8.666/93, na ocorrência de quaisquer das situações previstas nos itens 15.1 e 15.2 deste edital.

**16- DO PROCEDIMENTO**

16.1- Até 02(dois) dias úteis antes da data fixada para recebimento das propostas, os interessados poderão solicitar por escrito esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório do Pregão, sendo protocolado no Setor de Licitação nos dias úteis de 13:00 às 17:30 horas.

16.2- No dia, hora e local, designados neste edital, será realizada a sessão pública para recebimento das propostas e da documentação de habilitação, devendo o interessado ou seu representante legal proceder ao respectivo credenciamento, nos termos do subitem 5.1.

16.3- Feito o credenciamento das licitantes e na presença delas e demais presentes à Sessão Pública do pregão, o Pregoeiro, receberá os envelopes nº 01 – Proposta de Preços e nº 02 Documentação e Habilitação e procederá a abertura do envelope contendo a proposta e classificará o autor da proposta de **Menor Preço** – **UNITÁRIO** e aqueles que tenham apresentando propostas em valores e superior em até 10%(dez por cento), relativamente à de menor valor por item.

16.4- Quando não forem verificadas, no mínimo, três propostas escritas de preços nas condições definidas no subitem 16.3, o Pregoeiro classificará as melhores propostas subseqüentes, até o máximo de três, para que os seus autores participem dos lances verbais, quaisquer que sejam os preços oferecidos nas propostas escritas.

16.5- Será dado inicio a etapa de apresentação de lances pelos proponentes, que deverão ser formulados de forma sucessiva, em valores distintos e decrescentes.

16.5.1- os lances serão realizados pelo menor preço unitário por item.

16.6- O Pregoeiro convidará, individualmente, as licitantes classificadas, de forma sequencial, a apresentar lances verbais, a partir do auto da proposta classificada de menor preço e as demais, em ordem decrescente de valor.

16.7- Não poderá haver desistência dos lances já ofertados, sujeitando-se a licitante desistente a

Ás penalidades constantes do art. 7º da Lei 10.520 de 17/07/2002.

16.8- A desistência em apresentar lance verbal, quando convocado pelo pregoeiro, implicará a exclusão licitante da etapa de lances verbais e na manutenção do ultimo preço apresentando pela licitante, para efeito de posterior ordenação das propostas.

16.9- Caso não se realize lances verbais, será verificada a conformidade entre a proposta escrita de menor preço e o valor estimado pelo município.

16.9.1- Em havendo apenas uma oferta e desde que atenda a todos os termos do edital e seu preço seja compatível com os praticados no mercado, esta poderá ser aceita, devendo o Pregoeiro negociar para que seja obtido o preço melhor. Em caso de empate entre duas ou mais propostas e não havendo lances de menor valor, será realizado o sorteio.

16.10- Declarada encerrada a etapa competitiva e ordenadas às propostas, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade da primeira classificada, quanto ao objeto e valor, decidindo motivadamente a respeito.

16.11- Sendo aceitável a proposta de menor preço, será aberto o envelope contendo a documentação de habilitação da licitante que tiver formulado, para confirmação das suas condições habilitatórias.

16.12-Constatado o atendimento das exigências fixadas no edital, a(s) licitante(s) será(ao) declarada vencedora, sendo-lhe adjudicado o objeto do certame.

16.13- Se a oferta não for aceitável ou se a licitante desatender às exigências habiltatórias, o Pregoeiro examinará as ofertas subseqüentes verificando a sua aceitabilidade e procedendo à habitação do proponente, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até apuração de uma proposta que atenda ao edital, sendo a respectiva licitante declarada vencedora e a ela adjudicados o fornecimento dos produtos.

16.14- Nas situações previstas nos subitens 16.11 e 16.13, o Pregoeiro poderá negociar diretamente com o proponente para que seja obtido preço melhor.

16.15- Todos os documentos serão colocados á disposição dos presentes para livre exame e rubrica.

16.16- Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivamente a intenção de recorrer, cuja síntese será lavrada em ata, sendo concedido o prazo de 03(três) dias para apresentação das razões do recurso, ficando as demais licitantes, desde logo, intimados para apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do termino do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

16.17-O recurso contra a decisão do Pregoeiro terá efeito suspensivo.

16.18- Decididos os possíveis recursos e constatada a regularidade dos atos procedimentais, a autoridade competente adjudicará e homologará o objeto à licitante vencedora do certame.

16.19- Caso, excepcionalmente, seja suspensa ou encerrada a sessão antes de cumpridas todas as fases preestabelecida, os envelopes, lacrados e devidamente rubricados pelo Pregoeiro e pelos representantes credenciados, ficarão sob a guarda do Pregoeiro, sedo exibidos aos licitantes na reabertura da sessão ou na nova sessão previamente marcada para prosseguimento dos trabalhos.

16.20- Caso haja licitantes enquadrados como microempresas e empresas de pequeno porte, existindo empate, o critério utilizado para o desempate será o estabelecido pelos artigos 44 e 45, da lei Complementar Federal nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

16.21- Em nenhuma hipótese será concedido prazo para apresentação de documentos e propostas exigidos no edital e não apresentados na reunião de recebimento, com exceção das microempresas e empresas de pequeno porte, que terão o prazo de dois dias úteis para regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de negativas, conforme art. 43 parágrafo 1º da Lcp 123/06.

**17- DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:**

17.1- As despesas decorrentes para a aquisição dos produtos, objetos desta licitação, correrão por conta das dotações orçamentários consignadas no termo de referência:

17.2 As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre as interessadas, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.

17.3- A apresentação da proposta pela licitante, implica aceitação deste edital, bem como das normas legais que regem a matéria e, se por ventura a licitante for declarada vencedora, ao cumprimento de todas as disposições contidas nesta licitação.

17.4- Uma vez iniciada a sessão, após o credenciamento não serão admitidas à licitação as participantes retardatárias.

17.5- Da sessão de aberturas dos envelopes, lavrar-se-á ata circunstanciada, na qual se mencionará tudo o que ocorrer no ato. A ata será assinada pelo Pregoeiro pela equipe de apoio e pelos representantes credenciados.

17.6- Só terão direito a usar as palavra, rubricar a documentação e as propostas, apresentar reclamações ou recurso e assinar atas, as licitantes ou seus representantes credenciados, o Pregoeiro e a equipe de apoio.

17.7- Em nenhuma hipótese será concedido prazo para apresentação de documentos e propostas exigidos no edital e não apresentados na reunião de recebimentos, com exceção da microempresas e das empresas de pequeno porte, que terão assegurado o prazo de dois dias úteis para regularização da documentação, pagamento ou positivas com efeito de negativas, conforme art. 43, parágrafo 1º da LCP 123/06.

17.8- Os envelopes contendo a documentação habilitatória das licitantes classificadas para a fase de lance permanecerão em poder do Pregoeiro durante o prazo de 30 (trinta) dias contados da apresentação das propostas. Se os mesmo não forem retirados no prazo de até 10 (dez) dias, após aquele prazo os envelopes serão inutilizados.

17.9- Servidores Municipais assim considerados aqueles do artigo 84, ‘’caput’’ e parágrafo 1º, da Lei nº 8.666/93, estarão impedidos de participar deste certame licitatório, (tanto como cargo Comissionado do Município ou como do quadro de funcionários desta), por determinação do artigo 9º., inciso III, da Lei nº. 8.666/93.

17.10- Todos os documentos deverão ser apresentados, se possível, em folha tamanho A4.

17.11- O processo licitatório encontra-se à disposição dos interessados no setor de Licitações do Município de Janaúba, sem custos, no horário das 13h00 às 17h30min de segunda a sexta feira, quando dias úteis.

17.12- Fazem parte integrante deste Edital:

* Anexo I: Descrição do Objeto/ Especificação/Valor Médio;
* Anexo II: Modelo de Credenciamento;
* Anexo III: Modelo da Proposta de Preços;
* Anexo IV: Declaração de enquadramento como Microempresa ou Empresa de pequeno porte;
* Anexo V: Declaração de que Cumpre Todos os Requisitos para a Habilitação;
* Anexo VI: Declaração (cumprimento ao artigo 7º, inciso XXXIII da CF);
* Anexo VII: Declaração de Inexistência de Fatos Impeditivos;
* Anexo VIII: Minuta da Ata de Registro de Preço;
* Anexo IX Termo de Referência
* Anexo X Minuta de Contrato

17.13- A presente contratação reger-se-á pela Lei 8.666/93, e suas alterações, Lei nº 10.520/02 e Decreto Municipal nº. 001/06 os quais, juntamente com normas de direito público, resolverão os casos omissos.

Janaúba/MG, 27 de dezembro de 2018.

**Marco Antonio de carvalho**

**Pregoeiro OficiaL**

**ANEXO I – OBJETO/ESPECIFICAÇÕES/VALOR MÉDIO**

**Modalidade : Pregão**

**Nº. do Edital : 000057/2018**

**Numero Processo : 0000163/2018**

**Data da Abertura : 16/01//2019 14:00:00**

**1 – Objeto**

Aquisição de gêneros alimentícios.

* 1. **Descrição dos Itens:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Item** | **Descrição** | **UND** | **Qtde** | **Valor Estimado** |
| 0001 | Abacaxi: Abacaxi madura sem machucado 1º qualidade(Perola ou Havai) | Unidade | 180,00 | 3,76 |
| 0002 | Abóbora moranga: Abóbora moranga, sem podridão. | Kilo | 300,00 | 2,13 |
| 0003 | Achocolatado em Pó.: Achocolatado em pó, instantâneo, embalagem de papelão, lata ou popipropileno, original de fábrica, com 1000g, especificação dos ingredientes, informações do fabricante e data de fabricação e vencimento estampada na embalagem. Se embalado em lata , esta não deve apresentar vestígios de ferrugem, amassadura ou abaulamento | Kg | 1.880,00 | 8,99 |
| 0004 | Açúcar branco, embalagem resistente em pacote com 05(cinco) quilos, com validade de 01(um) ano, a cada fornecimento. | Pacote | 2.150,00 | 9,16 |
| 0005 | Adoçante Líquido: Adoçante dietético líquido frasco de 100 ml. Validade mínima de 12 meses e deverá ter no ato da entrega um mínimo de 90% de sua validade. | Unid | 100,00 | 4,69 |
| 0006 | Alface: Especificação Técnica: Pés de alface com folhas tenras e saudáveis. Os vegetais folhosos (alface) deverão chegar ao local de entrega com as folhas frescas, tenras. Não serão aceitos produtos murchos. | Pés | 100,00 | 3,99 |
| 0007 | Alho: Alho com dentes grandes, sem sinais de apodrecimento, firmes, de coloração uniforme, casca lisa, fina e semexcesso de sujidades. | Kilo | 200,00 | 11,49 |
| 0008 | Amendoim com Grãos limpos e selecionados para uso culinário. Embalagem: em pacotes de plástico atóxico, transparente, termossoldado, resistente, com peso liquido de 500 gramas contendo todas as informações segundo a legislação vigente. Prazo de validade: mínimo de 180 dias. Data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega: Grãos limpos e selecionados para uso culinário. Embalagem: em pacotes de plástico atóxico, transparente, termossoldado, resistente, com peso liquido de 500 gramas contendo todas as informações segundo a legislação vigente. Prazo de validade: mínimo de 180 dias. Data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega | Pacote | 370,00 | 6,32 |
| 0009 | Apresuntado: Produto com ausência de tiras de gordura, contendo rotulagem nutricional, data de validade e registro da ANVISA e do ministério da agricultura | Kilo | 150,00 | 14,19 |
| 0010 | Arroz Tipo 1: Arroz Tipo 1 , acondicionado em embalagem de polipropileno original do fabricante com 5 Kg, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de umidade e fragmentos estranhos,registro no Ministério da Agricultura – SIF, informações do fabricante, especificação do produto e data de vencimento estampado na embalagem.Pct 5 Kg | Kg | 5.000,00 | 16,99 |
| 0011 | Asas de frango temperada: Produto em boas condições para consumo. | Kilo | 200,00 | 14,32 |
| 0012 | Atemoia: Fruta, em boas condições sem podridão. | Kilo | 100,00 | 7,00 |
| 0013 | Azeitona Verde: Conservadas em água e sal de coloração verde escuro, tamanhos médios, sem manchas e ausência de turbidez na salmoura. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem: em vidros de aproximadamente 500 gramas aproximadamente. | Unidade | 36,00 | 10,63 |
| 0014 | Bala Mastigável: Bala Mastigável Tipo Iogurte,Bala mastigável sabor morango iogurte colorida e aromatizada artificialmente.Tipo de Produto:Bala MastigávelInformações NutricionaisValor energético: 79 kcal; Carboidratos: 18g; Gorduras totais: 0,8g; Gorduras saturadas: 0,3g; Gorduras trans: 0,2g.Ingredientes Açúcar; Xarope de glucose; Gordura vegetal hidrogenada; Acidulante ácido cítrico; Emulsificante; Lecitina de soja; Aroma artificial de morango, iogurte; Estabilizante; Gelatina; Amido de milho; Corante artificial vermelho 40.Peso líq. aproximado do produto 600 gramas | Pacote | 324,00 | 6,26 |
| 0015 | Bala Sortida: BALA DOCE, DURA,SORTIDAS, PACOTE COM600 gramas. | Unid | 324,00 | 9,16 |
| 0016 | Batata Inglesa: Batata Inglesa frescas e sãs inteiras firmes, lavadas escovadas, com coloração uniforme com aroma, cor sabor típicos e livres de umidade externa anormal. não deve apresentar podridão úmida ou seca, coração negro, brotos com mais de 1 mm, esverdeado em área maior que 5% da superfície nem dano profundo. | Kilo | 600,00 | 3,06 |
| 0017 | Batata Palha: Batata palha frita sabor natural livre de gorduras trans sem glúten sequinha com embalagem de 140 g ou 150 g contendo informação nutricional data de validade lote de fabricação e contato de atendimento ao consumidor. | Unidade | 84,00 | 4,26 |
| 0018 | Bebida Láctea (Vários Sabores): Bebida Lactea Sabores variados, com consistência cremosa ou líquida,acondicionada embalagem de saco plástico. Ingredientes obrigatórios: leite pasteurizado; soro de queijo pasteurizado e desnatado, açúcar, polpa de fruta, fermento lácteo, e estabilizantes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega, 1 litro | Unidade | 3.000,00 | 3,66 |
| 0019 | Beterraba: Beterraba (sem mofo): com características organolépticas (cor, aroma, textura e aparência) preservadas. Entregar de acordo com a necessidade e embalagem plástica, atóxica, resistente e transparente. | Kilo | 350,00 | 3,89 |
| 0020 | BISCOITO COCO Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido, sal, fermentos químicos (bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e pirofosfato ácido de sódio), estabilizante lecitina de soja, melhorador de farinha protease (INS 1101) e aromatizante. EMBALAGEM DE 400g. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais:  | Pacote | 2.500,00 | 4,76 |
| 0021 | BISCOITO MAISENA, Ingredientes, Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido, sal, fermentos químicos (bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e pirofosfato ácido de sódio), estabilizante lecitina de soja, melhorador de farinha protease (INS 1101) e aromatizante.EMBALAGEM DE 400g. Prazo de Validade:Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimoas seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais | Pacote | 2.600,00 | 3,72 |
| 0022 | Biscoito salgado cream craker: Biscoito salgado cream craker, cx c/ embalagem primária 200 grs. As embalagens obrigatoriamente deverão ser uniformes quanto ao tipo e peso p/ a quantidade total solicitada, mínimo de 12 meses e deverá ter no ato daentrega um mínimo de 90% de sua validade. | Unid | 6.650,00 | 2,72 |
| 0023 | Bolacha doce tipo Maria - embalagem 200 gramas: Bolacha doce tipo Maria - embalagem 200 gramas | Unidade | 30,00 | 4,29 |
| 0024 | Bombom: Bombom sortido de 1ª qualidade pacote de 01 kg | Pacote | 20,00 | 32,50 |
| 0025 | Café Torrado e moído - Café torrado e moído de primeira qualidade, tipo exportação, tradicional,com selo de qualidade ABIC , empacotado à vácuo puro, em pacote de 250g. Validade mínima de 11 meses: Café torrado e moído de primeira qualidade, tipo exportação, tradicional,com selo de qualidade ABIC , empacotado à vácuo puro, em pacote de 250g. Validade mínima de 11 meses. | Pacote | 3.000,00 | 4,79 |
| 0026 | Caldo de Carne e Galinha: Caldo de Carne e Galinha embalagem caixa com 12 tabletes. Embalagem de 114 gramas | Caixa | 275,00 | 4,12 |
| 0027 | Canela em Pau: Canela em Pau para uso culinário. Embalagem: em pacotes de plástico atóxico, transparente, termossoldado, resistente, com peso liquido de 50 gramas contendo todas as informações segundo a legislação vigente. Validade: Data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega. | Unidade | 110,00 | 3,29 |
| 0028 | CANJIQUINHA, de milho amarelo - pacote com 500 grs. Embalados em plástico atóxico, transparente e incolor termosselada, isenta de mofo ou bolores, odores estranhos e substancias nocivas, ausência de sujidades, parasitas ou larvas. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega | Pacote | 440,00 | 1,71 |
| 0029 | Carne Alcatra: Carne de 1° qualidade e boas condições para consumo. | Kilo | 50,00 | 25,23 |
| 0030 | Carne Bovina Fresca de 2ª: Carne Bovina Fresca de 2ª, Acém, capa de contra filé, paleta grossa e fina, cabeça de lombo, maminha, músculo, fraldinha, ponta de agulha, carne cortada em cubos pequenos acondicionada em pacotes de 01 kg. | Kg | 12.500,00 | 17,77 |
| 0031 | Carne bovina variada de 1ª: Carne bovina variada de 1ª qualidade, em perfeita condições para consumo. | Kilo | 200,00 | 21,43 |
| 0032 | Carne de Sol Bovina Salgada: CARNE DE SOL BOVINA, SALGADA, curada, seca, embalada a vácuo, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos,sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante kg | Kilo | 200,00 | 20,23 |
| 0033 | Carne Suína: Carne de Boa qualidade e boas condições para consumo. | Kilo | 130,00 | 10,60 |
| 0034 | Catchup: Catchup, molho de consistência pastosa composto de tomate, açúcar, sal e condimentos Unidade utilizada: frasco 200 g | Unidade | 70,00 | 3,43 |
| 0035 | Cebola de Cabeça: Cebola de Cabeça unidades de tamanho grande, casca lisa, sem lesões ou sinais de apodrecimento. | Kilo | 280,00 | 3,56 |
| 0036 | Cenoura: Cenoura vermelha: deverão estar frescas e sãs inteiras limpas e livres de umidade anormal nao poderão apresentar podridão mole nem seca deformações,estar murchas raladas ou quebradas ou ainda apresentar injurias por pragas ou doenças, dano mecânico com profundidade superior a 3 mm ombro verde ou arroxeado em área maior que 10% da superfície embalagem comum de mercado. | Kilo | 350,00 | 2,73 |
| 0037 | Chocolate em Barra: Chocolate ao Leite em barra de 01 Kg de 1ª qualidade | Unidade | 300,00 | 19,99 |
| 0038 | Chuchu: Chuchu especificação:não deve apresentar podridão, dano profundo, defeitos provocados por doenças, sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, sem parasitas, larvas, sem umidade externa anormal, isento de odor e sabor estranho. em balado. | Kilo | 150,00 | 1,86 |
| 0039 | Cobertura para Sorvete: Cobertura para Sorvete em variados sabores, embalagem de 250 gramas | Unidade | 70,00 | 7,93 |
| 0040 | Cocada: Pote com 50 unidades | Unidade | 70,00 | 18,49 |
| 0041 | Coco Ralado: COCO RALADO, Produto alimentício desidratado contendo entre os ingredientes:Polpa de coco desidratada e parcialmente desengordurada. Deve apresentar coloração branca e consistência firme. Sabor característico,sem sinais de ranço ou amargor.Ausente de sujidades parasitas ou larvas.Embalagem plástica íntegra, atóxica,de 100g. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lotee informações nutricionais. validade mínimode 6 meses a partir da data de entrega. | Unidade | 2.200,00 | 3,46 |
| 0042 | Colorau: Colorau Caseiro embalagens de 1000g,colorífero) produto obtido do pó do urucum com a mistura de fubá ou farinha de mandioca. Pó fino, de coloração avermelhada, deve estar sem a presença de sujidade ou matérias estranhas e validade impressos nas embalagens; validade mínima de 6 meses após entrega | Kilo | 100,00 | 15,53 |
| 0043 | Couve: Couve: não deve apresentar podridão, dano profundo, defeitos provocados por doenças, sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, sem parasitas, larvas, sem umidade externa anormal, isento de odor e sabor estranho. embalado. | Unidade | 94,00 | 3,46 |
| 0044 | Coxa e SobreCoxa de Frango: Coxa e SobreCoxa de Frango: Apresentar-se congeladas, livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, odor e sabor próprios em porções individuais em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto.Acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. kg | Kilo | 120,00 | 7,59 |
| 0045 | Doce de Leite Pastoso | Kilo | 72,00 | 13,49 |
| 0046 | Ervilha em Conserva: Ervilha Em Conserva: Reidratada, em conserva. Acondicionada em recipiente de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo 200g de peso liquido drenado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. | Unid | 60,00 | 1,96 |
| 0047 | Farinha de Mandioca: Farinha de Mandioca acondicionada em embalagem de polipropileno original do fabricante com 1 Kg, isenta de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de umidade e fragmentos estranhos, registro no Ministério da Agricultura – SIF, informações do fabricante, especificação do produtoe data de vencimento estampado na embalagem especificação do produto e data de vencimento estampado na embalagem | Kilo | 1.260,00 | 3,86 |
| 0048 | Farinha de Trigo Especial: Farinha de Trigo Especial, branco de 1ª qualidade. Pacote de 1 kg | Kilo | 100,00 | 3,59 |
| 0049 | Farinha de Trigo Especial sem fermento, branco de 1ª qualidade, tipo 1, pacote de 1 kg, em embalagem polietileno atóxico, resistente, termossoldado e/ou em filem de poliéster metalizado com polietileno, com prazo de validade, identificação, data de fabricação. .Validade mínima de 04 meses a partir da entrega.: sem fermento, branco de 1ª qualidade, tipo 1, pacote de 1 kg, em embalagem polietileno atóxico, resistente, termossoldado e/ou em filem de poliéster metalizado com polietileno, com prazo de validade, identificação, data de fabricação. .Validade mínima de 04 meses a partir da entrega. | Pacote | 1.000,00 | 3,19 |
| 0050 | Farinha láctea: Farinha láctea rica em vitaminas e minerais. Indicada para preparo de mingau, embalagem de aproximadamente 400 gramas. | Lata | 20,00 | 9,43 |
| 0051 | Feijão Carioca: Feijão Carioca Tipo 01 acondicionado em embalagem de polipropileno original do fabricante com 1 Kg, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de umidade e fragmentos estranhos, registro no Ministério da Agricultura – SIF, informações do fabricante, especificação do produtoe data de vencimento estampado na embalagem especificação do produto e data de vencimento estampado na embalagem | Pacote | 3.000,00 | 3,82 |
| 0052 | Feijão Preto: Feijão Preto, acondicionado em embalagem de polipropileno original do fabricante com 1 Kg, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de umidade e fragmentos estranhos, registro no Ministério da Agricultura – SIF, informações do fabricante, especificação do produtoe data de vencimento estampado na embalagem especificação do produto e data de vencimento estampado na embalagem | Pacote | 1.800,00 | 4,96 |
| 0053 | Fermento em Pó: Fermento em Pó para Bolo embalagem de 250 Gramas | Unidade | 700,00 | 6,89 |
| 0054 | Filé de Frango Sem Osso: Filé de Frango Sem Osso: Apresentar-se congelado em fatias com cerca de 170 g cada, embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garantam a integridade do produto. acondicionados em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Kg | Kilo | 125,00 | 12,49 |
| 0055 | Frango Congelado Inteiro: Frango inteiro congelado, apresentando cor amarelo rosado, sem escurecimento ou mancha esverdeadas, acondicionado em embalagem plástica, Registro no Ministério da Agricultura – SIF, informações do fabricante, especificação do produto estampado na embalagem. | Kilo | 560,00 | 6,16 |
| 0056 | Fubá de Milho Fino: Fubá amarelo, acondicionado em embalagem de polipropileno original dofabricante com 1 Kg, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de umidade e fragmentos estranhos, registro no Ministério da Agricultura – SIF, informações do fabricante, especificação do produtoe data de vencimento estampado na embalagem especificação doproduto e data de vencimento estampado na embalagem Pct 1 kg. | Kilo | 950,00 | 2,32 |
| 0057 | Gelatina em Pó: Pó para o preparo de sobremesa de gelatina nos sabores: morango, abacaxi, limão, uva. Embalagem de 30gramas; Embalagem deverá ser em sacos de polietileno atóxico, rotulagem preconizada pela legislação vigente. O produto deve estar acondicionado em caixas de papelão. O produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a 6 meses e data de fabricação não superior a 30 dias; | Unidade | 280,00 | 1,53 |
| 0058 | Goiaba Vermelha: Goiaba Vermelha: Primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, isentas de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte | Kilo | 300,00 | 3,93 |
| 0059 | Iogurte: Iogurte pacote de 1 litro sabores diversos | Pacote | 180,00 | 4,76 |
| 0060 | Kiui: Fruta | Kilo | 72,00 | 16,09 |
| 0061 | Laranja: Laranja Bahia - Deverão estar: frescas e sãs, inteiras, limpas e livres de umidade, esterna anorma. Não deverão: podridão e rechaduras | Kilo | 500,00 | 2,49 |
| 0062 | Lasanha Congelada: Lasanha Congelada, embalagem com prazo de fabricação e vencimento. Embalagem de 650 gramas. | Unidade | 300,00 | 8,59 |
| 0063 | Leite Condensado: Leite Condensado embalagem de papel, 395 gr. Composto de leite integral,açucar e lactose; na embalagem deverá constar a data da fabricação e numero do lote e demais exigências conforme legislação vigente | Unidade | 175,00 | 4,42 |
| 0064 | Leite em Pó: Leite em pó integral instantâneo enrequecido c/ vitaminas A e D. Caixas de papelão c/ embalagens primárias aluminizadas ou latas de 400 grs. As embalagens obrigatoriamente deverão ser uniformes quanto ao tipo e peso para a quantidade total solicitada. Validade mínima de 12 meses e deverá ter no ato da entrega um mínimo de 90% de sua validade | Un | 12.000,00 | 9,06 |
| 0065 | Leite Em Pó c/ Ferro p/ Lactentes Tipo 1 (nao utilizar - cod 117150): Leite Em Pó c/ Ferro p/ Lactentes Tipo 1 | Lata | 80,00 | 24,16 |
| 0066 | Leite em Pó c/ Ferro p/ Lactentes Tipo 2 (nao utilizar - cod 117151): Leite em Pó c/ Ferro p/ Lactentes Tipo 2 | Lata | 25,00 | 29,56 |
| 0067 | Leite em Pó NAN3: Leite em Pó NAN3, embalagem com 400 gramas | Unidade | 25,00 | 41,96 |
| 0068 | Leite Pasteurizado Tipo c: Leite Pasteurizado produto de origem animal (vaca), líquido fluido, homogêneo, de cor branca opaca, pasteurizado (tratamento térmico que visa eliminar bactérias patogênicas do leite – processo que eleva o leite a 75º C por 15 – 20”), produto altamente perecível que deve ser conservado sob refrigeração por possuir vida útil limitada por ação microbiana. Embalagem primária com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. | Litro | 830,00 | 2,99 |
| 0069 | Limão Tahiti: Limão Tahiti: De primeira, fresco, livre de resíduos de fertilizantes, sujicidas, parasitas e larvas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta. | Kilo | 300,00 | 1,73 |
| 0070 | Linguiça defumada: Lingüiça Calabresa defumada é obtida a partir de carne suína selecionada combinada com condimentos e temperos especiais. Produzida com controle rigoroso de qualidade, ela passa por processo de defumação e o resultado é um produto extremamente saboroso. | Kilo | 1.580,00 | 14,69 |
| 0071 | LINGÜIÇA DEFUMADA, CALABRESA, preparada com carne não mista, toucinho e condimentos; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades,parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, acondicionada em saco de polietileno c/ validade mínima de 2 meses a contar da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 05 ( decreto 12.486 de 20/10/78, Instrução normativa nr 4 de 31/03/00, DAS e suas posteriores alterações , produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Séc. da Agricultura. Contendo 1 Kg | Pacote | 1.280,00 | 16,46 |
| 0072 | Linguiça toscana: Linguiça toscana | Kilo | 415,00 | 13,33 |
| 0073 | Maçã Nacional: Maçã nacional frescas e sãs inteiras limpas e apresentar cor odor e sabor característico peso entre 80 g e 110 g não devem apresentar podridão manchas tipo cortica na polpa dano profundo queimadura de sol na área maior que 10% defeitos provocados por pragas ou doenças e no devem estar passadas | Kilo | 500,00 | 5,43 |
| 0074 | Macarrão Tipo Conchinha - Massa seca com ovos, acondicionado em embalagem transparente intacta de 500g, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e condições de armazenagem. Validade mínima de 6 meses na data de entrega.:  | Pacote | 1.200,00 | 4,92 |
| 0075 | Macarrão Tipo Espaguete: Macarrão com Ovos Tipo Espaguete . Aspecto, Cor, Odor e Sabor: Característico do macarrão. O Macarrão tipo espaguete, deve ser composto defilamentos retos, de tamanhos iguais, e de cor uniforme sem apresentar manchas esbranquiçadas ao longo dos filamentos.. Na embalagem individual deve estar impresso a expressão: “Contém glúten”. | Kilo | 980,00 | 4,83 |
| 0076 | Macarrao tipo Parafuso: Macarrão com Ovos Tipo parafuso . Aspecto, Cor, Odor e Sabor: Característico do macarrão. O Macarrão tipo parafuso, deve ser composto defilamentos retos, de tamanhos iguais, e de cor uniforme sem apresentar manchas esbranquiçadas ao longo dos filamentos. Na embalagem individual deve estar impresso a expressão: “Contém glúten”. | Kilo | 600,00 | 4,61 |
| 0077 | Maionese: Maionese Emulsão cremosas, obtidas com ovos e óleo vegetal, com adição de condimentos, substâncias comestíveis e sem corantes, de consistência cremosa, amarelo claro, com cheiro e sabor próprio, isento de sujidades e seus ingredientes em perfeito estado de conservação, De acordo com a rdc n°276/2005. Acondicionada em embalagem de 500g. | Unidade | 45,00 | 7,39 |
| 0078 | Mamão Papaia: Mamão com 80 a 90% de maturação, frutos de tamanho médio, com Aproximadamente 400g, no grau máximo de evolução no tamanho, | Unidade | 250,00 | 2,69 |
| 0079 | Mandioca: Mandioca especificação: descascada e lavada, deverão estar frescas e sãs, inteiras, limpas e livres de umidade externa anormal. não deverão apresentar podridão, rachadura, raiz murcha,ferimentos e lesões escurecidas, escurecimento variando de marrom cinza, tendendo a preto, dano mecânico grave. | Kilo | 300,00 | 1,93 |
| 0080 | Manga: Manga, graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta. | Kilo | 250,00 | 3,23 |
| 0081 | Maracujá: Maracujá:De primeira, tamanho e colorações uniformes, devendo ser bem desenvolvido e madura, com polpas intactas e firmes, livres de resíduo de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. | Kilo | 600,00 | 8,33 |
| 0082 | Margarina Vegetal: Margarina vegetal, produto industrializado, gorduroso em emulsão estável; a base de óleos vegetais líquidos e interesterificados, com 0% de gorduras trans, podendo conter leite em pó desnatado e/ou soro de leite em pó, Enriquecidos de vitaminas, adicionada ou não de sal. Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverão estar isentos de ranço e de bolores. Embalagem primária com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação.-embalagem em propileno original de fábrica, Registro no Ministério da Agricultura – SIF.para a entrega de 500 g | Unidade | 60,00 | 5,93 |
| 0083 | Melancia: Melancia Redonda, graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta. | Kilo | 250,00 | 1,73 |
| 0084 | Milho Canjica 500G.Produto de boa qualidade, branca em embalagem primária, saco polietileno atóxico resistente, termossoldado de 500g. Rótulo com informação nutricional, data de validade e lote. | Pacote | 3.500,00 | 2,23 |
| 0085 | Milho para pipoca selecionada com grãos graúdos e sadios, da variedade amarela. Embalagem: em pacotes de plástico atóxico, transparente, termossoldado, resistente, com peso liquido de 500 gramas contendo todas as informações segundo a legislação vigente. Validade: mínima de 180 dias e data de fabricação de até 30 dias da data de entrega.: selecionada com grãos graúdos e sadios, da variedade amarela. Embalagem: em pacotes de plástico atóxico, transparente, termossoldado, resistente, com peso liquido de 500 gramas contendo todas as informações segundo a legislação vigente. Validade: mínima de 180 dias e data de fabricação de até 30 dias da data de entrega. | Pacote | 420,00 | 2,29 |
| 0086 | Milho Verde em Conserva: Milho verde em conserva, - adicionada em embalagem original da fábrica, informações do fabricante e data de validade, embalado em lata,sendo que esta não deve apresentar vestígios de ferrugens, amassadura ou abaulamento. Lata 200 g | Unidade | 100,00 | 1,72 |
| 0087 | Mistura para Bolo: Mistura para bolo sabores variados especificação: fabricação, informação nutricional, especificação: deveapresentar em embalagens entorno de 400g,lote, data de validade e fabricação, contato para atendimento ao consumidor | Unidade | 15,00 | 3,16 |
| 0088 | Mortadela: Mortadela de carnes bovina e suina de 1ª qualidade, inspecionado de MA; contendo na embalagem SIF/DIPOA, prazo de validade e data de fabricação - devera ser entregue fatiadas. | Kilo | 100,00 | 7,09 |
| 0089 | Mostarda | Pacote | 72,00 | 3,23 |
| 0090 | Mucilon.: Embalagem, lata 400 gramas | Unid | 40,00 | 7,66 |
| 0091 | Oleo de Soja: Óleo de soja refinado, acondicionado em embalagem original de fábrica com aproximadamente 900 ml, especificação dos ingredientes, informações do fabricante e data de vencimento estampada na embalagem. Embalagem de lata, sendo que esta não deve apresentar vestígios de ferrugem, amassadura ou abaulamento. Lata 900 ml | Unidade | 800,00 | 3,59 |
| 0092 | Ovos Brancos Extra: Ovos de galinha, branco ou de cor, classe A, casca limpa, íntegra, sem manchas ou deformações. | Dúzia | 174.000,00 | 3,88 |
| 0093 | Pão Cachorro Quente: Pão de 50 gramas com 01 Salsicha constituída da mistura de carne suína de 1ª qualidade ( tipo hot dog) cosida com molho de tomate, embalado em saco plástico. | Unidade | 150.000,00 | 0,38 |
| 0094 | Pão Francês: Pão Francês de 50 Gramas | Kilo | 10.000,00 | 12,93 |
| 0095 | Peito de Franco sem osso | Kilo | 2.280,00 | 13,93 |
| 0096 | PEITO DE FRANGO S/ OSSO - TIPO SASSAMI: PEITO DE FRANGO S/ OSSO - TIPO SASSAMI congelado. odor e cor característicos.não deve apresentar formações de cristais de gelo, penas e penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. não poderá apresentar manchas esverdeadas. acondicionado em embalagem de 01 kg, de polietileno resistente, embalagem com a marca do fabricante do produto e registro no órgão de inspeção sanitá- ria e validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. | Kg | 4.200,00 | 12,76 |
| 0097 | Pepino Verde: Pepino Verde O produto deve estar de acordo com a NTA 14 deverão ser de 1º qualidade, de tamanho médio, liso, com polpa intacta e limpa; tamanho e coloração uniformes típicos da variedade, sem manchas bolores, sujidades, ferrugem sem lesões de origem física ou mecânica deve atender os padrões microbiológicos daRDC nº. 12 de 02/01/01 da ANVISA e os padrões de embalagem | Kilo | 100,00 | 2,26 |
| 0098 | Pimentão Verde: Pimentão Verde de primeira, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica,perfurações e cortes. de acordo com a resolução 12/78 da cnnpa. kg | Kilo | 120,00 | 4,46 |
| 0099 | Pipooca para Microondas: Pacote | Unidade | 86,00 | 1,53 |
| 0100 | Pirulito Sabores Sortidos: Pirulitos sabores sortidos de iogurte com frutas: abacaxi, morango, pêssego e framboesa coloridos artificialmente. Ingredientes: açúcar, xarope de glicose, gordura vegetal hidrogenada, acidulante ácido cítrico, emulsificantes mono e diglicerídeos de ácidos graxos e lecitina de soja, aromatizantes e corantes artificiais amarelo tartrazina, amarelo crepúsculo, vermelho 40, azul brilhante e corante inorgânico dióxido de titânio. Não contém glúten. Embalagem 600 gramas. | Pacote | 320,00 | 7,56 |
| 0101 | Pizza Congelada: Pizza Congelada, em perfeito estado para consumo com data de fabricação e validade. Embalagem com 650 gramas. | Unidade | 120,00 | 10,89 |
| 0102 | Polvilho Doce: Polvilho de Mandioca; tipo doce; sem impurezas. na embalagem deverá constar data de fabricação, de validade e o numero do lote. | Kilo | 170,00 | 6,33 |
| 0103 | PROTEINA TEXTURIZADA DE SOJA, de procedência nacional, embalagem 400 g,atóxica, termosselada, com declaração de marca, endereço do fabricante, data de validade,lote, registro no órgão competente. Isento de mofo ou bolor ou outras substancias tóxicas ou nocivas. OBS. Apresentar amostra e ficha técnica do produto assinada pelo responsável pelo estabelecimento.: Procedência nacional, embalagem 400 g,atóxica, termosselada, com declaração de marca, endereço do fabricante, data de validade,lote, registro no órgão competente. Isento de mofo ou bolor ou outras substancias tóxicas ou nocivas. OBS. Apresentar amostra e ficha técnica do produto assinada pelo responsável pelo estabelecimento. | Pacote | 1.400,00 | 5,76 |
| 0104 | Queijo Mussarela: Queijo Mussarela produto elaborado com leite de vaca, com aspecto de massa semi-dura, cor branco creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado. Com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Embalagem em polietileno de baixa densidade atóxico. | Kilo | 120,00 | 23,65 |
| 0105 | Rapadura | Unidade | 90,00 | 11,66 |
| 0106 | Repolho Verde: Repolho Verde:Tamanho médio, primeira qualidade, cabeças fechadas, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme. livres de terra nas folhas externas | Kilo | 120,00 | 3,73 |
| 0107 | Rúcula: Molho | Unidade | 60,00 | 3,46 |
| 0108 | Sal refinado: Sal de cozinha refinado iodado c/ antiumectante. Fardos c/ pct de 1,0 kg. As embalagens obrigatoriamente deverão ser uniformes quanto ao tipo e peso p/ a quantidade total solicitada, mínimo de 12 meses e deverá ter no ato da entrega um mínimo de 90% de sua validade. | Kilo | 1.300,00 | 1,73 |
| 0109 | Salsicha: salsicha tipo Viena não poderá conter mais que 2% de amido, mais de 200 ppm de nitrito e no máximo 0,5% de fosfatos, apresentando-se em gomos uniformes e padronizados.-Características organolépticas:a) Aspecto: característico, não deve apresentar superfície pegajosa;b) Cor: própria, sem manchas pardacentas ou esverdeadas;c) Odor: próprio.- Características microbiológicas:a) Salmonella: ausência em 25g;b) Coliformes a 45ºC: máximo 5x10³/g (salsicha - 10³/g);c) Clostridio sulfito redutor a 46º: máximo 3x10³/g (salsicha – 5x10²/g);d) Staphilococus: máximo 5x10³/g (salsicha – 3x10³/g).- Quanto à embalagem:O produto deverá ser embalado em pacote individual de polietileno transparente, atóxico, higienicamente adequado e devidamente vedado (à vácuo); O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão constar as seguintes informações:- Identificação do produto inclusive marca.- Nome e endereço do fabricante.- Data de fabricação do produto e data de validade ou prazo para consumo- Componentes do produto, inclusive tipo e código dos aditivos, caso utilizados.- Peso líquido.- Número do registro do produto no órgão competente.- Número do lote, se utilizado. | Kilo | 520,00 | 6,49 |
| 0110 | Sustagen: Suplemento enriquecido com vitaminas e minerais. Embalagem com 400 gramas. | Lata | 25,00 | 36,66 |
| 0111 | Tempero Alho e Sal: Tempero completo c/ alho e s/ pimenta cxs. c/ potes de até 500 grs. As embalagens obrigatoriamente deverão ser uniformes quanto ao tipo e peso p/ a quantidade total solicitada.Validade de no mínimo 12 meses e deverá ter no ato da entrega um mínimo de 90% de sua validade. | Kilo | 310,00 | 3,89 |
| 0112 | Tempero Verde: Tempero verde sem pimenta, embalagem de 500 gramas. | Unidade | 230,00 | 5,69 |
| 0113 | Tomate: Tomate Tipo maçã, tamanho, médio, segunda, com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho de acordo com a resolução 12/78 da cnnpa. Kg | Kilo | 400,00 | 6,13 |
| 0114 | Toucinho de Porco: Toucinho de porco de primeira qualidade - Embalado em saco plástico transparente resistente , com dizeresde rotulagem, data de fabricação e prazo de validade. | Kilo | 200,00 | 7,65 |
| 0115 | Trigo para Kibe: Trigo para kibe, contendo no mínimo 500 gramas, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade | Pacote | 20,00 | 2,59 |
| 0116 | Vinagre de Vinho: Vinagre de vinho, produto natural fermentado acético simples, isenta de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais. Embalagem em PVC (policloreto de vinila). De 750 mL | Unidade | 50,00 | 4,76 |
| 0117 | VINAGRE TINTO – (Unidades com 750 ml) - Produto natural fermentado, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais, com identificação do fornecedor, data de validade, data de fabricação e lote.:  | Unid | 110,00 | 3,13 |

**ANEXO II - MODELO DE CREDENCIAMENTO**

**PROCURAÇÃO**

A (nome da empresa) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, CNPJ n.º\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, com sede à \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, neste ato representada pelo(s) (diretores ou sócios, com qualificação completa – nome, RG, CPF, nacionalidade, estado civil, profissão e endereço) pelo presente instrumento de mandato, nomeia e constitui, seu(s) Procurador(es) o Senhor(es) (nome, RG, CPF, nacionalidade, estado civil, profissão e endereço),a quem confere(m) amplos poderes para junto ao Município de Janaúba/MG praticar os atos necessários para representar a outorgante na licitação na modalidade de Pregão Presencial nº. **000057/2018**, usando dos recursos legais e acompanhando-os, conferindo-lhes, ainda, poderes especiais para desistir de recursos, interpô-los, apresentar lances verbais, negociar preços e demais condições, confessar, transigir, desistir, firmar compromissos ou acordos, receber e dar quitação, podendo ainda, substabelecer esta para outrem, com ou sem reservas de iguais poderes, dando tudo por bom firme e valioso, e, em especial. Local, data e assinatura

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_de \_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Assinatura do Licitante

Reconhecer firma (s).

**ANEXO III – MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS**

**Modalidade : Pregão**

**Nº. do Edital : 000057/2018**

**Numero Processo : 0000163/2018**

**Data da Abertura : 16/01//2019 14:00:00**

1 - Local de entrega:Conforme determinado por cada Secretaria

2 - Prazo do Registro: 12 (doze) meses.

3 – Prazo de validade da proposta: será de 60 (sessenta) dias.

4 - Prazo de pagamento: até 30 (trinta) dias úteis, após aceitação definitiva da Nota Fiscal, pelo Município, por meio de pagamento por processamento eletrônico.

PROPOSTA COMERCIAL (em papel timbrado da proponente)

 PROC. LIC. PREGAO Nº **000057/2018**

– TIPO PRESENCIAL

**PROPOSTA DE PREÇOS**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO PRODUTO** | **QUANT** | **UNID** | **P.UNITARIO** | **P.TOTAL** | **MARCA DO PRODUTO** |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  | **TOTAL** |  |  |  |  |  |
|  |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ , \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_de \_\_\_\_\_\_\_Assinatura do Signatário |

**ANEXO IV - DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO**

**MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(Razão Social da empresa), inscrita no CNPJ nº

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a.)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, portador(a) da Carteira de Identidade nº .\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_e do CPF nº .\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, DECLARA, para fins do disposto no subitem 5.6.2.1, do Edital, do Pregão Presencial nº. **000057/2018**, sob as sanções administrativas cabíveis e sob as penas da lei, que esta empresa, na presente data, é considerada:

**(.... ) MICROEMPRESA**, conforme Inciso I do artigo 3º da Lei Complementar nº 123,de 04/12/2006;

**(....) EMPRESA DE PEQUENO PORTE,** conforme Inciso II do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006.

Declara ainda que a empresa está excluída das vedações constantes do parágrafo 4º do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(local e data)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(representante legal)

**Observações:**

1) Assinalar com um “X” a condição da empresa;

2) a Declaração deverá ser apresentada em papel timbrado da licitante e estar assinada pelo representante legal da empresa; e

3) esta declaração deverá ser entregue no ato do credenciamento.

**ANEXO V- MODELO DE DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO**

**Modalidade : Pregão**

**Nº. do Edital : 000057/2018**

**Numero Processo : 0000163/2018**

**Data da Abertura : 16/01//2019 14:00:00**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(Razão Social da empresa), com sede na \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(endereço completo), inscrita no CNPJ nº

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, vem, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr (a) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, portador(a) da Carteira de Identidade nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ e do CPF nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, em atenção ao disposto no art. 4º, VII, da Lei Federal nº da Lei nº 10.520 de 17 de julho de 2002, declara que cumpre plenamente os requisitos exigidos para a habilitação na licitação modalidade Pregão Presencial nº. **000002/2018** do Município de Janaúba/MG.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(local e data)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

**Observações:**

1) a Declaração deverá ser apresentada em papel timbrado da licitante e estar assinada pelo representante legal da empresa; e

2) esta Declaração deverá ser entregue no ato do credenciamento.

**ANEXO VI- MODELO DE DECLARAÇÃO RELATIVA A TRABALHO DE MENORES**

A \_\_\_\_\_\_\_\_(nome da empresa)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, situada à \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(endereço completo)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a).\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, portador(a) da Carteira de Identidade nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ e do CPF nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, **DECLARA,** para fins do disposto no inciso V do art. 26 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, que **não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menores de dezesseis anos**.

**Ressalva:** Emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz - SIM ( ) NÃO ( ).

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(local e data)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(representante legal)

**Observações:**

1) Assinalar com um “X”, se emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz;

2) a Declaração deverá ser apresentada em papel timbrado da licitante e estar assinada pelo

representante legal da empresa; e

3) esta Declaração faz parte do envelope de habilitação.

**ANEXO VII-MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATOS IMPEDITIVOS**

A empresa \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_., inscrita no CNPJ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, por intermédio do seu representante legal \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, declara sob as penas da lei, que, até a presente data, inexistem fatos impeditivos para sua habilitação, no processo licitatório. Declara-se idônea para licitar e contratar com o Poder Público e não se encontra suspensa do direito de licitar ou contratar com as Administrações Federais, Estaduais ou Municipais, cientes da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(local e data)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(representante legal)

**Observação:**

1. a Declaração em epígrafe deverá ser apresentada em papel timbrado do licitante e estar assinada pelo representante legal da empresa.
2. esta Declaração faz parte do envelope de habilitação

**ANEXO VIII – MODELO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**Modalidade : Pregão**

**Nº. do Edital : 000057/2018**

**Numero Processo : 0000163/2018**

**Data da Abertura : 16/01//2019 14:00:00**

Aos .............. de ............... de ................. , autorizado pelo processo de **PREGÃO PRESENCIAL Nº. 000001/2018,** foi expedida a presente Ata de Registro de Preços, de acordo com o disposto no artigo 15 da Lei Federal nº. 8.666/93 e suas alterações e no Decreto Municipal nº. 001/2006 de 02 de janeiro de 2006 que, conjuntamente com as condições adiante estipuladas, regem o relacionamento obrigacional entre a Administração Municipal e a Licitante Vencedora.

**Objeto :** Contratação de Empresa Fornecimento de Lanches e Outros para atendimento das secretarias e Projetos Sociais

**Período :** 12 (doze) meses**.**

1.1 – Consideram-se registrados os preços do Detentor da Ata:

**Dados do Fornecedor Vencedor:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Nome do Fornecedor:** |  |
| **Endereço:** |  |
| **Cidade/UF:** |  -  |
| **CEP:** |  |
| **CNPJ:** |  |
| **Representante:** |  |
| **Carteira de Identidade:** |  |
| **CPF:** |  |

**Itens do Fornecedor:**

1.2 – A s Secretarias efetuarão seus pedidos a Detentora da Ata pela Secretaria de Administração mediante autorização de compra, da indicação da dotação orçamentária por onde correrá a despesa, mediante comprovante de recebimento por qualquer meio, inclusive fac-símile.

1.3 – Os materiais deverão ser entregues em até 2 (dois) dias, após a entregada autorização da compra, emitida pela Secretaria de Administração.

1.4 – O pagamento será efetuado em até 30 dias apos conferencia da entrega dias contados da apresentação da nota fiscal/fatura na Secretaria de Finanças, desde que tenha ocorrido a total e efetiva entrega do objeto da presente licitação, bem como tenha sido emitido o Termo de Recebimento Definitivo. A apresentação da Nota Fiscal deverá informar a modalidade enumero da licitação, empenho e dados bancários acompanhados das provas de regularidade com Previdência Social – INSS e junto ao Fundo de Garantia do Tempo de Serviço – FGTS.

1.5 – Os preços registrados serão confrontados periodicamente, pelo menos trimestralmente, com os praticados no mercado e assim controlados pela Administração.

1.6 – Os produtos fornecidos serão recebidos provisoriamente; o recebimento definitivo será feito após a verificação da qualidade dos mesmos, e consequentemente aceito, de imediato.

1.7 – As despesas decorrentes da aquisição dos produtos, objeto desta licitação, correrão por conta das dotações orçamentárias consignadas no termo de referência;

1.8 – Este instrumento de registro de preços não obriga a Administração afirmar as contratações com a fornecedora, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios, assegurados, nesta hipótese, a preferência do beneficiário do registro em igualdade de condições, nos termos do parágrafo quarto,artigo 15, da Lei Federal nº. 8.666/93 e suas alterações.

1.8.1 – Fica nomeado como fiscal desta Ata de Registro de Preço o funcionário de cada Secretaria, que atuará no acompanhamento do pedido e retirada dos materiais.

1.9 – O descumprimento do prazo de execução sujeitará a fornecedora às seguintes sanções:

1.9.1 - Pela recusa injustificada para a entrega dos itens ofertados, nos prazos previstos neste edital, será aplicada multa na razão de 10% (dez por cento) calculado sobre o valor total da proposta, até 05 (cinco) dias consecutivos.

1.9.2 - Pelo atraso ou demora injustificados para a entrega dos itens ofertados, além dos prazos estipulados neste edital, aplicação de multa na razão de 0,33 (zero vírgula trinta e três por cento), por dia, de atraso ou de demora, calculado sobre o valor total da proposta, até 02 (dois) dias consecutivos de atraso ou de demora.

1.9.3- Pela entrega em desacordo com o solicitado ou problemas na emissão da Nota Fiscal, aplicação de multa na razão de 10% (dez por cento), sobre o valor correspondente à parte inadimplida da proposta, por infração, comprazo de até 24 (vinte e quatro) horas para a efetiva substituição dos produtos.

1.9.4 - Nos termos do art. 7° da Lei nº. 10.520, de 17/07/2002, a licitante, sem prejuízo das demais cominações legais e contratuais, poderá ficar, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, impedida de licitar e contratar com a Administração Pública e descredenciada do Registro Cadastral de Fornecedores do Município de Janaúba, nos casos de:

a) apresentação de documentação falsa;

b) retardamento na execução do serviço;

c) não manutenção da proposta escrita ou lance verbal, após a adjudicação;

d) comportamento inidôneo;

e) fraude na execução do contrato;

f) falha na execução do contrato.

1.10 – O registro de preços poderá ser suspenso ou cancelado no interesse da Administração e nas hipóteses dos artigos 77 e 78, da Lei Federal nº.8666/93, ou a pedido justificado do interessado e aceito pela Administração.

1.11 - A fornecedora deverá manter enquanto vigorar o registro de preços e em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste processo.

1.12 - Integrarão a Ata de Registro de Preços, como partes indissociáveis, a proposta apresentada pela adjudicatária.

1.13 - O prazo de validade da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses.

1.14 – Faz parte integrante desta Ata de Registro de Preços, aplicando-se-lhe todos os seus dispositivos, o edital de Pregão Presencial **0000057/2018** com os termos aditados e a proposta da detentora da Ata naquilo que não contrariar as presentes disposições.

1.15 – Fica eleito o foro da Comarca de Janaúba- Minas Gerais, excluído qualquer outro para dirimir dúvidas ou questões oriundas desta Ata e do procedimento licitatório que a precedeu.

1.16 – Para constar foi lavrada a presente Ata de Registro de Preços, que vai assinada por seus representantes legais, em 02 (duas) vias de igual teor e forma e rubricadas para todos os fins de direito, na presença das testemunhas abaixo.

Prefeitura de Janaúba/MG, ....... de .................. de 2018.

**Carlos Isaildon Mendes**

**Prefeito Municipal de Janaúba**

**CONTRATANTE CONTRATADO**

Testemunhas:

1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Anexo IX -TERMO DE REFERENCIA**

**1. OBJETO**

1.1 A presente licitação destina-se a Aquisição de Gêneros Alimentícios, afim de atender as demandas das Secretarias e projetos sociais do Município de Janaúba/ MG, conforme especificação contida neste termo de referência.

**2. JUSTIFICATIVA**

2.1 A presente contratação motiva-se, pela necessidade da Aquisição de Gêneros Alimentícios em diversos órgãos e setores públicos municipais. Justifica-se em função da necessidade de atender e manter em boas condições as demandas das secretarias e projetos sociais para que os mesmo mantenham sua funcionalidade normalmente.

Diante da importância e necessidade de obtenção da manutenção e troca de peças. Solicito que seja realizado procedimento licitatório para contratação de tal empresa.

**3. ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO**

3.1 O serviço adquirido deve apresentar conformidade com os descritivos e quantidades abaixo relacionados:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Código do Item** | **Item** | **Descrição** | **Unidade** | **Quantidade** |
| **1** | 10355 | Gelatina em Pó | Pó para o preparo de sobremesa de gelatina nos sabores: morango, abacaxi, limão, uva. Embalagem de 30gramas; Embalagem deverá ser em sacos de polietileno atóxico, rotulagem preconizada pela legislação vigente. O produto deve estar acondicionado em caixas de papelão. O produto a ser entregue não poderá ter validade inferior a 6 meses e data de fabricação não superior a 30 dias; | Un | 280 |
| **2** | 195828 | Achocolatado em Pó | Achocolatado em pó, instantâneo, embalagem de papelão, lata ou popipropileno, original de fábrica, com 1000g, especificação dos ingredientes, informações do fabricante e data de fabricação e vencimento estampada na embalagem. Se embalado em lata, esta não deve apresentar vestígios de ferrugem, amassadura ou abaulamento | Kg | 1880 |
| **3** | 195840 | Biscoito Cream Cracker | Biscoito salgado cream craker, cx c/ embalagem individuais primária 200 grs. As embalagens obrigatoriamente deverão ser uniformes quanto ao tipo e peso p/ a quantidade total solicitada, mínimo de 12 meses e deverá ter no ato da entrega um mínimo de 90% de sua validade. | Un | 6650 |
| **4** | 113520 | Mortadela | Mortadela, de carnes bovina e suína de 1ª qualidade, inspecionado de MA; contendo na embalagem SIF/DIPOA, prazo de validade e data de fabricação - deverá ser entregue fatiadas. | Kg | 100 |
| **5** | 113521 | Milho Verde em Conserva | Milho verde em conserva, - adicionada em embalagem original da fábrica, informações do fabricante e data de validade, embalado em lata sendo que esta não deve apresentar vestígios de ferrugens, amassadura ou abaulamento. Embalagem lata com 200 g. | Un | 100 |
| **6** | 195830 | Adoçante Liquido | Adoçante dietético líquido frasco de 100 ml. Validade mínima de 12 meses e deverá ter no ato da entrega um mínimo de 90% de sua validade. | Un | 100 |
| **7** | 115005 | Maionese | Maionese Emulsão cremosas, obtidas com ovos e óleo vegetal, com adição de condimentos, substâncias comestíveis e sem corantes, de consistência cremosa, amarelo claro, com cheiro e sabor próprio, isento de sujidades e seus ingredientes em perfeito estado de conservação, De acordo com a rdc n°276/2005. Acondicionada em embalagem de 500g. | Un | 45 |
| **8** | 115549 | Apresuntado | Produto com ausência de tiras de gordura, contendo rotulagem nutricional, data de validade e registro da ANVISA e do ministério da agricultura | Kg | 150 |
| **9** | 116491 | Caldo de Carne e Galinha | Caldo de Carne e Galinha embalagem caixa com 12 tabletes. Embalagem 114 gramas | Cx | 275 |
| **10** | 116797 | Queijo Mussarela | Queijo Mussarela produto elaborado com leite de vaca, com aspecto de massa semi-dura, cor branco creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado. Com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Embalagem em polietileno de baixa densidade atóxico. | Kg | 120 |
| **11** | 116799 | Mistura para Bolo | Mistura para bolo sabores variados especificação: fabricação, informação nutricional, especificação: deve apresentar em embalagens entorno de 400g lote, data de validade e fabricação, contato para atendimento ao consumidor | Un | 15 |
| **12** | 116801 | Creme de Leite | Creme de Leite Pasteurizado Com Alto Teor de Gordura Características Sensoriais Produto com consistência sólida, pastosa à temperatura de 20ºC Sabor característico Cor branca a levemente amareladaParâmetros Físico QuímicosQuímico Acidez Máximo 12ºD 6,0 a 6,8 Gordura 73 a 77%Parâmetros MicrobiológicosColiformes TotaisMáximo 100 UFC/gColiformes FecaisMáximo 10 UFC/gBolores e LevedurasMáximo 50 UFC/gEmbalagem: 200 gramasCondições de Armazenamento e Transporte: Armazenamento e transportado à temperatura máxima de 0ºC. Não devendo ser transportado com outros materiais que possam de alguma formacontaminar o produto.Validade: no mínimo com o prazo de 1 ano para vencimento. Armazenado nas condições recomendadas, 2 meses a partir da data de fabricação. Registro Ministério Agricultura | Un | 200 |
| **13** | 116808 | Toucinho de Porco | Toucinho de porco de primeira qualidade - Embalado em saco plástico transparente resistente, com dizeres de rotulagem, data de fabricação e prazo de validade. | Kg | 200 |
| **14** | 118295 | Macarrão tipo Parafuso | Macarrão com Ovos Tipo parafuso. Aspecto, Cor, Odor e Sabor: Característico do macarrão. O Macarrão tipo parafuso deve ser composto de filamentos retos, de tamanhos iguais, e de cor uniforme sem apresentar manchas esbranquiçadas ao longo dos filamentos. Na embalagem com 500g individual e deve estar impresso a expressão: Contém glúten. | Kg | 600 |
| **15** | 120900 | Carne Suína | Carne de Boa qualidade e boas condições para consumo. | Kg | 130 |
| **16** | 120965 | Linguiça defumada | Lingüiça Calabresa defumada é obtida a partir de carne suína selecionada combinada com condimentos e temperos especiais. Produzida com controle rigoroso de qualidade, ela passa por processo de defumação e o resultado é um produto extremamente saboroso. | Kg | 1580 |
| **17** | 121066 | Carne Alcatra | Carne de 1° qualidade e boas condições para consumo. | Kg | 50 |
| **18** | 122211 | Carne de Sol Bovina Salgada | CARNE DE SOL BOVINA, SALGADA, curada, seca, embalada a vácuo, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante kg | Kg | 200 |
| **19** | 121067 | Asas de frango temperada | Produto em boas condições para consumo. | Kg | 200 |
| **20** | 122212 | Coxa e SobreCoxa de Frango | Coxa e SobreCoxa de Frango: Apresentar-se congeladas, livre de parasitos e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, odor e sabor próprios em porções individuais em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto.Acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Kg | Kg | 120 |
| **21** | 122213 | Filé de Frango Sem Osso | Filé de Frango Sem Osso: Apresentar-se congelado em fatias com cerca de 170 g cada, embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garantam a integridade do produto. acondicionados em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Kg | Kg | 125 |
| **22** | 122224 | Moela de Frango (Miudos) | Miúdo de ave resfriado com temperatura de + 4 C até + 7 C e congelado. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS : 7)Aspecto : Próprio da espécie, não amolecida e nem pegajosa; 8)Cor: Própria, sem manchas esverdeadas; 9)Cheiro e sabor: Próprios da espécieROTULAGEM E EMBALAGEM: Embalada em saco plástico atóxico, contendo SIF, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CNPJ, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso); reembalada em caixas de papelão, de acordo com a legislação vigente: As características gerais do produto, deverão atender a Resolução DIPOA nº. 002, de 08 de março de 1999; Decreto-Lei Federal 986/69; Resolução DIPO/SDA nº. 01, de 09 de janeiro de 2003; Portaria nº. 1.428 /MS, de 26 /11/93; Código Sanitário Estadual e emais normas e legislações sanitárias. | Kg | 225 |
| **23** | 121068 | Linguiça toscana | Linguiça toscana suína em boa qualidade para consumo. | Kg | 415 |
| **24** | 121085 | Feijão Preto | Feijão Preto, acondicionado em embalagem de polipropileno original do fabricante com 1 Kg, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de umidade e fragmentos estranhos, registro no Ministério da Agricultura – SIF, informações do fabricante, especificação do produto e data de vencimento estampado na embalagem especificação do produto e data de vencimento estampado na embalagem | Kg | 1800 |
| **25** | 122208 | Cereal a Base de Farinha de Arroz | Cereal a Base de Farinha de Arroz: Pré-cozida, açúcar, amido, sais minerais, vitamina E, e aromatizante, acondicionada em embalagem íntegra, resistente, vedada hermeticamente e limpa. A embalagem deverá constar externamente, os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número de registro e Normas de Codex Alimentarius para fórmulas destinadas aLactentes - FAO/OMS. O produto deverá apresentar validade mínima de 10 (dez) meses a partir da data de entrega. Embalagem 230 gramas. | Un | 20 |
| **26** | 122225 | Pó Para Pudim (Sabores Variados) | Produto constituído por amido ou féculas, pré-gelatinizadas ou não, açúcar refinado, leite em pó, espessantes e outras substâncias alimentícias, desde que declaradas. O produto não deverá conter soja (extrato, farinha desengordurada, proteína concentrada, proteína isolada ou proteína texturizada de soja) em sua formulação. Deverá ser de fácil preparo, necessitando somente da adição de água e ser de cozimento rápido. Poderá ser aromatizado artificialmente.O produto deverá ser preparado com ingredientes sãos e limpos, de primeira qualidade e apresentar:- Umidade: máximo de 4% p/p- Gordura: mínimo de 5% p/p- Lactose : mínimo de 10% p/pOs produtos que atingirem ou ultrapassarem os limites mínimos acima citados, serão igualados em seu aspecto nutricional, não obtendo vantagem para efeito de avaliação. Embalagem contendo 50 gramas. | Un | 64 |
| **27** | 127694 | Farinha láctea | Farinha láctea rica em vitaminas e minerais. Indicada para preparo de mingau, embalagem lata de aproximadamente 400 gramas. | Un | 20 |
| **28** | 132550 | Coco Ralado | COCO RALADO, Produto alimentício desidratado contendo entre os ingredientes: Polpa de coco desidratada e parcialmente desengordurada. Deve apresentar coloração branca e consistência firme. Sabor característico, sem sinais de ranço ou amargor. Ausente de sujidades parasitas ou larvas. Embalagem plástica íntegra, atóxica, de 100g. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. | Un | 2200 |
| **29** | 133413 | Carne bovina variada de 1ª | Carne bovina variada de 1ª qualidade, em perfeita condições para consumo. | Kg | 200 |
| **30** | 135588 | Amido de Milho | Amido de Milho - produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitos, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Umidade máxima 14%p/p, acidez 2,5%p/p, mínimo de amido 84%p/p e resíduo mineral fixo 0,2%p/p. - embalagem de 1kg. Total | Pct | 555 |
| **31** | 135592 | Biscoito de Leite | Embalagem de 400 Gramas | Pct | 1170 |
| **32** | 190997 | Biscoito Maisena | BISCOITO MAISENA, Ingredientes, Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido, sal, fermentos químicos (bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e pirofosfato ácido de sódio), estabilizante lecitina de soja, melhorador de farinha protease (INS 1101) e aromatizante. EMBALAGEM DE 400g. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais | Pct | 2600 |
| **33** | 190999 | Canjiquinha de milho | CANJIQUINHA, de milho amarelo - pacote com 500 grs. Embalados em plástico atóxico, transparente e incolor termos selada, isenta de mofo ou bolores, odores estranhos e substancias nocivas, ausência de sujidades, parasitas ou larvas. a rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. Pacote 500g | Pct | 440 |
| **34** | 190972 | Macarrão Tipo Conchinha | Macarrão Tipo Conchinha - Massa seca com ovos, acondicionado em embalagem transparente intacta de 500g, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade e condições de armazenagem. Validade mínima de 6 meses na data de entrega. | Pct | 1200 |
| **35** | 195842  | Mucilon | Embalagem, lata 400 gramas | Un | 40 |
| **36** | 135620 | Peito de Franco sem osso | Com baixo teor de gordura e rico em nutrientes essenciais para o organismo. Embalagem contendo 1 kg | Kg | 2280 |
| **37** | 133412 | Bolacha Doce Tipo Maria | Bolacha Doce Tipo Maria Bolacha doce tipo Maria - acondicionado em embalagem de polipropileno original do fabricante livre de umidade e fragmentos estranhos, informações do fabricante, especificação do produto e data de vencimento estampado na embalagem. Embalagem pacote de 400g. | Un | 30 |
| **38** | 191004 | Café Torrado e Moido | Café Torrado e moído - Café torrado e moído de primeira qualidade, tipo exportação, tradicional, com selo de qualidade ABIC, empacotado à vácuo puro, em pacote de 250g. Validade mínima de 11 meses. | Pct | 3000 |
| **39** | 1660 | Farinha de Mandioca | Farinha de Mandioca acondicionada em embalagem de polipropileno original do fabricante com 1 Kg, isenta de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de umidade e fragmentos estranhos, registro no Ministério da Agricultura SIF, informações do fabricante, especificação do produto e data de vencimento estampado na embalagem especificação do produto e data de vencimento estampado na embalagem | Kg | 1260 |
| **40** | 1662 | Farinha de Trigo Especial | Farinha de Trigo Especial, branco de 1ª qualidade, embalagem de 1 Kg. | Kg | 100 |
| **41** | 1663 | Feijão Carioca | Feijão Carioca Tipo 01 acondicionado em embalagem de polipropileno original do fabricante com 1 Kg, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de umidade e fragmentos estranhos, registro no Ministério da Agricultura SIF, informações do fabricante, especificação do produtoe data de vencimento estampado na embalagem especificação do produto e data de vencimento estampado na embalagem | Pct | 3000 |
| **42** | 1664 | Fermento em Pó | Fermento em Pó para Bolo embalagem de 250 Gramas | Un | 700 |
| **43** | 1666 | Frango Congelado Inteiro | Frango inteiro congelado, apresentando cor amarelo rosado, sem escurecimento ou mancha esverdeadas, acondicionado em embalagem plástica, Registro no Ministério da Agricultura SIF, informações do fabricante, especificação do produto estampado na embalagem. | Kg | 560 |
| **44** | 1667 | Fubá de Milho Fino | Fubá amarelo, acondicionado em embalagem de polipropileno original do fabricante com 1 Kg, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de umidade e fragmentos estranhos, registro no Ministério da Agricultura SIF, informações do fabricante, especificação do produto e data de vencimento estampado na embalagem especificação do produto e data de vencimento estampado na embalagem Pct 1 kg. | Kg | 950 |
| **45** | 195843  | Leite Em Pó | Leite em pó integral instantâneo enrequecido c/ vitaminas A e D. Caixas de papelão c/ embalagens primárias aluminizadas ou latas de 400 grs. As embalagens obrigatoriamente deverão ser uniformes quanto ao tipo e peso para a quantidade total solicitada. Validade mínima de 12 meses e deverá ter no ato da entrega um mínimo de 90% de sua validade | Un | 12000 |
| **46** | 1672 | Margarina Vegetal | Margarina vegetal, produto industrializado, gorduroso em emulsão estável; a base de óleos vegetais líquidos e interesterificados, com 0% de gorduras trans, podendo conter leite em pó desnatado e/ou soro de leite em pó, Enriquecidos de vitaminas, adicionada ou não de sal. Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverão estar isentos de ranço e de bolores. Embalagem primária com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação.Embalagem em propileno original de fábrica, Registro no Ministério da Agricultura SIF para a entrega de 500 g | Un | 60 |
| **47** | 1673 | Óleo de Soja | Óleo de soja refinado, acondicionado em embalagem original de fábrica com aproximadamente 900 ml, especificação dos ingredientes, informações do fabricante e data de vencimento estampada na embalagem. Embalagem de lata, sendo que esta não deve apresentar vestígios de ferrugem, amassadura ou abaulamento. Lata 900 ml | Un | 800 |
| **48** | 1678 | Sal refinado | Sal de cozinha refinado iodado c/ antiumectante. Fardos c/ pct de 1,0 kg. As embalagens obrigatoriamente deverão ser uniformes quanto ao tipo e peso p/ a quantidade total solicitada, mínimo de 12 meses e deverá ter no ato da entrega um mínimo de 90% de sua validade. | Kg | 1300 |
| **49** | 1681 | Vinagre de Vinho | Vinagre de vinho, produto natural fermentado acético simples, isenta de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais. Embalagem em PVC (policloreto de vinila). De 750 ml | Un | 50 |
| **50** | 195844  | Arroz Tipo 1  | Arroz Tipo 1, acondicionado em embalagem de polipropileno original do fabricante com 5 Kg, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas, livre de umidade e fragmentos estranhos, registro no Ministério da Agricultura – SIF, informações do fabricante, especificação do produto e data de vencimento estampado na embalagem. Pct 5 Kg | Kg | 5000 |
| **51** | 195848 | Farinha de Rosca | Farinha de Rosca, pacote de 500 gramas | Un | 84 |
| **52** | 190970 | Farinha de Trigo Especial sem fermento | Farinha de Trigo Especial sem fermento, branco de 1ª qualidade, tipo 1, pacote de 1 kg, em embalagem polietileno atóxico, resistente, termossoldado e/ou em filem de poliéster metalizado com polietileno, com prazo de validade, identificação, data de fabricação. Validade mínima de 04 meses a partir da entrega. | Pct | 1000 |
| **53** | 190975 | Milho Canjica 500G | Milho de canjica 500G. Produto de boa qualidade, branca em embalagem primária, saco polietileno atóxico resistente, termossoldado de 500g. Rótulo com informação nutricional, data de validade e lote. | Pct | 3500 |
| **54** | 190976 | VINAGRE TINTO  | VINAGRE TINTO – (Unidades com 750 ml) - Produto natural fermentado, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais, com identificação do fornecedor, data de validade, data de fabricação e lote. | Un | 110 |
| **55** | 190977 | Milho para pipoca  | Milho para pipoca selecionada com grãos graúdos e sadios, da variedade amarela. Embalagem: em pacotes de plástico atóxico, transparente, termossoldado, resistente, com peso líquido de 500 gramas contendo todas as informações segundo a legislação vigente. Validade: mínima de 180 dias e data de fabricação de até 30 dias da data de entrega. | Pct | 420 |
| **56** | 190978 | Amendoim com Grãos  | Amendoim com Grãos limpos e selecionados para uso culinário. Embalagem: em pacotes de plástico atóxico, transparente, termossoldado, resistente, com peso líquido de 500 gramas contendo todas as informações segundo a legislação vigente. Prazo de validade: mínimo de 180 dias. Data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega | Pct | 370 |
| **57** | 190982 | Extrato de tomate  | Extrato de tomate simples e concentrado embalado em latas ou tetrapack com peso líquido de 340grs aproximadamente; O produto deverá estar de acordo com a NTA 32 do decreto Estadual 12.486 de 20/10/78; Prazo mínimo de validade 6 meses; O produto deve estar acondicionado em caixas de papelão lacradas com fita adesiva de modo a garantir o transporte e armazenamento; Não devem estar amassados; enferrujados e estufados; Não devem conter perfurações; principalmente nas costuras; Não devem soltar ar com cheiro azedo ou podre, quando abertos; Não devem apresentar manchas escuras e ferrugem, na parte interna; | Pct | 720 |
| **58** | 190984 | LINGÜIÇA DEFUMADA, CALABRESA | LINGÜIÇA DEFUMADA, CALABRESA, preparada com carne não mista, toucinho e condimentos; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades,parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, acondicionada em saco de polietileno c/ validade mínima de 2 meses a contar da data de entrega e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 05 ( decreto 12.486 de 20/10/78, Instrução normativa nr 4 de 31/03/00, DAS e suas posteriores alterações , produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativos determinados pela Séc. da Agricultura. Contendo 1 Kg | Pct | 1280 |
| **59** | 5552 | Salsicha  | salsicha tipo Viena não poderá conter mais que 2% de amido, mais de 200 ppm de nitrito e no máximo 0,5% de fosfatos, apresentando-se em gomos uniformes e padronizados.-Características organolépticas:a) Aspecto: característico, não deve apresentar superfície pegajosa;b) Cor: própria, sem manchas pardacentas ou esverdeadas;c) Odor: próprio.- Características microbiológicas:a) Salmonella: ausência em 25g;b) Coliformes a 45ºC: máximo 5x10³/g (salsicha - 10³/g);c) Clostridio sulfito redutor a 46º: máximo 3x10³/g (salsicha – 5x10²/g);d) Staphilococus: máximo 5x10³/g (salsicha – 3x10³/g).- Quanto à embalagem:O produto deverá ser embalado em pacote individual de polietileno transparente, atóxico, higienicamente adequado e devidamente vedado (à vácuo); O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão constar as seguintes informações:- Identificação do produto inclusive marca.- Nome e endereço do fabricante.- Data de fabricação do produto e data de validade ou prazo para consumo- Componentes do produto, inclusive tipo e código dos aditivos, caso utilizados.- Embalagem de 3 kg.- Número do registro do produto no órgão competente.- Número do lote, se utilizado. | Kg | 520 |
| **60** | 195837 | Carne Bovina Fresca de 2ª | Carne Bovina Fresca de 2ª, Acém, capa de contra filé, paleta grossa e fina, cabeça de lombo, maminha, músculo, fraldinha, ponta de agulha, carne cortada em cubos pequenos, (Moída, em cubos, iscas ou inteira). Acondicionada em pacotes de 01 kg. | Kg | 12500 |
| **61** | 190993 | PROTEINA TEXTURIZADA DE SOJA | PROTEINA TEXTURIZADA DE SOJA, de procedência nacional, embalagem 400g, atóxica, termosselada, com declaração de marca, endereço do fabricante, data de validade, lote, registro no órgão competente. Isento de mofo ou bolor ou outras substancias tóxicas ou nocivas. OBS. Apresentar amostra e ficha técnica do produto assinada pelo responsável pelo estabelecimento. | Pct | 1400 |
| **62** | 195849 | PEITO DE FRANGO S/ OSSO - TIPO SASSAMI congelado.  | PEITO DE FRANGO S/ OSSO - TIPO SASSAMI congelado. Odor e cor característicos. Não deve apresentar formações de cristais de gelo, penas e penugens, perfurações, coágulos e queimaduras por congelamento. Não poderá apresentar manchas esverdeadas. Acondicionado em embalagem de 01 kg, de polietileno resistente, embalagem com a marca do fabricante do produto e registro no órgão de inspeção sanitária e validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. | Kg | 4200 |
| **63** | 191003 | BISCOITO COCO  | BISCOITO COCO Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido, sal, fermentos químicos (bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e pirofosfato ácido de sódio), estabilizante lecitina de soja, melhorador de farinha protease (INS 1101) e aromatizante. EMBALAGEM DE 400g. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. | Pct | 2500 |
| **64** | 191007 | Açúcar branco | Açúcar branco, embalagem resistente em pacote com 05(cinco) quilos, com validade de 01(um) ano, a cada fornecimento. | Pct | 2150 |
| **65** | 2781 | Colorau | Colorau Caseiro embalagens de 1000g, colorífero) produto obtido do pó do urucum com a mistura de fubá ou farinha de mandioca. Pó fino, de coloração avermelhada, deve estar sem a presença de sujidade ou matérias estranhas e validade impressos nas embalagens; validade mínima de 6 meses após entrega | Kg | 100 |
| **66** | 3436 | Macarrão Tipo Espaguete | Macarrão Tipo Espaguete, individual deve estar impresso a expressão: “Contém glúten”. Embalagem de 1 kg. | Kg | 980 |
| **67** | 3438 | Tempero Alho e Sal | Tempero completo c/ alho e s/ pimenta caixas c/ potes de até 360 grs. As embalagens obrigatoriamente deverão ser uniformes quanto ao tipo e peso p/ a quantidade total solicitada. Validade de no mínimo 12 meses e deverá ter no ato da entrega um mínimo de 90% de sua validade. | Kg | 310 |
| **68** | 4302 | Polvilho Doce | Polvilho de Mandioca; tipo doce; sem impurezas. Na embalagem deverá constar data de fabricação, de validade e o número do lote. Embalagem de 1 KG. | Kg | 170 |
| **69** | 5947 | Leite Condensado | Leite Condensado embalagem de papel, 395 gr. Composto de leite integral, açúcar e lactose; na embalagem deverá constar a data da fabricação e número do lote e demais exigências conforme legislação vigente | Un | 175 |
| **70** | 7534 | Abacaxi | Abacaxi madura sem machucado 1º qualidade (Perola ou Havaí) | Un | 180 |
| **71** | 132754 | Abóbora moranga | Abóbora moranga, sem podridão | Kg | 300 |
| **72** | 135604 | Espinafre | Espinafre com folhas em molho tenras e saudáveis. Os vegetais folhosos deverão chegar ao local de entrega com as folhas frescas, tenras. Não serão aceitos produtos murchos. | Un | 60 |
| **73** | 122192 | Alface | Especificação Técnica: Pés de alface em molho com folhas tenras e saudáveis. Os vegetais folhosos (alface) deverão chegar ao local de entrega com as folhas frescas, tenras. Não serão aceitos produtos murchos. | Pés | 100 |
| **74** | 113804 | Alho | Alho com dentes grandes, sem sinais de apodrecimento, firmes, de coloração uniforme, casca lisa, fina e sem excesso de sujidades. | Kg | 200 |
| **75** | 126907 | Ameixa | Ameixa - Embalagem com 400 g | Lata | 40 |
| **76** | 135589 | Anelina em Pó | Anelina em Pó | Pct | 40 |
| **77** | 135590 | Atemoia | Fruta em boas condições para consumo sem podridão. | Kg | 100 |
| **78** | 122215 | Azeite de Oliva | Azeite de Oliva Extra Virgem: Produto da prensagem a frio da azeitona,acidez menor que 1 coloração amarela esverdeado, que possam ser novamente tampadas após aberta. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, quantidade do produto e número de registro. Deverá apresentar validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem 500 mL. | Un | 80 |
| **79** | 116802 | Azeitona Verde | Conservadas em água e sal de coloração verde escuro, tamanhos médios, sem manchas e ausência de turbidez na salmoura. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, data de validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem: em vidros de aproximadamente 500 gramas aproximadamente. | Un | 36 |
| **80** | 120757 | Marshmallows | Marshmallows importados, coloridos em vários formatos. Embalagem com 500 gramas. | Pct | 10 |
| **81** | 30 | Bala Mastigável | Bala Mastigável Tipo Iogurte, Bala mastigável sabor morango iogurte colorida e aromatizada artificialmente. Tipo de Produto: Bala Mastigável Informações Nutricionais Valor energético: 79 kcal; Carboidratos: 18g; Gorduras totais: 0,8g; Gorduras saturadas: 0,3g; Gorduras trans: 0,2g. Ingredientes Açúcar; Xarope de glucose; Gordura vegetal hidrogenada; Acidulante ácido cítrico; Emulsificante; Lecitina de soja; Aroma artificial de morango, iogurte; Estabilizante; Gelatina; Amido de milho; Corante artificial vermelho 40.Peso líq. aproximado do produto 600g | Pct | 324 |
| **82** | 195855 | Bala sortida | BALA DOCE, DURA,SORTIDAS, PACOTE 600 gramas | Pct | 374 |
| **83** | 114389 | Batata Inglesa | Batata Inglesa frescas e sãs inteiras firmes, lavadas escovadas, com coloração uniforme com aroma, cor sabor típicos e livres de umidade externa anormal. não deve apresentar podridão úmida ou seca, coração negro, brotos com mais de 1 mm, esverdeado em área maior que 5% da superfície nem dano profundo. | Kg | 600 |
| **84** | 114391 | Batata Palha | Batata palha frita sabor natural livre de gorduras trans sem glúten sequinha com embalagem de 140 g ou 150 g contendo informação nutricional data de validade lote de fabricação e contato de atendimento ao consumidor. | Un | 84 |
| **85** | 122207 | Bebida Láctea (Vários Sabores) | Bebida Láctea Sabores variados, com consistência cremosa ou líquida, acondicionada embalagem de saco plástico. Ingredientes obrigatórios: leite pasteurizado; soro de queijo pasteurizado e desnatado, açúcar, polpa de fruta, fermento lácteo, e estabilizantes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega. 1 litro | Un | 3000 |
| **86** | 9731 | Couve | Couve: não deve apresentar podridão, dano profundo, defeitos provocados por doenças, sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, sem parasitas, larvas, sem umidade externa anormal, isento de odor e sabor estranho. embalado. | Un | 94 |
| **87** | 116800 | Chuchu | Chuchu especificação: não deve apresentar podridão, dano profundo, defeitos provocados por doenças, sem sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, sem parasitas, larvas, sem umidade externa anormal, isento de odor e sabor estranho, embalado. | Kg | 150 |
| **88** | 113803 | Cebola de Cabeça | Cebola de Cabeça unidades de tamanho grande, casca lisa, sem lesões ou sinais de apodrecimento. | Kg | 280 |
| **89** | 1649 | Cenoura | Cenoura vermelha: deverão estar frescas e sãs inteiras limpas e livres de umidade anormal não poderão apresentar podridão mole nem seca deformações, estar murchas raladas ou quebradas ou ainda apresentar injurias por pragas ou doenças, dano mecânico com profundidade superior a 3 mm ombro verde ou arroxeado em área maior que 10% da superfície embalagem comum de mercado. | Kg | 350 |
| **90** | 8796 | Mandioca | Mandioca especificação: descascada e lavada, deverão estar frescas e sãs, inteiras, limpas e livres de umidade externa anormal. Não deverão apresentar podridão, rachadura, raiz murcha, ferimentos e lesões escurecidas, escurecimento variando de marrom cinza, tendendo a preto, dano mecânico grave. | Kg | 300 |
| **91** | 112406 | Beterraba | Beterraba (sem mofo): com características organolépticas (cor, aroma, textura e aparência) preservadas. Entregar de acordo com a necessidade e embalagem plástica, atóxica, resistente e transparente. | Kg | 350 |
| **92** | 121039 | Pepino Verde | Pepino Verde O produto deve estar de acordo com a NTA 14 deverão ser de 1º qualidade, de tamanho médio, liso, com polpa intacta e limpa; tamanho e coloração uniformes típicos da variedade, sem manchas bolores, sujidades, ferrugem sem lesões de origem física ou mecânica deve atender os padrões microbiológicos da RDC nº. 12 de 02/01/01 da ANVISA e os padrões de embalagem | Kg | 100 |
| **93** | 132737 | Pêra | Pêra: De primeira, tamanho e colorações uniformes, devendo ser bem desenvolvido e madura, com polpas intactas e firmes, livres de resíduo de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte | Kg | 60 |
| **94** | 132745 | Pêssego | Pêssego: De primeira, tamanho e colorações uniformes, devendo ser bem desenvolvido e madura, com polpas intactas e firmes, livres de resíduo de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte | Kg | 60 |
| **95** | 122201 | Maracujá | Maracujá: De primeira, tamanho e colorações uniformes, devendo ser bem desenvolvido e madura, com polpas intactas e firmes, livres de resíduo de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. | Kg | 600 |
| **96** | 114390 | Manga | Manga, graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta. | Kg | 250 |
| **97** | 135607 | Kiwi | De primeira qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhos e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduros, isentos de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte | Kg  | 72 |
| **98** | 114378 | Laranja | Laranja Bahia: De primeira qualidade, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, isentas de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte | Kg | 500 |
| **99** | 121031 | uva italiana | Uva Italiana: Primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, isentas de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte | Kg | 265 |
| **100** | 122200 | Goiaba Vermelha | Goiaba Vermelha: Primeira, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, isentas de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundo de manuseio e transporte | Kg | 300 |
| **101** | 10948 | Maçã Nacional | Maçã nacional frescas e sãs inteiras limpas e apresentar cor odor e sabor característico peso entre 80 g e 110 g não devem apresentar podridão manchas tipo cortica na polpa dano profundo queimadura de sol na área maior que 10% defeitos provocados por pragas ou doenças e no devem estar passadas | Kg | 500 |
| **102** | 115668 | Limão Tahiti | Limão Tahiti: De primeira, fresco, livre de resíduos de fertilizantes, sujicidas, parasitas e larvas, tamanhas e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro, com polpa firme e intacta. | Kg | 300 |
| **103** | 10945 | Mamão Papaia | Mamão com 80 a 90% de maturação, frutos de tamanho médio, com Aproximadamente 400g, no grau máximo de evolução no tamanho | Kg | 250 |
| **104** | 135598 | Caqui | Fruta em perfeito estado para consumo e sem podridão. | Kg | 40 |
| **105** | 116806 | Tomate | Tomate Tipo maçã, tamanho, médio, segunda, com aproximadamente 80% de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho de acordo com a resolução 12/78 da cnnpa. Kg | Kg | 400 |
| **106** | 113802 | Pimentão Verde | Pimentão Verde de primeira, tamanho e coloração uniformes, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. de acordo com a resolução 12/78 da cnnpa. Kg | Kg | 120 |
| **107** | 4350 | Bombom | Bombom sortido de 1ª qualidade pacote de 01 kg | Pct | 20 |
| **108** | 118294 | Canela em Pau | Canela em Pau para uso culinário. Embalagem: em pacotes de plástico atóxico, transparente, termossoldado, resistente, com peso líquido de 50 gramas contendo todas as informações segundo a legislação vigente. Validade: Data de fabricação de no máximo 30 dias da data de entrega. | Un | 110 |
| **109** | 120968 | Chantilly | Pó com preparo de cobertura creme, utilizado como coberturas, recheios e em decoração de bolos, tortas, doces, acompanhamento de diversas sobremesas como sorvetes, salada de frutas, morangos e em bebidas quentes, embalagem de 1 Litro. | Un | 36 |
| **110** | 120967 | Chocolate granulado | Embalagem em pacotes de plástico atóxico, transparente, termossoldado, resistente, com peso líquido de 150 gramas; | Pct | 88 |
| **111** | 4431 | Chocolate em Barra | Chocolate ao Leite em barra de 01 Kg de 1ª qualidade | Un | 300 |
| **112** | 135599 | Cobertura para Sorvete | Cobertura para Sorvete em variados sabores, embalagem de 250 gramas | Un | 70 |
| **113** | 135600 | Cocada | Pote com 50 unidades | Un | 70 |
| **114** | 135602 | Doce de Frutas | Embalagem 1 kg (com tabletes individuais) | Pct | 7400 |
| **115** | 135603 | Doce de Leite Pastoso | Doce de Leite Pastoso, embalagem lata de 800g | Kg | 72 |
| **116** | 195856 | Ervilha Em Conserva | Ervilha Em Conserva: Reidratada, em conserva. Acondicionada em recipiente de folha de flandres, íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo 200g de peso liquido drenado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. | Un | 60 |
| **117** | 135606 | Iogurte | Iogurte pacote de 1 litro sabores diversos. | Pct | 180 |
| **118** | 122218 | Catchup | Catchup, molho de consistência pastosa composto de tomate, açúcar, sal e condimentos Unidade utilizada: frasco 200 g | Un | 70 |
| **119** | 135608 | Lasanha Congelada | Lasanha Congelada, embalagem com prazo de fabricação e vencimento. Embalagem de 650 gramas. | Un | 300 |
| **120** | 8168 | Leite Em Pó c/ Ferro p/ Lactentes Tipo 1  | Leite Em Pó c/ Ferro p/ Lactentes Tipo 1  | Un | 80 |
| **121** | 8203 | Leite em Pó c/ Ferro p/ Lactentes Tipo 2  | Leite em Pó c/ Ferro p/ Lactentes Tipo 2 | Un | 25 |
| **122** | 135609 | Leite em Pó NAN3 | Leite em Pó NAN3, embalagem com 400 gramas | Un | 25 |
| **123** | 113522 | Leite Pasteurizado Tipo c | Leite Pasteurizado produto de origem animal (vaca), líquido fluido, homogêneo, de cor branca opaca, pasteurizado (tratamento térmico que visa eliminar bactérias patogênicas do leite – processo que eleva o leite a 75º C por 15 – 20”), produto altamente perecível que deve ser conservado sob refrigeração por possuir vida útil limitada por ação microbiana. Embalagem primária com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. | Litros | 830 |
| **124** | 135611 | Massa para Pastel | Massa para Pastel, embalagem com 1 kg. | Un | 120 |
| **125** | 121028 | Melancia | Melancia Redonda, graúda, de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta. | Kilo | 250 |
| **126** | 135612 | Mostarda | Mostarda, embalagem com 200g. | Un | 72 |
| **127** | 135614 | Orégano | Orégano, embalagem de 100 g | Pct | 72 |
| **128** | 1674 | Ovos Brancos Extra | Ovos de galinha, branco ou de cor, classe A, casca limpa, íntegra, sem manchas ou deformações. | Dúzia  | 174000 |
| **129** | 135615 | Ovos de Páscoa | 100 Gramas | Un | 132 |
| **130** | 135616 | Paçoca de Amendoim | Paçoca de Amendoim, embalagem pote de 900g | Un | 120 |
| **131** | 115007 | Pão Cachorro Quente | Pão de 50 gramas para cachorro quente | Un | 150000 |
| **132** | 135618 | Pé de Moça - Doce | Pote com 25 doces | Un | 86 |
| **133** | 135619 | Pé de Moleque - Doce | Pote de 900 g | Un | 120 |
| **134** | 113519 | Pipoca Doce | Pipoca doce especificação: contendo o ingredientes: canjica (milho), açúcar e sem conservantes, com validade de 5 meses. Deve apresentar ainda informação nutricional, data de fabricação, validade, lote, serviço e atendimento ao consumidor e ser livre de gorduras trans. as embalagens devem ser individuais contendo 40 g cada. O produto pacote c/ 50 | Un | 120 |
| **135** | 135621 | Pipoca para Microondas | Pacote, embalagem de 100 gramas | Un | 86 |
| **136** | 111822 | Pirulito Sabores Sortidos | Pirulitos sabores sortidos de iogurte com frutas: abacaxi, morango, pêssego e framboesa coloridos artificialmente. Ingredientes: açúcar, xarope de glicose, gordura vegetal hidrogenada, acidulante ácido cítrico, emulsificantes mono e diglicerídeos de ácidos graxos e lecitina de soja, aromatizantes e corantes artificiais amarelo tartrazina, amarelo crepúsculo, vermelho 40, azul brilhante e corante inorgânico dióxido de titânio. Não contém glúten. Embalagem com 600 gramas. | Un | 320 |
| **137** | 135622 | Pizza Congelada | Pizza Congelada, em perfeito estado para consumo com data de fabricação e validade. Embalagem com 650 gramas. | Un | 120 |
| **138** | 5166 | Polpa de Fruta Variadas | As polpas devem estar de acordo com os requisitos de PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE PARA POLPA DE FRUTA, presentes na instrução NORMATIVA Nº 01, DE 07 DE JANEIRO DE 2000 e anexos. Temperatura de congelamento de -18ºC e nunca superior a -15ºC. Os produtos jamais poderão ser descongelados e recongelados. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Embalagem individuais, contendo 1kg, em películas plásticas impermeáveis, resistentes e transparentes, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. As polpas beneficiadas devem estar identificadas com o nome do vegetal, o local de origem, os dados do fabricante e a data do beneficiamento. | Un | 500 |
| **139** | 135623 | Queijo Tipo Minas Curado | Queijo Tipo Minas Curado, em perfeito estado para consumo. Sem sinais de bolor e estragos.  | Un | 120 |
| **140** | 135624 | Rapadura | Rapadura | Un | 90 |
| **141** | 120962 | Repolho Verde | Repolho Verde: Tamanho médio, primeira qualidade, cabeças fechadas, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme. Livres de terra nas folhas externas | Kg | 120 |
| **142** | 135625 | Rúcula | Rúcula com folhas em molho tenras e saudáveis. Os vegetais folhosos deverão chegar ao local de entrega com as folhas frescas, tenras. Não serão aceitos produtos murchos. | Un | 60 |
| **143** | 135633 | Sorvete | Sorvete, pote de 500g | Un | 120 |
| **144** | 135627 | Suco Artificial | Caixa com 50 unidades, sabores variados  | Un | 120 |
| **145** | 126000 | Sustagen | Suplemento enriquecido com vitaminas e minerais. Embalagem com 400 gramas. | Lata | 25 |
| **146** | 135628 | Tempero Verde | Tempero Verde sem pimenta, embalagem de 500 gramas. | Un | 230 |
| **147** | 175431 | Trigo para Quibe | Trigo para quibe, contendo no mínimo 500 gramas, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade | Pct | 20 |
| **148** | 111672 | Pão Francês | Pão de Sal Francês de 50 Gramas | Kilo | 10000 |

3.2 Os objeto da aquisição deverão está dentro da padronização seguida pelo fabricante ou distribuidor do produto e respeitado as especificações técnicas e requisitos de desempenho dos órgãos de controle de qualidade.

1. **FORMAS DE ENTREGA**
	1. O objeto do presente termo de referência será recebido conforme solicitação realizada pelo Município de Janaúba, no prazo de até 07 (sete) dias após o envio da autorização de fornecimento.
	2. Os bens deverão ser apresentados conforme local solicitante ou almoxarifado localizado à Av. Manoel Ataide, 2207, Bairro Santa Cruz, nesse Município de Janaúba/MG.
	3. O não cumprimento do disposto no item 4.1 do presente termo acarretará a anulação do empenho bem como a aplicação das penalidades previstas no edital e a convocação do fornecedor subsequente considerando a ordem de classificação do certame.
	4. A administração rejeitará, no todo ou em parte, o fornecimento executado em desacordo com os termos do Edital e seus anexos.

**5. VALOR ESTIMADO E VIGÊNCIA**

5.1 O custo estimado total da presente contratação é de **R$2.309.380,89 (Dois milhões, trezentos e nove mil, trezentos e oitenta reais e oitenta e nove centavos)**.

* + 1. O custo estimado da presente licitação foi apurado a partir das cotações realizadas.

5.3 O futuro contrato terá prazo de vigência de 12 meses.

**6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

6.1 A Contratada obriga-se a:

6.1.1. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do produto, de acordo com os artigos 12, 13, 18 e 26, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

6.1.2. Atender prontamente a quaisquer exigências da Administração, inerentes ao objeto da presente licitação;

6.1.3. Comunicar à Administração, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

6.1.4. Responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato.

**7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

7.1. A Contratante obriga-se a:

7.1.1. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de servidor especialmente designado;

7.1.2. Efetuar o pagamento no prazo previsto.

**8. MEDIDAS ACAUTELADORAS E GARANTIA**

8.1. Consoante o artigo 45 da Lei nº 9.784, de 1999, a Administração Pública poderá, sem a prévia manifestação do interessado, motivadamente, adotar providências acauteladoras, inclusive retendo o pagamento, em caso de risco iminente, como forma de prevenir a ocorrência de dano de difícil ou impossível reparação.

**9. CONTROLE DA EXECUÇÃO**

9.1. A fiscalização da contratação será exercida por um representante da Administração, ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução do contrato, e de tudo dará ciência à Administração.

9.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da fornecedora, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

9.3. O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

**10. DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

10.1. As sanções administrativas serão impostas fundamentadamente nos termos da Lei nº 10.520/02 e Lei 8.666/93.

10.2 Independente da sanção aplicada, a inexecução total ou parcial do contrato poderá ensejar, ainda, a rescisão contratual, nos termos previstos na Lei nº. 8.666/93, bem como a incidência das consequências legais cabíveis, inclusive indenização por perdas e danos eventualmente causados à CONTRATANTE.

10.3. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.

**11. DA DOTAÇÃO ORCAMENTÁRIA**

11.1 As despesas dessa contratação serão suportada pelas dotações orçamentárias abaixo:

**GABINETE**

Ficha: 28

**Procuradoria:**

Ficha: 205

**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO**

Ficha: 1328

Ficha: 494

Ficha: 503

Ficha: 518

Ficha: 519

Ficha: 520

Ficha: 521

Ficha: 1330

Ficha: 552

Ficha: 553

Ficha: 554

Ficha: 564

Ficha: 725

Ficha: 734

**SECRETARIA DE PROMOÇÃO SOCIAL**

Ficha: 221

Ficha: 222

Ficha: 230

Ficha: 231

Ficha: 245

Ficha: 1359

Ficha: 257

Ficha: 266

Ficha: 267

Ficha: 278

Ficha: 279

Ficha: 293

Ficha: 305

Ficha: 321

Ficha: 322

Ficha: 362

Ficha: 363

Ficha: 364

Ficha: 387

Ficha: 400

Ficha: 401

Ficha: 402

**SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO, FAZENDA E RECURSOS HUMANOS**

Ficha: 432

Ficha: 444

**SECRETARIA DE OBRAS**

Ficha: 994

Ficha: 1015

Ficha: 1036

Ficha: 1048

Ficha: 1074

Ficha: 1088

Ficha: 1124

Ficha: 1142

Ficha: 1149

**SECRETARIA DE AGRONEGÓCIOS**

Ficha:80

Ficha: 97

Ficha: 106

Ficha: 120

Ficha: 131

Ficha: 168

Ficha: 175

**SECRETÁRIA DE SAÚDE**

Ficha: 822

Ficha: 1376

Ficha: 862

Ficha: 896

Ficha: 897

Ficha: 913

Ficha: 937

Ficha: 963

Ficha: 1545

Ficha: 976

Ficha: 977

**Anexo X-MINUTA CONTRATO ADMINISTRATIVO PROCESSO Nº. \_\_\_\_\_-2018-PP. \_\_\_-2018**

**Contrato** celebrado entre o **Município de Janaúba**, **Minas Gerais**, doravante denominado de **CONTRATANTE**, e a empresa **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** doravante denominada apena **CONTRATADA**, para o fornecimento \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**O MUNICIPIO DE JANAUBA MINAS GERAIS**, estabelecido na Praça Dr. Rockert, 92- centro em Janaúba, Minas Gerais, CNPJ/MF nº. 18.017.392/0001-67, neste ato representado pelo Prefeito Municipal, senhor **Carlos Isaildon Mendes**, doravante denominado C**ONTRATANTE**, e, do outro, a empresa**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**, doravante denominada **Contratada**, neste ato representada por **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**celebram entre si o presente **Contrato** de aquisição de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_conforme especificações contidas no termo de referência**,** constante do Processo\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, em conformidade com a Lei nº. 8.666/93, e demais legislações vigentes e as cláusulas a seguir enumeradas.

**CLÁUSULA PRIMEIRA – Objeto**

Constitui o objeto do presente **Contrato** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Item | Descrição | Quantidade | Unidade | Valor do Item | Valor Total |
| Empresa |
| 0001 |  |  |  |  |  |
| Total do Fornecedor: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| Total Geral: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

 |

**CLÁUSULA SEGUNDA: DA VIGÊNCIA**

2.1.O presente Contrato passará a vigorar a partir de sua assinatura por mais **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** meses, podendo ser prorrogado, nos termos do art. 57 da Lei nº. 8.666/93, com eficácia legal após a publicação do seu extrato no Diário Oficial do \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**CLÁUSULA TERCEIRA – Valor do Contrato e Forma de Pagamento**

3.1. O valor do presente contrato é de **R$.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_)**. O pagamento será efetuados até 30(trinta) dias úteis, mediante a apresentação de Fatura ou Nota Fiscal devidamente Atestadas e Visadas pela Fiscalização do **Contrato**, diretamente na conta corrente da contratada, mediante transferência bancária eletrônica, sendo de responsabilidade da contratada o pagamento das tarifas cobradas pela instituição, referente à operação realizada.

3.1.1. A mencionada quantia é apenas estimativa de gastos, não podendo ser exigidas, nem consideradas como valores para pagamentos mínimos. Tais estimativas poderão sofrer acréscimos ou supressões sem que isto justifique motivo para qualquer indenização à CONTRATADA;

3.2. Nos preços estão incluídas todas as despesas que direta ou indiretamente decorram do fornecimento ora contratado, inclusive custos com pessoal, encargos sociais, trabalhistas em previdenciários, administração, tributos, emolumentos e contribuições de qualquer natureza.

**CLÁUSULA QUARTA – DO PAGAMENTO**

4.1. A **CONTRATADA** deverá apresentar mensalmente, após o fornecimento do objeto desta licitação e mediante entrega no Setor de Compras deste município, as notas fiscais/faturas, emitidas para fins de liquidação e pagamento, acompanhadas dos seguintes documentos:

4.1.2. Ofício solicitando o pagamento;

4.1.3. Certidão Negativa de Débitos – CND, referente às contribuições previdenciárias e às de terceiros;

4.1.4. Certificado de Regularidade de Situação do FGTS – CRF;

4.1.5. Certidões Negativas de Débitos junto as Fazenda Federal, Estadual e Municipal, do domicílio sede da licitante vencedora;

4.2. O pagamento será efetuado pelo **CONTRATANTE** no prazo de até 30 (trinta) dias úteis, contado da data de protocolização da nota fiscal/fatura e dos respectivos documentos comprobatórios, conforme indicado no subitem 4.1., mediante ordem bancária, emitida através do Banco do Brasil S/A, creditada em conta corrente da licitante vencedora;

4.3. Nenhum pagamento será efetuado à **CONTRATADA**, na pendência de qualquer uma das situações abaixo especificadas, sem que isso gere direito a alteração de preços ou compensação financeira:

4.3.1. Atestação pelo **CONTRATANTE**, em relação ao cumprimento do objeto desta licitação, das notas fiscais emitidas pela **CONTRATADA**;

4.3.2. Na hipótese de estarem os documentos discriminados no subitem 4.1.3 a 4.1.5, com a validade expirada, o pagamento ficará retido até a apresentação de novos documentos, dentro do prazo de validade, não cabendo ao **CONTRATANTE** nenhuma responsabilidade sobre o atraso no pagamento;

4.3.2.1. Decorridos 15 (quinze) dias contados da data em que os pagamentos estiverem retidos, sem que a **CONTRATADA** apresente a documentação hábil para liberação dos seus créditos, o Contrato será rescindido unilateralmente pelo **CONTRATANTE**, ficando assegurado à licitante vencedora, tão somente, o direito ao recebimento do pagamento dos produtos efetivamente entregues;

4.4. O **CONTRATANTE** pode deduzir, do montante a pagar, os valores correspondentes a multas ou indenizações devidas pela **CONTRATADA**, nos termos do Contrato;

**CLÁUSULA QUINTA – DAS DOTAÇÕES ORÇAMENTÁRIAS**

5.1. As despesas decorrentes deste Contrato correrão por conta dos recursos orçamentários consignados no termo de referência:

**CLÁUSULA SEXTA: DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

6.1. Na execução do objeto do presente contrato obriga-se a CONTRATADA a envidar todo o empenho e dedicação necessários ao fiel e adequado cumprimento dos encargos que lhe são confiados, obrigando-se ainda a:

6.1.1. direcionar todos os recursos necessários, visando à obtenção do perfeito fornecimento do objeto contratual, de forma plena e satisfatória, sem ônus adicionais de qualquer natureza ao **CONTRATANTE**;

6.1.2. observar as normas legais a que está sujeita para fornecimento do objeto e apresentar, sempre que solicitado, os documentos que comprovem a procedência do produto;

6.1.3. manter estoque regular dos objetos, de modo a poder atender de imediato as solicitações do Município de Janaúba/MG;

6.1.4. ressarcir o Município do equivalente a todos os danos decorrentes de paralisação ou interrupção do fornecimento do material adquirido, exceto quando isso ocorrer por exigência do **CONTRATANTE** ou ainda por caso fortuito ou força maior, circunstâncias devidamente comunicadas ao **CONTRATANTE** no prazo de 48 (quarenta e oito horas), após a sua ocorrência;

6.1.5. responsabilizar-se por eventuais multas municipais, estaduais e federais decorrentes de faltas por ela cometidas na execução do Contrato;

6.1.6. exigir de seu pessoal o uso de equipamentos e materiais de segurança necessários à execução do objeto desta licitação, bem como fiscalizar o cumprimento das normas e medidas de segurança;

6.1.7. manter absoluto sigilo com referência a assuntos de que tome conhecimento, em função do cumprimento do objeto desta licitação;

6.1.8. cumprir todas as obrigações de natureza fiscal, trabalhista e previdenciária, incluindo seguro contra riscos de acidentes do trabalho, com relação ao pessoal designado para a realização do fornecimento, que não terão com o **CONTRATANTE** qualquer vínculo empregatício;

6.1.9. fornecer os materiais de acordo com os aspectos qualitativos e quantitativos consoantes a legislação pertinente, mantendo durante toda a execução do Contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste procedimento licitatório, em compatibilidade com as obrigações assumidas;

6.1.10. responder, independentemente de culpa, por qualquer dano pessoal ou patrimonial ao **CONTRATANTE**, ou ainda a terceiros, na execução do fornecimento objeto da licitação, não sendo excluída, ou mesmo reduzida, a responsabilidade pelo fato de haver fiscalização ou acompanhamento pelo **CONTRATANTE**.

6.6.11. Manter durante toda a execução do Contrato compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação, exigidas na licitação.

**CLÁUSULA SÉTIMA: DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE**

7.1. **O CONTRATANTE**, durante a vigência deste contrato, compromete-se a:

7.1.1. autorizar o fornecimento dos materiais, mediante formulário a ser emitido pela Secretaria de \_\_\_\_\_\_\_ e cujas cópias deverão ser anexadas às respectivas notas fiscais, para efeito de conferência e pagamento;

7.1.2. fiscalizar a execução do Contrato objetivando a qualidade desejada;

7.1.3. dar ciência à **CONTRATADA** imediatamente sobre qualquer anormalidade que verificar na execução do Contrato e indicar os procedimentos necessários ao seu correto cumprimento;

7.1.4. prestar as informações e os esclarecimentos atinentes ao objeto, que venham ser solicitados pela **CONTRATADA**;

7.1.5. O Município de janaúba/MG poderá solicitar à **CONTRATADA**, análise do produto entregue, sempre que o mesmo se fizer necessário, sem ônus para o Órgão **CONTRATANTE**;

7.1.6. verificar e atestar, ao receber a Nota Fiscal, se as quantidades cobradas correspondem ao consumo real ocorrido;

7.1.7. efetuar pagamento à **CONTRATADA** de acordo com as condições de preço e prazo estabelecidas no contrato.

**CLÁUSULA OITAVA: DA FISCALIZAÇÃO E ACOMPANHAMENTO**

8.1. A fiscalização da execução dos trabalhos da CONTRATADA será feita através do Setor de Engenharia do CONTRATANTE ou através de agentes por ele indicados, os quais poderão, junto à CONTRATADA, solicitar a correção de eventuais falhas ou irregularidades que forem verificadas e que, não sendo sanadas, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, serão objeto de comunicação oficial à CONTRATADA para fins de aplicação das penalidades previstas neste Contrato;

8.2. **À FISCALIZAÇÃO** compete, entre outras atribuições:

I. Solicitar à **CONTRATADA** e seus prepostos, ou obter da Administração, tempestivamente, todas as providências necessárias ao bom andamento deste contrato;

II. Verificar a conformidade da execução contratual com as normas especificadas e se os procedimentos empregados são adequados para garantir a qualidade desejada dosprodutos;

III. Anotar, em registro próprio, todas as ocorrências relacionadas com a execução do Contrato, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados.

8.3. A ação da **FISCALIZAÇÃO** não exonera a **CONTRATADA** de suas responsabilidades contratuais.

**CLÁUSULA NONA: DO FORNECIMENTO DO OBJETO**

9.1. O fornecimento dos bens deverá ser feito de acordo com as necessidades do CONTRATANTE;

9.2. A CONTRATADA somente poderá fornecer o objeto previamente autorizados pelo Setor de engenharia deste Município**;**

9.3. A CONTRATADA obriga-se a manter atendimento diário, no mínimo de 08:00 (oito) até as 18:00 (dezoito) horas, todos os dias da semana.

**10. DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OJBETO**

10.1. Em conformidade com os artigos 73 a 76, da Lei nº. 8.666/93, com alterações posteriores, mediante recibo, o objeto da presente licitação será recebido:

10.1.1. **Provisoriamente**, imediatamente depois de fornecido o produto, para efeito de posterior verificação da conformidade do mesmo com a especificação do objeto;

10.1.2. **Definitivamente**, após a verificação da qualidade e quantidade do produto e conseqüente aceitação, quando a nota fiscal será atestada e remetida para pagamento;

10.2. O objeto fornecido em desacordo com o estipulado neste instrumento convocatório e na proposta do adjudicatário será rejeitado parcialmente ou totalmente, conforme o caso;

10.3. Caberá ao Setor de Engenharia do CONTRATANTE atestar o recebimento do objeto desta licitação.

**CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DOS REAJUSTES**

11.1. Não haverá reajustes de preços, sendo, porém repassados os aumentos ou reduções de preços quando houver defasagem comprovada pela contratada;

11.1.1. Quando ocorrer reajustes, a **CONTRATADA** deverá requerer expressamente junto ao Setor de Licitação, anexando ao requerimento documento comprobatório do índice, valendo o reajuste ao contrato a partir do protocolo de documento;

12.2. A substituição do fornecedor da licitante vencedora por outro, não poderá, em nenhuma hipótese, ser alegada como razão para o aumento dos preços pactuados.

**CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA INEXECUÇÃO E RESCISÃO**

13.1. A rescisão contratual pode ser:

13.1.1. Determinada por ato unilateral e escrito do **CONTRATANTE**, nos casos enumerados nos incisos I, XII e XVII do art. 78 da Lei Federal nº. 8.666/93, com as alterações posteriores;

13.1.2. Amigável por acordo entre as partes, mediante autorização escrita e fundamentada da autoridade competente, reduzida a termo no processo licitatório desde que haja conveniência do **CONTRATANTE**;

13.2. A inexecução total ou parcial deste Contrato enseja a sua rescisão pelo **CONTRATANTE**, com as conseqüências previstas na Cláusula Sétima;

13.3. Constituem motivos para rescisão os previstos no art. 78 da Lei acima citada;

13.3.1. Em caso de rescisão prevista nos incisos XII a XVI do art. 78 da Lei acima referida, sem que haja culpa da **CONTRATADA**, será esta ressarcida dos prejuízos regularmente comprovados, quando os houver sofrido;

13.3.2. A rescisão contratual de que trata o inciso I do art. 79, acarreta as conseqüências previstas no art. 80, incisos I a IV, ambos da Lei Federal nº. 8.666/93 com alterações posteriores.

13.4. O **CONTRATANTE** poderá cancelar a Nota de Empenho que vier a ser emitida, em decorrência da licitação e rescindir este Contrato, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial, ficando assegurado o contraditório e o direito de defesa, quando:

a) for requerida ou decretada a falência ou liquidação da **CONTRATADA**, ou quando ela for atingida por execução judicial, ou outros fatos que comprometam a sua capacidade econômica e financeira;

b) a **CONTRATADA** for declarada inidônea ou punida com proibição de licitar ou contratar com qualquer órgão da Administração Pública;

c) em cumprimento de determinação administrativa ou judicial que declare a nulidade da adjudicação.

13.5. Em caso de concordata, o Contrato poderá ser mantido, se a **CONTRATADA** oferecer garantias que sejam consideradas adequadas e suficientes para o satisfatório cumprimento das obrigações por ela assumidas.

**CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DAS ALTERAÇÕES CONTRATUAIS**

14.1. O presente Contrato poderá ser alterado, via termo aditivo, desde que haja interesse do **CONTRATANTE**, com a apresentação das devidas justificativas, nos termos da Lei Federal nº. 8.666/1993, com alterações posteriores;

14.2. Eventuais acréscimos ou supressões de fornecimento ou do objeto poderão ser autorizados pela Administração com observância das limitações legais impostas pelo §1º. do art. 65, da Lei nº. 8.666/93, com alterações posteriores.

**CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

15.1. Pelo atraso injustificado na entrega do objeto fica sujeita a **CONTRATADA** às penalidades previstas no art. 7º da Lei Federal nº. 10.520/2002 e no art. 86 da Lei Federal nº. 8.666/1993 e alterações posteriores, na seguinte conformidade;

I - Advertência;

II - Multa;

III - Suspensão temporária de participar de licitações e impedimento de contratar com a Administração;

IV - Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública;

15.2. A multa será aplicada:

a) multa de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) por dia, até o máximo de 10% (dez por cento) sobre o valor da contratação, em decorrência de atraso injustificado no fornecimento, contado a partir da emissão da respectiva ordem de fornecimento;

b) multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total da contratação, no caso de inexecução total ou parcial do mesmo;

15.3. Caso a **CONTRATADA** venha a falhar ou fraudar a execução deste Contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, garantido o direito prévio da citação e da ampla defesa, ficará impedida de licitar e contratar com a Administração, pelo prazo de até cinco anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação, perante a própria autoridade que aplicou a penalidade;

15.4. Serão considerados injustificados os atrasos não comunicados tempestivamente ou indevidamente fundamentados, ficando sua aceitação a critério do **CONTRATANTE**.

15.5. Aplicadas às multas, o **CONTRATANTE** descontará o seu valor do pagamento que fizer à **CONTRATADA**, após a sua imposição;

15.6. Caso a **CONTRATADA** não tenha mais pagamento a receber, as multas devidas serão descontadas da caução recolhida a título de garantia contratual;

15.7. As multas previstas nesta Cláusula não têm caráter compensatório, porém moratório, e conseqüentemente, o pagamento delas não exime a **CONTRATADA** da reparação dos eventuais danos, perdas ou prejuízos, que seu ato punível venha a acarretar ao **CONTRATANTE**;

15.8. Enquanto a **CONTRATADA** não cumprir as condições contratuais estabelecidas, o **CONTRATANTE** reterá o seu pagamento.

**CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA PUBLICAÇÃO**

16.1. A publicação resumida do presente contrato na Imprensa Oficial será providenciada pelo CONTRATANTE, nos termos do parágrafo único do art. 61, da Lei nº. 8666/93, com alterações posteriores.

**CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DA VINCULAÇÃO AO TERMO DE REFERÊNCIA E À PROPOSTA**

17.1. O presente Contrato vincula-se aos termos:

17.1.1 do termo de referência;

17.1.2. da proposta vencedora da **CONTRATADA**, os quais se constituem em parte integrante deste instrumento, independentemente de transcrição.

**CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DO FORO**

18.1. Fica eleito o Foro da cidade de Janaúba/MG para dirimir questões oriundas deste Contrato, não resolvidas na esfera administrativa, com expressa renúncia de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E, por estarem assim justos e concordes, foi o presente Contrato, lavrado em 02 (duas) vias de igual teor, assinado pelas partes e testemunhas abaixo.

Janaúba-MG, \_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_ de 2.018.

|  |  |
| --- | --- |
| **Carlos Isaildon Mendes****Prefeito de Janaúba****Contratante** | **Contratada** |

**Testemunhas:**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**CPF:**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**CPF:**