



PREGÃO PRESENCIAL N° 009/2015
Fornecimento.

I - PROCESSO ADMINISTRATIVO:
015024

II – DATA E HORÁRIO DE REALIZAÇÃO:
02 de março de 2015 – 14:00 horas

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

IV – OBJETO DA LICITAÇÃO:
Contratação de empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios para compor a alimentação escolar em todas as Creches e Unidades Escolares Municipais de Dias d'Ávila, conforme especificações e quantitativos constantes neste Edital.

V – PRAZO DE VIGENCIA DO CONTRATO:
O prazo de vigência será a partir da data da assinatura do contrato, até 31/12/2015.

VI – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:
Órgão / Unidade: 08/0801
Atividade: 2035
Elemento de despesas: 3.3.90.30.00
Subelemento: 11
Fonte de recursos: 00/15

VII - CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:
7.1. O pagamento pelo fornecimento do objeto deste Pregão será efetuado pelo Município de Dias d'Ávila, após a apresentação da Nota fiscal atestada por funcionário responsável, cumprindo-se os prazos legais;
7.2. Havendo erro na Nota Fiscal/Fatura ou descumprimento das condições pactuadas, no todo ou em parte, a tramitação da Nota Fiscal/Fatura será suspensa para que a CONTRATADA tome as providências necessárias à sua correção, passando a ser considerada para efeito de pagamento a data de reapresentação do documento em questão, corrigido e atestado;
7.3. A CONTRATADA declara haver levado em conta, na apresentação de sua proposta, os tributos, contribuições fiscais, para-fiscais, emolumentos, encargos sociais e todas as despesas incidentes sobre a compra do material, não cabendo quaisquer reivindicações devidas a erros nessa avaliação, para efeito de solicitar revisão de preços por recolhimentos determinados pela Autoridade Superior;
7.4. Não será aceita cobrança posterior de qualquer tributo ou assemelhado adicional, salvo se alterado ou criado após a data de abertura da licitação e que venha expressamente a incidir sobre o objeto deste contrato, na forma da Lei;
7.5. Em nenhuma hipótese o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA, por fornecimentos adicionais que não tenham sido prévia e expressamente autorizados, através de termo aditivo;
7.6. O Município de Dias d'Ávila reserva-se ao direito de suspender o pagamento do(s) produto(s) fornecido(s) que não estiver(em) de acordo com as especificações constantes no edital e anexos.

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

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

1. REGÊNCIA LEGAL

- 1.1 Lei Federal 8.666/93 na sua atual redação;
- 1.2 Lei Federal 10.520/02;
- 1.3 Lei complementar 123/06.

2. TIPO/FORMA DE FORNECIMENTO

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



DIAS D'ÁVILA

PREFEITURA MUNICIPAL

3. OBJETO

3.1 Indicado no campo IV do Preâmbulo.

4. DATA, HORÁRIO, LOCAL DE REALIZAÇÃO E INFORMAÇÕES

4.1 Data e horário indicados no campo II do Preâmbulo.

4.2 Local indicado no campo III do Preâmbulo.

4.3 Quaisquer esclarecimentos sobre esta licitação, poderão ser feitos ao Pregoeiro, pessoalmente ou através do e-mail copeldiasdavila@gmail.com, em até 48 (quarenta e oito) horas antes da data fixada para o certame.

4.4 Na hipótese de ocorrer fato impeditivo que não possibilite a realização da Sessão Pública, fica a mesma adiada para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo local e horário.

5. CONDIÇÃO DE PARTICIPAÇÃO

5.1 Estarão impedidos de participar de qualquer fase da licitação os interessados que se enquadrem em uma ou mais das situações a seguir:

- a) Declarados inidôneos por ato da Administração Pública;
- b) Cumprindo penalidade de suspensão temporária imposta pelo Município de Dias D'Ávila;
- c) Estejam sob falência, concordata, dissolução ou liquidação;
- d) Reunidos sob forma de consórcio;
- e) Mantendo qualquer tipo de vínculo profissional com servidor ou dirigente de órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação.

5.2 É vedada a participação de empresas que não tenham cumprido, integralmente, contratos anteriormente firmados e que, embora ainda vigentes, se encontrem inadimplentes com quaisquer das obrigações assumidas com outros órgãos ou entidades Federais, Estaduais ou Municipais;

5.3 É vedada a participação de empresas que possuam em seu quadro técnico servidor público municipal, conforme Art. 9º, inciso III, da Lei 8.666/93;

5.4 Poderão participar desta licitação os licitantes estabelecidos no país, que atendam a todas as exigências contidas neste edital, e cujo ramo de atividade esteja compatível ao objeto licitado;

5.5 A adjudicatária assinará contrato conforme Minuta constante no Anexo I, que integra este Edital, mediante convocação por fax, carta ou E-mail, em até 10 (dez) dias após a homologação e adjudicação, ressalvados os prazos recursais.

6. CREDENCIAMENTO

6.1 Para participar deste Pregão, o representante legal do licitante deverá apresentar-se ao Pregoeiro munido do documento credencial acompanhado da cópia da carteira de identidade, ou de outro documento equivalente registrado em cartório, bem como DECLARAÇÃO DE ACEITAÇÃO DAS CONDIÇÕES DO EDITAL, conforme ANEXO VI;

6.2 Considera-se como representante legal qualquer pessoa habilitada pelo licitante, mediante apresentação de estatuto/contrato social, ou instrumento público/particular de procuração, ou documento equivalente registrado em cartório.

6.3 Entende-se por documento credencial:

- a) Estatuto/Contrato Social/Requerimento de Empresário;
- b) Procuração ou documento equivalente do licitante.

6.3.1 Este documento credencial deverá dar plenos poderes ao credenciado para formular lances verbais, negociar preços, declarar a intenção de interpor recurso, renunciar ao direito de interposição de recurso, enfim, para praticar em nome do licitante todos os atos pertinentes a este Pregão, conforme modelo anexo.

6.4 Cada credenciado poderá representar apenas 01 (um) licitante;

6.5 Cada empresa poderá credenciar apenas um representante;

6.6 O representante legal do licitante que não se credenciar perante o Pregoeiro ficará impedido de participar da fase de lances verbais, de negociação de preços, de declarar a intenção de interpor recurso, de renunciar ao direito de interposição de recurso, enfim, para representar o licitante durante a reunião de abertura dos envelopes A - Proposta de Preços ou B - Habilitação relativos a este Pregão.

6.6.1 Neste caso, o licitante ficará excluído da etapa de lances verbais e mantido o seu preço apresentado na proposta escrita, para efeito de ordenação das propostas e apuração do menor preço;

6.6.2 O credenciamento de que trata o item 6, deverá ser entregue separado dos envelopes de "Proposta" e "Documentos de Habilitação".

6.7 Uma vez entregue todas as credenciais, não será permitida a participação de licitantes retardatários;

6.8 A ausência do representante da licitante, quando convocado, o impedirá de formular lances e manifestar a intenção de recurso;

6.9 Quando na firma ou denominação social da microempresa ou da empresa de pequeno porte não constar, respectivamente, as abreviações "ME" ou "EPP", juntamente com o credenciamento, será exigida, para fins de aplicação do tratamento diferenciado previsto na Lei Complementar n.º 123/06, a comprovação de tal enquadramento, mediante a apresentação de um dos seguintes documentos:

- a) declaração emitida pela Secretaria da Receita Federal;
- b) declaração do imposto de renda da pessoa jurídica, relativa ao último exercício social, já exigível;
- c) declaração do próprio licitante, atestando, sob as penas da lei, o seu enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte.

6.10. Os documentos exigidos para credenciamento deverão ser entregues separadamente dos envelopes de "Proposta de Preço" e "Documentos de Habilitação";

6.11. Os documentos exigidos poderão ser apresentados em cópia autenticada ou cópia simples acompanhada do original, para que possam ser autenticados na sessão;

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

7. APRESENTAÇÃO DOS ENVELOPES

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



DIAS D'ÁVILA

PREFEITURA MUNICIPAL

7.1.1 ENVELOPE A

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

7.1.2 ENVELOPE B

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

7.2 Os envelopes para esta licitação só serão recebidos pelo Pregoeiro na data, horário e local indicados nos campos II e III do Preâmbulo, em sessão pública;

7.3 Os documentos exigidos poderão ser apresentados em cópia autenticada ou cópia simples acompanhada do original, para que possam ser autenticados na sessão;

7.4 Os documentos extraídos via Internet somente serão considerados válidos após a confirmação da autenticidade por servidor municipal no endereço oficial (site) do órgão emitente.

8 ENVELOPE A - PROPOSTA DE PREÇOS

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

8.1.1 Razão Social, CNPJ, inscrição estadual, endereço, telefone, fax, e dados do representante para a assinatura do contrato, se for o caso;

8.1.2 Preço unitário e total da proposta. O valor total da proposta deverá ser expresso em real e por extenso;

8.1.3 Validade da Proposta de Preços de 60 (sessenta) dias, contado a partir da data de abertura, excluindo os prazos de recursos administrativos;

8.1.4 Prazo de execução do objeto do contrato, conforme indicado no campo V do Preâmbulo;

8.1.5 Descrição dos produtos, Vide Anexo III;

8.1.6 Dados para assinatura do contrato, conforme Anexo VIII;

8.1.7 Relatório de aprovação integral das amostras, que será elaborado pela área demandante e disponibilizado até 24 (vinte e quatro) horas antes da realização do certame;

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

8.2 Os preços são fixos e irredutíveis, incluindo toda e qualquer despesa direta ou indireta referente a execução do objeto;

8.3 Os preços propostos serão de exclusiva responsabilidade da licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração dos mesmos, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

9. ENVELOPE B – HABILITAÇÃO

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

9.1.1 Habilitação Jurídica

a) Cédula de Identidade do Sócio;

b) Registro comercial, no caso de empresa individual;

c) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado ou inscrito, em se tratando de sociedades comerciais e no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleições de seus administradores;

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

e) Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;

f) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ).

9.1.2 Regularidade Fiscal e Trabalhista

a) Prova de regularidade para com as Fazendas Municipal e Estadual da sede do licitante;

b) Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União;

c) Prova de regularidade relativa a Seguridade Social (INSS), mediante apresentação da Certidão Relativa a Contribuições Previdenciárias, emitida pela Receita Federal do Brasil;

d) Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), mediante apresentação de Certificado de Regularidade do FGTS – CRF;

e) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT expedida pelo TST.

9.1.3 Qualificação Econômico-Financeira

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

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

9.3. Qualificação Técnica:

9.3.1. 01 (um) atestado de capacidade técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado comprovando aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação;



9.4. Declarações

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

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

10. PROCEDIMENTO E FORMULAÇÃO DE LANCE

10.1 Abertura do Envelope A – Proposta de Preços.

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

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

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

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

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

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

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

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

10.2 Abertura do Envelope B – Habilitação.

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

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

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

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

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

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

11. CRITÉRIO DE JULGAMENTO

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

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

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

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

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

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

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

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



DIAS D'ÁVILA

PREFEITURA MUNICIPAL

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

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

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

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

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

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

12. ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

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

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

13. IMPUGNAÇÃO

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

14. RECURSO

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

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

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

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

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

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

15. CONTRATAÇÃO

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

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

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

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

16. PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO

16.1. Indicado no campo V do Preâmbulo.

17. CONDIÇÃO DE PAGAMENTO

17.1. Indicado no campo VII do Preâmbulo.

18. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

18.1. Indicado no campo VI do Preâmbulo.

19. SANÇÃO

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

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

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

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



DIAS D'ÁVILA

PREFEITURA MUNICIPAL

19.2.1 Advertência sempre que forem constatadas infrações leves.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

20.1.1 Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Comissão de Licitação, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

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

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

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

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

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

- A microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado;
- Não ocorrendo a contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma da alínea "a", serão convocadas as microempresas ou empresas de pequeno porte remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese do item 20.2.1, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;
- No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte, que se encontrem no intervalo estabelecido no item 20.2.1, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

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

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



DIAS D'ÁVILA

PREFEITURA MUNICIPAL

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

21 DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

21.15. O agendamento para entrega das amostras deverá ser realizada através do telefone (71) 9971-8658, procurar Srª Jhersyka Matos Rios;

21.16 As amostras deverão ser apresentadas até 48 (quarenta e oito) horas antes da realização do certame licitatório, impreterivelmente;

21.17 O RELATÓRIO DE APROVAÇÃO INTEGRAL DAS AMOSTRAS, será elaborado pelas nutricionistas Jhersyka Matos Rios e Fabiane Bastos de Macedo, ou por outro funcionário indicado, e estará disponível até 24 (vinte e quatro) horas antes da realização do certame. A empresa que não retirar o referido RELATÓRIO no prazo estipulado não poderá retirá-lo posteriormente;

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

22 ANEXOS DO EDITAL

22.1 Indicados no campo VIII do Preâmbulo.

Mateus Oliveira Souza
Pregoeiro Oficial



DIAS D'ÁVILA

PREFEITURA MUNICIPAL

PREGÃO PRESENCIAL Nº 009/2015

ANEXO I

MINUTA DO CONTRATO

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

CONTRATO Nº ____/2015

O MUNICÍPIO DE DIAS D'ÁVILA – BAHIA, pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no CNPJ nº. **13.394.044/0001-95**, com sede à Rua Raimundo J. C. Tabireza, nº 37 – Centro, Dias d'Ávila, CEP 42.850-000, neste ato representado por sua Prefeita Municipal, Srª. **JUSSARA MÁRCIA DO NASCIMENTO**, maior, brasileira, capaz, inscrita no CPF sob o nº _____, residente nesta Cidade de Dias D'Ávila - Bahia, **com interveniência** do Secretário____, brasileiro, inscrito no CPF sob nº ____, de agora em diante denominado **CONTRATANTE** e do outro lado empresa ____, situada à ____ - BA, inscrita no CNPJ sob o nº ____, neste ato representada pelo Sr.____, brasileiro, ____, portador do R.G. nº ____ SSP/____, inscrito no CPF/MF sob o nº _____, a seguir denominada **CONTRATADA**, resolvem celebrar o presente Contrato de Fornecimento, autorizado pelo despacho constante no **Processo Administrativo nº 015024**, na Modalidade **Pregão Presencial nº 009/2015, Tipo Menor Preço**, que se regerá pela Lei Federal nº 8.666/93 e Lei Federal nº 10.520/02, diplomas que as partes se sujeitam a cumprir; e também sob os termos e condições estabelecidas na proposta apresentada pela empresa, que é parte integrante deste Contrato, independente de transcrição, mediante as cláusulas seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1 Contratação de empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios para compor a alimentação escolar em todas as Creches e Unidades Escolares Municipais de Dias d'Ávila, conforme especificações e quantitativos constantes no Edital, seus anexos e na Proposta de Preços da CONTRATADA.

CLÁUSULA SEGUNDA - DO PREÇO, CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

2.1. O valor do presente contrato é R\$... (...);

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

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

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

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

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

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

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

CLÁUSULA TERCEIRA – FORMA DE FORNECIMENTO

3.1. A forma de fornecimento do objeto deste contrato será PARCELADO, conforme necessidades da CONTRATANTE.

CLÁUSULA QUARTA - DO PRAZO DE VIGÊNCIA

4.1. O prazo de vigência será a partir da data da assinatura do contrato, até 31/12/2015.

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

CLÁUSULA QUINTA - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTARIA

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

Órgão / Unidade: 08/0801

Atividade: 2035

Elemento de despesas: 3.3.90.30.00

Subelemento: 11

Fonte de recursos: 00/15

CLÁUSULA SEXTA - DAS RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

6.1. A CONTRATADA responderá por todos os danos e prejuízos decorrentes de paralisações na entrega dos produtos objeto deste contrato, salvo na ocorrência de caso fortuito ou de força maior, sem que haja culpa da CONTRATADA, devidamente apurados na forma da legislação



DIAS D'ÁVILA

PREFEITURA MUNICIPAL

vigente, quando comunicados à CONTRATANTE no prazo de até 48h (quarenta e oito) horas da ocorrência, ou por ordem expressa e escrita da CONTRATANTE;

- 6.2. Fornecer os produtos de acordo com as especificações constantes no instrumento convocatório e no presente contrato, nos locais determinados, nos dias e nos turnos e horários de expediente da Administração;
- 6.3. Zelar pela boa e completa execução do contrato e facilitar, por todos os meios ao seu alcance, a ampla ação fiscalizadora dos prepostos designados pelo CONTRATANTE, atendendo prontamente às observações e exigências que lhe forem solicitadas;
- 6.4. Comunicar ao CONTRATANTE qualquer anormalidade que interfira no bom andamento do contrato;
- 6.5. Arcar com todo e qualquer dano ou prejuízo de qualquer natureza causado ao CONTRATANTE e a terceiros, por sua culpa, ou em consequência de erros, imperícia própria ou de auxiliares que estejam sob sua responsabilidade, bem como ressarcir o equivalente a todos os danos decorrentes de paralisação ou interrupção do fornecimento contratado, exceto quando isto ocorrer por exigência do CONTRATANTE ou ainda por caso fortuito ou força maior, circunstâncias que deverão ser comunicadas no prazo de 48 (quarenta e oito) horas após a sua ocorrência;
- 6.6. Manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 6.7. Providenciar e manter atualizadas todas as licenças e alvarás junto às repartições competentes, necessários à execução do contrato;
- 6.8. Efetuar pontualmente o pagamento de todas as taxas e impostos que incidam ou venham a incidir sobre as suas atividades e/ou sobre a execução do objeto do presente contrato, bem como observar e respeitar as Legislações Federal, Estadual e Municipal, relativas ao objeto do contrato;
- 6.9. Adimplir os fornecimentos exigidos pelo instrumento convocatório e pelos quais se obriga, visando à perfeita execução deste contrato;
- 6.10. Promover, por sua conta e risco, o transporte dos produtos;
- 6.11. Trocar, as suas expensas, no total ou em parte, o(s) produto(s) que vier(em) a ser recusado(s);
- 6.12. Emitir notas fiscais/faturas de acordo com a legislação, contendo descrição dos produtos, indicação de sua quantidade, preço unitário e valor total;
- 6.13. Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem no objeto, de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato;
- 6.14. Disponibilizar atendimento telefônico exclusivo para recebimento das chamadas durante a vigência deste contrato;
- 6.15. Entregar os materiais solicitados **em até 48 (quarenta e oito) horas**, contadas a partir do recebimento da Ordem de Fornecimento;
- 6.16. Os materiais serão requisitados conforme as necessidades de cada Unidade Escolar e Creches, e deverão ser entregues na própria Escola, por conta do fornecedor, seguindo a relação de Unidades Escolares e Creches constantes no Termo de Referência;
- 6.17. A entrega na Zona Rural seguirá uma rota estabelecida pela Secretaria Municipal de Educação, conforme demanda;
- 6.18. **Deverá a CONTRATADA, ainda, obedecer todas as demais especificações constantes no Termo de Referência anexo ao Edital, que é parte integrante deste contrato.**

CLÁUSULA SÉTIMA – DA FACULDADE DE EXIGIBILIDADE

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

CLÁUSULA OITAVA - DAS RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE

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

CLÁUSULA NONA - DA CESSÃO OU TRANSFERÊNCIA

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

CLÁUSULA DÉCIMA - DAS SANÇÕES

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

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

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

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

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

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

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



DIAS D'ÁVILA

PREFEITURA MUNICIPAL

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

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

10.1.5. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública quando o licitante incorrer por duas vezes nas suspensões elencadas no subitem 10.1.3 e 10.1.4;

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

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

10.4. As multas aplicadas deverão ser pagas espontaneamente no prazo máximo de 05 (cinco) dias ou serão deduzidas do valor correspondente ao valor da execução, após prévio processo administrativo, garantida a ampla defesa e o contraditório ou, ainda, cobradas judicialmente, a critério do MUNICIPAL DE DIAS D'ÁVILA;

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

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

10.7. As sanções previstas nesta Cláusula são de competência exclusiva do titular do MUNICÍPIO DE DIAS D'ÁVILA, permitida a delegação para a sanção prevista no subitem 10.1.1, facultada a defesa do interessado no respectivo processo, no prazo de 05 (cinco) dias da abertura de vistas;

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

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA RESCISÃO

11.1. O presente contrato poderá ser rescindido nas hipóteses previstas no artigo 78 da Lei Federal 8.666/93, com as conseqüências indicadas no artigo 80, sem prejuízo das sanções previstas naquela lei e neste contrato;

11.2. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do processo, assegurando o direito à prévia e ampla defesa;

11.3. No caso de rescisão deste contrato, a CONTRATADA receberá apenas o pagamento do que tiver sido efetivamente fornecido e aprovado pelo CONTRATANTE.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA FISCALIZAÇÃO

12.1. A execução do objeto contratado será acompanhada por servidor indicado pelo Município de Dias d'Ávila/BA, denominado FISCAL DO CONTRATO (se necessário), por meio de Portaria, a quem caberá o acompanhamento, a fiscalização, gerenciamento do contrato e a certificação da nota fiscal/fatura correspondente ao objeto executado;

12.2. As Notas Fiscais/Faturas que forem apresentadas com erro serão devolvidas à contratada para retificação e reapresentação, acrescentando-se, ao prazo de vencimento, os dias que se passarem entre a dada da devolução e a da reapresentação;

12.3. A ação e/ou omissão, total ou parcial, da fiscalização não eximirá a **CONTRATADA** da INTEGRAL responsabilidade pela execução do objeto deste contrato.

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

13.1. Integra o presente contrato, como se nele estivessem transcritas, as cláusulas e condições estabelecidas no **Edital** referente ao **Pregão Presencial nº 009/2015**, constante do **Processo Administrativo nº 015024**, e na **Proposta de Preços da CONTRATADA**;

13.2. Aos casos não previstos neste instrumento, aplicar-se-ão os dispositivos estabelecidos na Lei Federal 8.666/93 e suas posteriores alterações.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DISPOSIÇÕES ESPECIAIS

14.1. O MUNICÍPIO DE DIAS D'ÁVILA não será responsável por quaisquer ônus, direitos ou obrigações vinculados à legislação tributária, trabalhista, previdenciária ou securitária, bem como pelas despesas provenientes de eventuais trabalhos noturnos, decorrentes da execução do objeto da presente licitação, cujo cumprimento e responsabilidade caberão exclusivamente à CONTRATADA;

14.2. O MUNICÍPIO DE DIAS D'ÁVILA não será responsável por quaisquer compromissos assumidos pela CONTRATADA com terceiros, ainda que vinculados à execução do Contrato, ou por qualquer dano material e pessoal causado a terceiros, bem como pela indenização a estes em decorrência dos seus atos, de seus empregados, prepostos ou subordinados;

14.3. Toda e qualquer comunicação, entre as partes, será sempre feita por escrito, devendo as correspondências encaminhadas pela CONTRATADA serem protocoladas, pois só dessa forma produzirão efeito.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DO FORO

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

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

MUNICÍPIO DE DIAS D'ÁVILA
JUSSARA MÁRCIA DO NASCIMENTO
CONTRATANTE

SECRETÁRIO MUNICIPAL DE INTERVENIENTE

CONTRATADA



PREGÃO PRESENCIAL Nº 009/2015

ANEXO II

TERMO DE REFERÊNCIA

1 - OBJETO.

1.1 Contratação de empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios para compor a alimentação escolar em todas as Creches e Unidades Escolares Municipais de Dias d'Ávila, conforme especificação e quantitativos constantes no Edital e seus anexos.

2 - JUSTIFICATIVA.

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

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

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

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

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

3 - DESCRIÇÃO E QUANTITATIVO DOS ITENS.

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

4 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA.

4.1 - Fornecer os gêneros na forma ajustada;

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

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

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

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

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

5 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE.

5.1 - Efetuar os pagamentos nas condições e preços pactuados, desde que cumpridas todas as formalidades e exigências do contrato e do objeto contratado, podendo rejeitar no todo ou em parte os materiais fornecidos em desacordo;

5.2 - Fiscalizar a execução deste Contrato;

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

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

6 - PRAZO DE FORNECIMENTO

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

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



DIAS D'ÁVILA

PREFEITURA MUNICIPAL

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

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

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

7 - DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



DIAS D'ÁVILA

PREFEITURA MUNICIPAL

8 - DAS AMOSTRAS.

8.1 - É obrigatória a apresentação das amostras dos gêneros alimentícios, salvo exceção dos produtos de hortifrutigranjeiros e miúdos. As amostras deverão ser entregues no máximo até 48 (quarenta e oito) horas antes da sessão de abertura da licitação, das 08 às 14 horas, no Almoarifado da Alimentação Escolar da Secretaria de Educação, situado à Avenida Imbassay, Chacara Santa Rita, s/n, Bairro Imbassay Dias d'Ávila-Ba.

8.2 O agendamento para entrega das amostras deverá ser realizada através do telefone (71) 9971-8658, procurar Sr^a Jhersyka Matos Rios;

8.3 - As amostras deverão ser apresentadas até 48 (quarenta e oito) horas, antes da realização do certame licitatório, impreterivelmente;

8.4 - As empresas que não tiverem suas amostras aprovadas na sua totalidade serão desclassificadas;

8.5 - As amostras entregues para análise por parte da administração, não serão devolvidas;

8.6 - A amostras deverão ser apresentadas de acordo com os descritivos e as qualificações técnicas, relacionados no Anexo I, deste Termo de Referência.

8.6.1 – No caso de exigências de qualificação técnica, esta deverá ser apresentado da seguinte forma:

a) Comprovação de registro do estabelecimento produtor/fabricante junto ao SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SIE (Serviço de Inspeção Estadual), para os produtos de origem animal, mediante apresentação de Declaração, Certificado e /ou Título de Registro expedido pelo órgão fiscalizador competente;

b) Laudo Microbiológico e Laudo Físico Químico de laboratório qualificado da análise do produto do gênero alimentício ofertado pela licitante para o item / lote, com data de emissão a partir de 2013, constando as seguintes informações: nome do fabricante/distribuidor, marca, descrição, detalhada, composição nutricional (quando for o caso) e prazo de validade do produto ofertado, assinatura do técnico responsável e nº de inscrição no órgão competente, em cópia autenticada ou ainda em cópia simples, neste caso mediante a apresentação do original para conferência e autenticação do certame.

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

8.8 - A Nutricionista Responsável pela análise das amostras, emitirá Parecer Técnico e Relatório de Aprovação das Amostras, que será disponibilizado, até 02 (duas) horas antes da realização do certame. A empresa que não retirar os referidos documentos no prazo estipulado não poderá retirá-lo posteriormente.

9 - PRAZO DE VIGÊNCIA.

O prazo de vigência do contrato deverá ser contado a partir da assinatura do contrato até 31 de dezembro de 2015.

10 - LOCAL DE ENTREGA.

Os gêneros alimentícios deverão ser entregues no Almoarifado da Alimentação Escolar da Secretaria de Educação do Município de Dias d'Ávila, situado à Avenida Imbassay, chácara Santa Rita, S/N, Bairro Imbassay – Dias d'Ávila-Ba, salvo exceção para os Lotes III (Panificação) e Lote V (Horti-frutigranjeiros) que serão entregues diretamente nas Creches e Unidades Escolares, conforme anexo II, deste Termo de Referência.



DIAS D'ÁVILA

PREFEITURA MUNICIPAL

LOTE I – PRODUTOS NÃO PERECÍVEIS

Item	Especificações	Unid	Quant.
1	Açúcar Cristal Granulado - Cor clara característica, sem umidade, sem sujidades e perfurações na embalagem. Embalagem de polietileno de 1kg.	Kg	13.000
2	Alimento Achocolatado em Pó- a base de cacau em pó solúvel, açúcar, sal. Composição nutricional mínima carboidratos 85 g e valor calórico 375 Kcal em 100 g do produto. Pacote de polietileno de 1 kg. Qualificação Técnica: Laudo Microbiológico.	Kg	1.800
3	Amido de Milho- à base de milho. Composição nutricional mínima 85 g de carboidratos e valor calórico de 340 Kcal em 100 g. Embalagem pacote de 0,2 a 1 kg. Qualificação técnica: Laudo Microbiológico e físico químico.	Kg	200
4	Arroz Polido Branco, tipo I - grão tipo curto redondo ou médio, branco, sem sujidades, sem manchas e bolores. Embalagem pacote de 1 kg. Qualificação técnica: Laudo Microbiológico	Kg	1.800
5	Arroz parborizado tipo I- Parborizado, sem sujidades, sem manchas e bolores. Embalagem pacote de 1 kg.	kg	12.500
6	Aveia Flocos: Em flocos finos. Composição nutricional mínima: proteína 14 g, lipídios 7 g, carboidratos 55 g e valor calórico 347 Kcal, em 100 g do produto. Embalagem pacote, lata ou pote de 200g. Qualificação técnica: Laudo Microbiológico	kg	400
7	Azeite de Dendê: Ingredientes: oleína de palma. Valor calórico em 15 ml, 135 kcal. Embalagem garrafa plástica de 200 a 500 mL.	Lt	100
8	Barrinha de cereal diet- Ingredientes: açúcar 0, valor energético 86 Kcal, carboidratos 15 g, fibra 2,9 g, pacotes em 25 g do produto. Embalagem com 25g a 40g.	kg	10
9	Barrinha de cereal - Ingredientes: açúcar, valor energético 86 Kcal, carboidratos 15 g, fibra 2,9 g, pacotes em 25 g do produto. Embalagem com 25g a 40g.	kg	10
10	Biscoito Cream Cracker- a base de farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, açúcar, sal refinado, fermento, leite ou soro de leite e outros. Composição nutricional mínima 12 % de proteínas, valor calórico de 440 kcal. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais. Embalagem tipo 3 em 1, pacote com 0,4 kg. Qualificação Técnica Laudo Microbiológico.	kg	6.000
11	Biscoito Maisena- base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho. Composição nutricional mínima em 100 g do produto: 8,5 g de proteína, 9 g de lipídios e 74 g de carboidratos, valor calórico 411 Kcal. Embalagem tipo 3 em 1, pacote com 0,4 kg. Qualificação Técnica Laudo microbiológico.	kg	4.500
12	Biscoito Maisena sabor Chocolate- A base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho. Composição nutricional mínima em 100 g do produto: 8,5 g de proteína, 9 g de lipídios e 74 g de carboidratos, valor calórico 411 Kcal. Embalagem tipo 3 em 1, pacote com 0,4 kg. Qualificação Técnica Laudo microbiológico.	Kg	4.000
13	Biscoito tipo Rosquinha sabor coco- Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, lecitina de soja, amido de milho, açúcar invertido, leite de coco, coco ralado, leite integral, sal, aroma artificial de coco. O produto não deve apresentar-se queimado ou tostado e nem quebrado. Composição nutricional mínima 6g de proteínas e valor calórico 390Kcal em 100g do produto. Embalagem pacote com 0,4 kg. Qualificação Técnica Laudo microbiológico.	kg	1.000
14	Biscoito tipo Rosquinha sabor Chocolate- Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, lecitina de soja, amido de milho, açúcar invertido, chocolate em pó, leite integral, sal, aroma artificial de chocolate. O produto não deve apresentar-se queimado ou tostado e nem quebrado. Composição nutricional mínima 6 g de proteínas e valor calórico 390Kcal em 100g do produto. Embalagem pacote com 0,4 kg. Qualificação Técnica Laudo microbiológico.	Kg	1.000
15	Canjiquinha: Enriquecido com ferro, ácido fólico, valor da gordura vegetal, sal e glúten. Composição mínima de 63 KCAL, CHO 13g, PTN 5,4 em 2 colheres de sopa. Embalagem reciclável de 400g a 1kg de acordo com as normas da ANVISA.	kg	300
16	Café, torrado e moído- O produto deve estar isento de impurezas e matéria estranha e seguir padrões microbiológicos. informações nutricionais: 100% café e sem glúten. Embalagem à vácuo de 250 gramas de primeira qualidade.	Kg	2.000
17	Doce de Leite Pastoso- Isento de matéria terrosa, parasitas, e em perfeito estado de conservação, pode conter amido. Será tolerada a adição de aromatizantes naturais. Composição Nutricional mínima de 60% carboidrato, 2% de lipídio e 6% proteína. Embalagem Pote ou Balde de polietileno de 1 a 5 kg.	Kg	40



DIAS D'ÁVILA

PREFEITURA MUNICIPAL

18	Extrato de Tomate- A base de tomate, açúcar, sal, teor máximo de sódio de 4500 mg. Embalagem Tetrapack de 0,5 a 1kg. Qualificação Técnica Laudo físico químico	Kg	4.200
19	Farinha de Mandioca: Torrada, de primeira qualidade, seca, fina, branca. Sem nenhum grão com característica de queimado. Não ter cheiro azedo, nem manchas escuras (mofo). Composição nutricional mínima 82% de carboidratos e 320 kcal. Embalagem pacotes de 1 a 2 kg. Qualificação Técnica laudo Microbiológico e físico químico	Kg	600
20	Farinha Láctea- a base de farinha de trigo, leite em pó integral, farinha de cevada e de aveia, açúcar, sal, vitaminas, sais minerais. Composição nutricional mínima em 100 g: 8 g de proteínas, 60 g de carboidratos, e valor calórico 280 kcal. Embalagem pacote, lata ou pote de 0,200 a 0,400 kg. Qualificação Técnica Laudo Microbiológico, físico químico	Kg	900
21	Farinha de trigo- Especial, sem fermento, enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem pacote de 1 a 2kg.	Kg	800
22	Feijão Cariquinha- Tipo 1, extra limpo, de 1ª qualidade, constituído de no mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente, tamanho e formatos naturais e seco, sendo permitido no máximo 2% de impurezas, novo. Embalagem de polietileno de 1 kg.	Kg	12.000
23	Feijão Fradinho - Tipo 1, extra limpo, de 1ª qualidade, constituído de no mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente, tamanho e formatos naturais e seco, sendo permitido no máximo 2% de impurezas, novo Embalagem de polietileno de 1 kg.	Kg	1.500
24	Flocão de Milho- Farinha de milho flocada p/ cuscuz, amarela, produto obtido pela ligeira torração do milho. Não poderão estar úmidas ou rançosas. Embalagem de 0,5 a 1 kg	Kg	900
25	Goiabada Cremosa- a base de polpa da fruta, açúcar, acidulante - ácido cítrico, pectina. Embalagem pote ou balde de polietileno de 1 a 5 kg.	Kg	40
26	Granola- composição básica: flocos de aveia, germe de trigo, uva passa, valor nutricional mínimo de 6 g de fibras em 100 g do produto. Embalagem pacote com 0,5 a 1 kg.	Kg	50
27	Leite de Coco- deve ser pasteurizado homogeneizado a base de leite de coco e água. Embalagem garrafa plástica, tetra pack de 0,20 a 1 Lt. Qualificação Técnica Laudo Microbiológico	Lt	1.700
28	Leite em Pó Integral- deverá conter no mínimo: 26 % de proteína e 27 % de gordura. Apresentar-se seco e solto e não apresentar cor alaranjada ou amarela, manchas ou mofos. Embalagem pacote aluminizado de 200g a 400g. Qualificação Técnica Microbiológico, Laudo Físico-químico, e SIF ou SIE.	Kg	11.300
29	Leite Desnatado- deverá conter no mínimo: Valor energético 69 kcal, CHO: 10g, PTN: 6,7g, gordura totais: sódio 94mg, cálcio: 500 mg. Apresentar-se seco e solto e não apresentar cor alaranjada ou amarela, manchas ou mofos. Embalagem reciclável de 400g a 1kg ou lata.	Kg	50
30	Massa tipo espaguetti- a base de sêmola ou semolina, com ou sem ovos, corante natural de urucum. Composição nutricional mínima 76 g de carboidratos. Embalagem pacote com 0,5 kg.	Kg	4.500
31	Massa tipo parafuso- a base de sêmola ou semolina, com ou sem ovos, corante natural de urucum. Composição nutricional mínima 76 g de carboidratos. Embalagem pacote com 0,5 kg.	Kg	5.800
32	Massa para lasanha- direto ao forno, a base de sêmola ou semolina enriquecida com ferro e ácido fólico e corante natural. Composição nutricional mínima 72 g de carboidratos. Embalagem pacote com 0,5 kg.	Kg	50
33	Massa de letrinhas para sopa- a base de sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, com ou sem ovos, corante natural de urucum. Embalagem pacote com 0,5 kg.	Kg	1150
34	Milho Branco- tipo 1, branco, despeliculado, não devendo apresentar manchas. Embalagem pacote de 0,5 a 1 kg.	Kg	500
35	Milho de Pipoca- Milho para pipoca tipo 1. Embalagem pacote de 0,5 a 1 kg.	Kg	800
36	Óleo de Soja- à base de soja, refinado, cheiro e gosto característico. Embalagem PET de 0,9 mL.	Unid	2.800
37	Proteína Texturizada de Soja- a partir de farinha de soja desengordurada, proteína isolada de soja e proteína concentrada de soja, sabor frango. Deve apresentar no mínimo 48 g de proteína em 100 g do produto. Deve estar seco e solto na embalagem. Pacote de 0,5 a 1 kg.	Kg	800



DIAS D'ÁVILA

PREFEITURA MUNICIPAL

38	Pó para Gelatina- Composição nutricional: 25 kcal, CHO 5g, PTN 1,3g, VIT. A 108g. Embalagem pacote de 400 a 1kg.	kg	200
39	Sal Iodado- contendo: cloreto de sódio e iodato de potássio. Deve estar seco e solto no saco. Embalagem pacote com 1 kg.	Kg	1.000
40	Tapioca- grupo tapioca, classe granulada, Tipo 1. Embalagem pacote de 0,50 a 1 kg.	Kg	200
41	Trigo para Kibe- Deve conter no mínimo: em 161 kcal, CHO: 31g, PTN: 7g, gorduras totais:1g, fibra 7%. Embalagem plástica de 500g a 1kg.	Kg	350
42	Vinagre de Alcool- Ingredientes: fermentado acético simples, apresentando 4% de acidez volátil. Embalagem garrafa plástica 0,5 a 1 Lt.	Lts	500

LOTE II – PRODUTOS PERECIVEIS

Item	Especificações	Unid	Quant.
1	Iogurte integral sabores- Iogurte de leite de vaca pasteurizado com no mínimo 3,0 g de matéria gorda, diversos sabores: morango, coco, salada de frutas, frutas vermelhas, ameixa. Composição nutricional mínima em 100 g:15 g Carboidratos, 2g de Proteínas, 2,3 g de Gordura Total. Embalagem plástica original de fábrica de 0,9 ml a 1 lt. Transporte do produto deverá ser refrigerado ou acondicionado em caixas térmicas. Qualificação Técnica microbiológico.	Lt	12.000
2	Almôndega de carne bovina cozida e congelada - O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 06 (Decreto 12.342/78) e Resolução nº 38 de 16/07/09 FNDE; Constando obrigatoriamente registro no SIF/DISPOA; obtido pela mistura de carne bovina, especiarias, proteína de soja e farinha de rosca; cozidas durante o tempo e temperatura adequada; deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares; com aproximadamente 20 gramas; embalados em sacos de polietileno, pesando até 02 kg, e embalagem secundária de caixa de papelão, pesando até 12 kg contendo data de fabricação e validade; número do lote condições de armazenagem; produto deverá ser transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, temperatura de -12°C, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Validade de 24 meses após data de fabricação	KG	700
3	Carne moída de Ave- Carne moída de peito e retalho de peito de frango, congelada, isenta de peles e fragmentos de ossos, com registro de inspeção oficial. Teor máximo de gorduras 14%. Embalagem primária: Tripa de poliamida com 0,5 a 1 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão de 10 a 20 kg.	kg	6.500
4	Carne Bovina Moída- carne moída de corte de carne bovina de traseiro primeira, congelada, com lcom registro de inspeção oficial. Teor máximo de lipídios 12% e no máximo 3% . Embalagem primária: Polietileno à vácuo com 0,5 a 1 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão de 10 a 20 kg. Qualificação Técnica Laudo microbiológico, Laudo e SIF ou SIE.	Kg	5.000
5	Carne Primeira-Bife- carne de corte bovino tipo bife - 1a congelada, com registro de inspeção oficial. Embalagem primária: saco de polietileno com peso de 0,5 a 3 kg. Embalagem secundária: caixas de papelão ou saco de polietileno reforçado c/10 a 20 kg.	Kg	1.200



DIAS D'ÁVILA

PREFEITURA MUNICIPAL

6	Carne Segunda (Acem)- carne de corte bovino acem - 2a congelada, com registro de inspeção oficial. Embalagem primária: saco de polietileno individual por peça de 5 kg a 25 Kg. Embalagem secundária: Caixa de papelão de 10 a 30 kg.	Kg	4.800
7	Charque Bovino Dianteiro- salgada, seca, a base de carne bovina e sal, com no máximo 15%, livre de aparas, com registro do Ministério da Agricultura. Apresentar odor agradável, característica e consistência firme. Embalagem primária: Cryovac ou vácuo com 5 a 10 kg; Embalagem secundária: caixa de papelão de 10 a 30kg. Qualificação Técnica Laudo microbiológico e SIF ou SIE.	Kg	1.700
8	Coxa e Sobrecoxa de Frango- carne de frango tipo Coxa e sobrecoxa congelada com adição de água de no máximo 6%. Embalagem primária: saco ou bandeja de polietileno com peso de 0,5 a 3 kg. Embalagem secundária:caixas de papelão ou saco de polietileno reforçado com 10 a 20 kg. Qualificação Técnica Laudo microbiológico e SIF ou SIE.	Kg	6.800
9	Fígado Bovino- corte de miúdo bovino, congelado,quantidades com registro de inspeção oficial. Embalagem primária: saco de polietileno com 1 a 5 kg. Embalagem secundária: Caixa de papelão de 10 a 30 kg. Qualificação Técnica Laudo microbiológico e SIF ou SIE.	Kg	600
10	Linguiça Calabresa- linguiça suína especial, defumada, mista, podendo conter carne mecanicamente separada de frango, teor máximo de gordura saturada 6,7 g em 100 g. Embalagem à vácuo ou em polietileno original do fabricante. Pacote com 2,5 a 5 kg. Qualificação técnica Laudo microbiológico, Laudo e SIF ou SIE.	kg	1.700
11	Margarina: a base de óleos vegetais, água, sal, leite em pó reconstituído, vitamina A (15.000 UI/kg), betacaroteno, aroma de manteiga idêntico ao natural, corante natural de urucum, curcuma. Teor de lipídios mínimo de 70 a 80%.Embalagem pote polietileno de 0,2 a 1 kg.	Kg	1.200
12	Moela de frango- Miúdos de frango tipo moela, congelada, com registro de inspeção federal.Embalagem primária: saco ou bandeja de polietileno. Embalagem secundária: caixa de papelão de 5 a 20 kg.	kg	60
13	Peito Frango com Osso- carne de peito de frango com osso congelada com adição de água de no máximo 6%. Embalagem primária: saco de polietileno com peso de 0,5 a 3 kg. Embalagem secundária:caixas de papelão ou saco de polietileno reforçado com 10 a 20 kg. Qualificação Técnica Laudo microbiológico e SIF ou SIE.	kg	6.200
14	Queijo mussarela - peça Industrializado, refrigerado, com rotulagem e registro em órgão oficial. Embalagem primária: cryovac à vácuo, peça com aproximadamente 3 kg.	Kg	100
15	Queijo Prato- Industrializado, refrigerado, com rotulagem e registro em órgão oficial. Embalagem primária: cryovac à vácuo, peça com aproximadamente 3 kg.	Kg	100
16	Requeijão Cremoso- à base de leite, creme de leite, fermento lácteo, sal, conservantes, estabilizantes. Valor nutricional em 30 g, gordura máx. 8 g e proteínas mínima 3 g. Embalagem de polietileno original de fábrica de 0,2 a 4 kg.	Kg	100
17	Salsicha de Frango-Ingredientes:Carne mecanicamente separada de frango, sal, amido, proteína isolada de soja, condimentos naturais, corante natural, estabilizante polifosfato de sódio, aromas naturais, realçador de sabor glutamato monossódico, antioxidante, conservador nitrito de sódio. Valor nutricional em 100 g: proteína mín.12g, gordura total máx. 26 g e saturada 6 g, sódio máximo 1.300 mg. Embalagem cryovac com 3kg ou 5kg. Qualificação Técnica Ficha técnica, Laudo microbiológico, Laudo e SIF ou SIE	kg	1.300



DIAS D'ÁVILA

PREFEITURA MUNICIPAL

LOTE III- PADARIA			
Item	Especificações	Unid	Quant.
1	Broa de Milho- sabor natural de milho. Embalagem Unidade individual 40g a 50 g. O rótulo deve conter ingredientes, data de fabricação e validade. A entrega deve ser feita em embalagem secundária de papelão, lacrada, sem rasuras e sujidades e identificada, embalagem de 5 ou 10 unidades.	kg	2.000
2	Pão Farofa- Pão farofa com cobertura farofa de margarina com açúcar e goiabada. Embalagem Unidade com 40g a 50 g em pacote polietileno com 10 unidades. O rótulo deve conter ingredientes, data de fabricação e validade. A entrega deve ser feita em embalagem secundária de papelão, lacrada, sem rasuras e sujidades e identificada.	kg	4.000
3	Pão Milho- Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidade regulares. O miolo deve ser leve, com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não deve apresentar odor de fermentação e de fumaça. A farinha de milho/ trigo empregada na confecção do pão deverá ser enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem Unidade com 40g a 50 g rótulo deve conter ingredientes, data de fabricação e validade. A entrega deve ser feita em embalagem secundária de papelão, lacrada, sem rasuras e sujidades e identificada, embalagem de 5 ou 10 unidades.	kg	2.000
4	Pão de forma - Especificações do fabricante, rótulo, validade, fabricação de no máximo 2 dias, embalagem de 500gr. A farinha de trigo empregada na confecção do pão deverá ser enriquecida com ferro e ácido fólico. - fatiado, conteúdo aproximado 23 fatias, Embalagem Unidade com fatias de 25g a 30 g.	kg	1.000
4	Pão de Sal- pão de sal (francês) Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidade regulares. O miolo deve ser leve, com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não deve apresentar odor de fermentação e de fumaça. A farinha de trigo empregada na confecção do pão deverá ser enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem Unidade com 40g a 50 g rótulo deve conter ingredientes, data de fabricação e validade. A entrega deve ser feita em embalagem secundária de papelão, lacrada, sem rasuras e sujidades e identificada, embalagem de 5 ou 10 unidades.	kg	1.500
5	Pão Hot-Dog- Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidade regulares. O miolo deve ser leve, com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não deve apresentar odor de fermentação e de fumaça. A farinha de trigo empregada na confecção do pão deverá ser enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem Unidade com 40g a 50 g em pacote polietileno com 10 unidades rótulo deve conter ingredientes, data de fabricação e validade. A entrega deve ser feita em embalagem secundária de papelão, lacrada, sem rasuras e sujidades e identificada, embalagem de 5 ou 10 unidades.	kg	2.000

LOTE IV- POLPA DE FRUTA

Item	Especificações	Unid	Quant.
1	Polpa de Frutas sabores- cajá, caju, goiaba, manga, graviola, acerola, abacaxi. Embalagem Saco de polietileno com 1 kg. Qualificação Técnica Laudo Microbiológico.	Kg	23.000

LOTE V- HORTI-FRUTI

Item	Especificações	Unid	Quant.
1	Acelga - de 1ª qualidade, isenta de partes pútridas, não poderá estar murcha. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Embalagem: em sacos lásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	kg	100
2	Alface- de 1ª qualidade, lisa ou crespa, verde ou roxa, nova, folhas firmes, não poderá estar murcha, íntegra, tamanho médio. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	kg	100
3	Acerola- in natura. Fruto com características integras por texturas, isentos de sujidades e lesões. Acondicionado de forma a não causar danos ao fruto. Embalagem plástica contendo de 0,5 Kg a 1Kg.	kg	80
4	Abacaxi- in natura, variedade Pérola, grupo 1 ou 2, categoria 1, classe da polpa 1 ou 2. Embalagem Unidade com 1 a 1,5 kg.	kg	700



DIAS D'ÁVILA

PREFEITURA MUNICIPAL

5	Abobora- in natura, inteira. Fruto médio, com características íntegras e de 1ª qualidade, fresco, limpo, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, isento de sujidades. Não deve apresentar quaisquer lesões. Embalagem Unidade com 1 a 5 kg.	Kg	3.200
6	Aipim- liso, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, sem manchas, rachaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, livre de terra aderente a casca. Embalagem Saco plástico com 1 a 5kg.	Kg	2.500
7	Alho nacional- alho in natura. Grande tipo 6, especial, fresco, com características íntegras e de 1a. qualidade, sem apresentar alterações de cor. Não deve apresentar quaisquer lesões. Embalagem Saco plástico com 0,1 a 1 kg.	Kg	150
8	Amendoim- amendoim cru, inteiro com casca, in natura, não apresentar alterações de cor, nem pontos de mofo. Embalagem saco plástico com 1 a 5 kg.	Kg	800
9	Banana da Prata- in natura, classe comprimento 18, calibre 32, categoria 1, subclasse buque, escala de maturação 4 a 5, uniforme e acondicionado de forma a evitar danos. Gramatura média 150 g. Embalagem Saco plástico com 1 a 5 kg.	Kg	14.000
10	Banana da Terra- fruto médio, limpo, uniforme e acondicionado de forma a evitar danos; íntegro, ausência de sujidades. Gramatura média 300 g. Embalagem saco plástico com 1 a 5 kg.	Kg	3.500
11	Batata do Reino- in natura. Médio, categoria 1, com características íntegras e de 1ª qualidade, limpo, coloração uniforme, cor típicas da espécie, isento de sujidades. Não deve apresentar quaisquer lesões. Embalagem saco plástico com 1 a 5 kg.	Kg	2.000
12	Batata Doce - In natura. Médio, categoria extra, com características íntegras e de 1ª qualidade, limpo, coloração uniforme, cor típica da espécie, isento de sujidades. Não deve apresentar quaisquer lesões. Saco plástico com 1 a 5 kg.	kg	1.800
13	Beterreba- in natura. Médio, categoria extra, com características íntegras e de 1ª qualidade, limpo, coloração uniforme, cor típica da espécie, isento de sujidades. Não deve apresentar quaisquer lesões. Embalagem Saco plástico com 1 a 5 kg.	kg	1000
14	Brócolis - de primeira qualidade, novo, firme, intacto, não poderá estar murcho, isento de partes pútridas, coloração uniforme e sem manchas. Unidade de tamanho médio. Embalagem plástica de 500 gramas.	kg	200
15	Canela em Pó -livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie. Embalagem plástica de 50 a 500 g com rótulo.	kg	10
16	Canela em Pau- livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie. Embalagem plástica de 50 a 500 g com rótulo.	Kg	20
17	Cebola- in natura, grupo 1 ou 2, coloração branca, amarela ou vermelha, classe 3, com características íntegras, fresco, isento de sujidades, não deve apresentar quaisquer lesões. Embalagem Saco plástico com 1 a 5 kg.	Kg	3.000
18	Cebolinha- in natura. Fresca, de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de queimaduras. Embalagem Unidade com 500 g.	Kg	180
19	Cenoura- In natura, classe de 14 a 22 (média), categoria 1, limpo, coloração uniforme, isento de sujidades. Não devendo apresentar quaisquer lesões. Embalagem saco plástico com 1 a 5 kg.	Kg	3.000
20	Chuchu- in natura. Médio, com características íntegras e de 1ª qualidade, fresco, limpo, coloração uniforme, isento de sujidades. Não deve apresentar quaisquer lesões. Embalagem saco plástico com 1 a 5 kg.	Kg	2.300
21	Coentro- in natura. Coloração uniforme, fresca, firme e intacta, isento de queimaduras. Embalagem Unidade com 500 g.	Kg	700
22	Cominho em Pó- ingredientes: cominho em pó. Embalagem com rótulo de acordo com a legislação vigente. Embalagem plástica de 50 a 500 g com rótulo.	Kg	200
23	Couve - Folha- in natura. Coloração uniforme, fresca, firme e intacta, isento de queimaduras. Unidade com 500 g	kg	100
24	Corante- condimento à base de urucum e fubá de milho. Embalagem com rótulo de acordo com a legislação vigente.	Kg	200
25	Cravo índia- Inteiro, isento de impurezas e sujidades. Embalagem plástica de 50 a 500 g com rótulo.	Kg	20
26	Goiaba- in natura. Fruto com características íntegras por texturas, isentos de sujidades e lesões. Acondicionado de forma a não causar danos ao fruto. Embalagem unidade, tamanho médio de 100 a 120g	kg	6.000
27	Hortelã- in natura. Coloração uniforme, fresca, firme e intacta, isento de queimaduras. Unidade com 500 g.	Kg	50
28	Laranja Bahia- In natura, Classe mínima 60, categoria 1, limpo, coloração uniforme, isento de sujidades. Não deve apresentar quaisquer lesões. Gramatura média 150 g. Embalagem Saco plástico com 1 a 5 kg.	Kg	11.500
29	Limão Tahiti- in natura, classe 60, categoria 1, coloração uniforme, não deve apresentar quaisquer lesões. Gramatura média de 100 g. Embalagem saco plástico com 1 a 2 kg.	kg	600



DIAS D'ÁVILA

PREFEITURA MUNICIPAL

30	Maçã vermelha Nacional- fuji ou Gala, classe 150 categoria extra, com características íntegras e de 1ª qualidade, fresco, limpo, coloração uniforme, isento de sujidades. Gramatura média 150 g. Embalagem Unidade com 150 g em média.	Kg	9.000
31	Mamão Formosa- fruto grande, com características íntegras e de 1ª qualidade, fresco, limpo, coloração uniforme, estado de maturação que permita suportar a manipulação e, possa ser servido em 48 hs. Embalagem unidade com 1,5 a 2,5 kg.	kg	8.000
32	Manga espada ou Tomy- Fruto com características íntegras e de 1ª categoria, fresco, limpo, coloração uniforme, estado de maturação que permita suportar a manipulação e, possa ser servido em 48 hs. Embalagem unidade de 200g a 350g em média.	kg	5.000
33	Maracujá azedo- fruto amarelo, classe 3, maior que 65 mm de diâmetro,categoria 1, limpo, coloração uniforme, isento de sujidades. Embalagem Saco plástico com 1 a 2 kg.	kg	180
34	Melancia- fruto grande, com características íntegras e de 1ª qualidade, fresco, limpo, coloração uniforme, estado de maturação que permita suportar a manipulação e, possa ser servido em 48 hs. Embalagem Unidade com 1,5 a 5 kg.	Kg	13.500
35	Melão amarelo- in natura, categoria extra, com características íntegras, fresco, limpo, coloração uniforme, estado de maturação que permita suportar a manipulação e, possa ser servido em 48 hs. Embalagem unidade com 1 a 3 kg.	kg	13.000
36	Milho verde- in natura, inteiro, com características íntegras de primeira qualidade, com estado de maturação verde em espiga. Embalagem unidade limpa com no mínimo 300 g.	kg	1.000
37	Maxixe- in natura, médio com características íntegra e de boa qualidade, fresco limpo coloração uniforme, isento de sujidades. Não deve apresentar qualquer. Saco plástico de 1 a 2kg	kg	100
38	Orégano- livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie. Embalagem plástica de 50 a 500 g com rótulo.	kg	10
39	Ovo de Galinha- branco grande. Não deve apresentar rachaduras e/ou sujidades na casca.Embalagem bandejas de papelão.	Dz	7.500
40	Pimentão Verde- in natura, retangular, quadrado ou cônico, classe comprimento 10 ou 12 (médio), categoria 1, com características íntegras e de 1ª qualidade, limpo, coloração uniforme, isento de sujidades. Não deve apresentar quaisquer lesões.Embalagem saco plástico com 1 a 5 kg.	Kg	2.000
41	Pêra - 1ª qualidade, casca sã, lisa, sem picadas de inseto, sem imperfeições Apresentando tamanho e cor uniformes, sem rupturas, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas. Devendo estar bem desenvolvidas e maduras, devendo apresentar 80 a 90 % de maturação. Embalagem sacos plásticos resistentes, Unidade com 150 g em média,apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	kg	900
42	Quiabo- in natura, classe 9 a 12 (médio), categoria 1, 1ª qualidade, limpo, coloração verde uniforme, isento de sujidades. Não deve apresentar quaisquer lesões. Embalagem saco plástico com 1 a 5 kg.	Kg	400
43	Rúcula - 1ª qualidade, tenra e fresca, isenta de material terroso, com coloração uniforme e sem manchas, livre de enfermidades. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada,apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.Embalagem plástica com 500g.	kg	100
44	Repolho Verde - in natura, achatado ou redondo, folha lisa,coloração verde uniforme, classe 3 ou 4, categoria 1, isento de sujidades, com características íntegras e de 1ª qualidade, limpo, não deve apresentar quaisquer lesões. Embalagem saco plástico com 1 a 5 kg.	Kg	3.000
45	Tangerina Ponkã- in natura, Classe mínima 92, categoria 1, limpo, coloração uniforme, isento de sujidades. Não deve apresentar quaisquer lesões. Gramatura média com 120 g. Embalagem saco plástico com 1 a 5 kg.	kg	15.000
46	Tomate- redondo ou obilongo, classe 60 (média), coloração colorido ou vermelho, categoria extra, com características íntegras, fresco, limpo,isento de sujidades. Não deve apresentar quaisquer lesões. Embalagem saco plástico com 1 a 5 kg.	Kg	6.000



ANEXO II

RELAÇÃO DE ESCOLAS, CRECHES E ALMOXARIFADO

ORD.	CRECHES/ UNIDADES ESCOLARES	ENDEREÇO
1	Centro Educ. Normélio Moura da Costa	Rua Joaquim Nabuco, S/Nº - Garcia D'ávila
2	Centro Educ. Padre Camilo Torrend	Rua Tocantins, S/Nº - Cristo Rei
3	Colério Laura Folly	Av. Raul Seixas, S/Nº - Entroncamento
4	Escola Anita Rodrigues	Rua Dona Santa, S/Nº - Centro
5	Escola Carlos Drummond de Andrade	Rua Da Holanda, S/Nº - Urbis
6	Escola Claudionor Simões do Carmo	Rua Beta, Nº 44 - Entroncamento
7	Escola Cristo Rei	Rua Do México, Nº 437 - Cristo Rei
8	Escola da Biribeira	Distrito De Biribeira
9	Escola Eutródia Carvalho dos Santos	Rua Rui Barbosa, S/Nº - Urbis
10	Escola Florêncio Borges de Santana	Rua Borges De Barros, Nº 344 - Centro
11	Escola Futurama	Distrito De Jardim Futurama
12	Escola João Garcia	Rua Lauro De Freitas, S/Nº - Centro
13	Escola José da Conceição Almeida	Rua José Da Conceição Almeida, Nº 362 - Genaro
14	Escola Nestor Silva Carvalho	Distrito De Leandrinho
15	Escola Mª Santiago Bacelar de Santana	Av. Piauí, S/Nº - Santa Helena
16	Escola Madre Diamantina	Rua Valter Seixas, Nº. 288 - Genaro
17	Escola Profª Altair da Costa Lima	Rua Getúlio Vargas, S/Nº - Centro
18	Escola Profª Anfrísia Santiago	Rua Cahahiba, S/Nº - Nova Dias D'ávila
19	Escola Profª Luis Sande	Rua Campo Alegre, Nº 542 - Lessa Ribeiro
20	Escola Boa Vista de Santa Helena	Distrito De Boa Vista De Santa Helena
21	Escola São José	Distrito De Emboacica
22	Escola Santos Titara	Rua Lafayette Coutinho, S/Nº - Jardim Alvorada
23	Creche Deus Menino	Rua Jose Da C. Almeida -S/N-Vila Petropolis
24	Creche Dilce Bacelar de Santana	Rua Valdemar Bispo Dos Santos - S/N - Varginha
25	Creche São Francisco de Assis	Av. Raul Seixas, S/Nº - Entroncamento
26	Creche Maria José Limoeiro	Rua Ma. Ferreira Simões - S/N - Imbassay
27	Creche Ítala Neide	Rua Da Itália - 281 - Urbis
28	Escola Municipal do Bosque	Rua Archimede, S/N, Bosque
29	Escola Municipal Cândida Marques Costa	Rua Dos Inocentes, S/N, Santa Helena
30	Escola José Ferreira Veloso	Rua Claudio Cajado, S/N, Concórdia
31	Escola Nova do Imbassay	Imbassay
32	Escola Nova do Bosque	Bosque
33	Creche do Garcia d'Ávila	Garcia D'ávila
34	Almojarifado da Merenda Escolar	Chacara Santa Rita, S/N, Imbassay



PREGÃO PRESENCIAL Nº 009/2015

ANEXO III

MODELO PROPOSTA DE PREÇOS

1 – OBJETO

Contratação de empresa especializada no fornecimento de gêneros alimentícios para compor a alimentação escolar em todas as Creches e Unidades Escolares Municipais de Dias d'Ávila, conforme especificação e quantitativos constantes no Edital e seus anexos.

2 – DESCRIÇÕES E QUANTITATIVO:

LOTE I – PRODUTOS NÃO PERECÍVEIS						
Item	Especificações	Unid	Quant.	Marca	Valor unitário	Valor total
1	Açúcar Cristal Granulado - Cor clara característica, sem umidade, sem sujidades e perfurações na embalagem. Embalagem de polietileno de 1kg.	Kg	13.000			
2	Alimento Acolatado em Pó- a base de cacau em pó solúvel, açúcar, sal. Composição nutricional mínima carboidratos 85 g e valor calórico 375 Kcal em 100 g do produto. Pacote de polietileno de 1 kg . Qualificação Técnica: Microbiológico, SIF ou SIE.	Kg	1.800			
3	Amido de Milho- à base de milho. Composição nutricional mínima 85 g de carboidratos e valor calórico de 340 Kcal em 100 g. Embalagem pacote de 0,2 a 1 kg.	Kg	200			
4	Arroz Polido Branco, tipo 1- grão tipo curto redondo ou médio, branco, sem sujidades, sem manchas e bolores. Embalagem pacote de 1 kg.	Kg	1.800			
5	Arroz parborizado tipo I- Parborizado, sem sujidades, sem manchas e bolores. Embalagem pacote de 1 kg.	kg	12.500			
6	Aveia Flocos: Em flocos finos. Composição nutricional mínima: proteína 14 g, lipídios 7 g, carboidratos 55 g e valor calórico 347 Kcal, em 100 g do produto. Embalagem pacote, lata ou pote de 200g.	kg	400			
7	Azeite de Dendê: Ingredientes: oleína de palma. Valor calórico em 15 ml, 135 kcal. Embalagem garrafa plástica de 200 a 500 mL.	Lt	100			
8	Barrinha de cereal diet- Ingredientes: açúcar 0, valor energético 86 Kcal, carboidratos 15 g, fibra 2,9 g, pacotes em 25 g do produto. Embalagem com 25g a 40g.	kg	10			
9	Barrinha de cereal - Ingredientes: açúcar , valor energético 86 Kcal, carboidratos 15 g, fibra 2,9 g, pacotes em 25 g do produto. Embalagem com 25g a 40g.	kg	10			
10	Biscoito Cream Cracker- a base de farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, açúcar, sal refinado, fermento, leite ou soro de leite e outros. Composição nutricional mínima 12 % de proteínas, valor calórico de 440 kcal. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais. Embalagem tipo 3 em 1 , pacote com 0,4 kg. Qualificação Técnica Laudo Microbiológico.	kg	6.000			
11	Biscoito Maisena- base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho. Composição nutricional mínima em 100 g do produto: 8,5 g de proteína, 9 g de lipídios e 74 g de carboidratos, valor calórico 411 Kcal. Embalagem tipo 3 em 1 , pacote com 0,4 kg. Qualificação Técnica Laudo microbiológico.	kg	4.500			
12	Biscoito Maisena sabor Chocolate- A base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho. Composição nutricional mínima em 100 g do produto: 8,5 g de proteína, 9 g de lipídios e 74 g de carboidratos, valor calórico 411 Kcal. Embalagem tipo 3 em 1 , pacote com 0,4 kg. Qualificação Técnica Laudo microbiológico.	Kg	4.000			



DIAS D'ÁVILA

PREFEITURA MUNICIPAL

13	Biscoito tipo Rosquinha sabor coco- Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hydrogenada, lecitina de soja, amido de milho, açúcar invertido, leite de coco, coco ralado, leite integral, sal, aroma artificial de coco. O produto não deve apresentar-se queimado ou tostado e nem quebrado. Composição nutricional mínima 6g de proteínas e valor calórico 390Kcal em 100g do produto. Embalagem pacote com 0,4 kg. Qualificação Técnica Laudo microbiológico.	kg	1.000			
14	Biscoito tipo Rosquinha sabor Chocolate- Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hydrogenada, lecitina de soja, amido de milho, açúcar invertido, chocolate em pó, leite integral, sal, aroma artificial de chocolate. O produto não deve apresentar-se queimado ou tostado e nem quebrado. Composição nutricional mínima 6 g de proteínas e valor calórico 390Kcal em 100g do produto. Embalagem pacote com 0,4 kg. Qualificação Técnica Laudo microbiológico.	Kg	1.000			
15	Canjiquinha: Enriquecido com ferro, ácido fólico, valor da gordura vegetal, sal e glúten. Composição mínima de 63 KCAL, CHO 13g, PTN 5,4 em 2 colheres de sopa. Embalagem reciclável de 400g a 1kg de acordo com as normas da ANVISA.	kg	300			
16	Café, torrado e moído- O produto deve está isento de impurezas e matéria estranha e seguir padrões microbiológicos. informações nutricionais: 100% café e sem glúten. Embalagem à vácuo de 250 gramas de primeira qualidade.	Kg	2.000			
17	Doce de Leite Pastoso- Isento de matéria terrosa, parasitas, e em perfeito estado de conservação, pode conter amido. Será tolerada a adição de aromatizantes naturais. Composição Nutricional mínima de 60% carboidrato, 2% de lipídio e 6% proteína. Embalagem Pote ou Balde de polietileno de 1 a 5 kg. Qualificação Técnica Laudo Microbiológico, SIF ou SIE.	Kg	40			
18	Extrato de Tomate- A base de tomate, açúcar, sal, teor máximo de sódio de 4500 mg. Embalagem Tetrapack de 0,5 a 1kg.	Kg	4.200			
19	Farinha de Mandioca: Torrada, de primeira qualidade, seca, fina, branca. Sem nenhum grão com característica de queimado. Não ter cheiro azedo, nem manchas escuras (mofo). Composição nutricional mínima 82% de carboidratos e 320 kcal. Embalagem pacotes de 1 a 2 kg. Qualificação Técnica laudo Microbiológico.	Kg	600			
20	Farinha Láctea- a base de farinha de trigo, leite em pó integral, farinha de cevada e de aveia, açúcar, sal, vitaminas, sais minerais. Composição nutricional mínima em 100 g: 8 g de proteínas, 60 g de carboidratos, e valor calórico 280 kcal. Embalagem pacote, lata ou pote de 0,200 a 0,400 kg. Qualificação Técnica Laudo Microbiológico, SIF ou SIE.	Kg	900			
21	Farinha de trigo- Especial, sem fermento, enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem pacote de 1 a 2kg.	Kg	800			
22	Feijão Cariquinha- Tipo 1, extra limpo, de 1ª qualidade, constituído de no mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente, tamanho e formatos naturais e seco, sendo permitido no máximo 2% de impurezas, novo. Embalagem de polietileno de 1 kg.	Kg	12.000			
23	Feijão Fradinho - Tipo 1, extra limpo, de 1ª qualidade, constituído de no mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente, tamanho e formatos naturais e seco, sendo permitido no máximo 2% de impurezas, novo. Embalagem de polietileno de 1 kg.	Kg	1.500			
24	Flocão de Milho- Farinha de milho flocada p/ cuscuz, amarela, produto obtido pela ligeira torração do milho. Não poderão estar úmidas ou rançosas. Embalagem de 0,5 a 1 kg	Kg	900			
25	Goiabada Cremosa- a base de polpa da fruta, açúcar, acidulante - ácido cítrico, pectina. Embalagem pote ou balde de polietileno de 1 a 5 kg. Qualificação Técnica Laudo Microbiológico.	Kg	40			



DIAS D'ÁVILA

PREFEITURA MUNICIPAL

26	Granola- composição básica: flocos de aveia, germe de trigo, uva passa, valor nutricional mínimo de 6 g de fibras em 100 g do produto. Embalagem pacote com 0,5 a 1 kg. Qualificação Técnica Laudo Microbiológico.	Kg	50				
27	Leite de Coco- deve ser pasteurizado homogeneizado a base de leite de coco e água. Embalagem garrafa plástica, tetra pack de 0,20 a 1 Lt.	Lt	1.700				
28	Leite em Pó Integral- deverá conter no mínimo: 26 % de proteína e 27 % de gordura. Apresentar-se seco e solto e não apresentar cor alaranjada ou amarela, manchas ou mofo. Embalagem pacote aluminizado de 200g a 400g. Qualificação Técnica Microbiológico, Laudo Físico-químico, e SIF ou SIE.	Kg	11.300				
29	Leite Desnatado- deverá conter no mínimo: Valor energético 69 kcal, CHO: 10g, PTN: 6,7g, gordura totais: sódio 94mg, cálcio: 500 mg. Apresentar-se seco e solto e não apresentar cor alaranjada ou amarela, manchas ou mofo. Embalagem reciclável de 400g a 1kg ou lata. Qualificação Técnica Laudo Microbiológico, Laudo Físico-químico, e SIF ou SIE.	Kg	50				
30	Massa tipo espaguetti- a base de sêmola ou semolina, com ou sem ovos, corante natural de urucum. Composição nutricional mínima 76 g de carboidratos. Embalagem pacote com 0,5 kg.	Kg	4.500				
31	Massa tipo parafuso- a base de sêmola ou semolina, com ou sem ovos, corante natural de urucum. Composição nutricional mínima 76 g de carboidratos. Embalagem pacote com 0,5 kg.	Kg	5.800				
32	Massa para lasanha- direto ao forno, a base de sêmola ou semolina enriquecida com ferro e ácido fólico e corante natural. Composição nutricional mínima 72 g de carboidratos. Embalagem pacote com 0,5 kg.	Kg	50				
33	Massa de letrinhas para sopa- a base de sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, com ou sem ovos, corante natural de urucum. Embalagem pacote com 0,5 kg.	Kg	1150				
34	Milho Branco-tipo 1, branco, despelculado, não devendo apresentar manchas. Embalagem pacote de 0,5 a 1 kg.	Kg	500				
35	Milho de Pipoca- Milho para pipoca tipo 1. Embalagem pacote de 0,5 a 1 kg.	Kg	800				
36	Óleo de Soja- à base de soja, refinado, cheiro e gosto característico. Embalagem PET de 0,9 mL.	Unid	2.800				
37	Proteína Texturizada de Soja- a partir de farinha de soja desengordurada, proteína isolada de soja e proteína concentrada de soja, sabor frango. Deve apresentar no mínimo 48 g de proteína em 100 g do produto. Deve estar seco e solto na embalagem. Pacote de 0,5 a 1 kg.	Kg	800				
38	Pó para Gelatina- Composição nutricional: 25 kcal, CHO 5g, PTN 1,3g, VIT. A 108g. Embalagem pacote de 400 a 1kg.	kg	200				
39	Sal Iodado- contendo: cloreto de sódio e iodato de potássio. Deve estar seco e solto no saco. Embalagem pacote com 1 kg.	Kg	1.000				
40	Tapioca- grupo tapioca, classe granulada, Tipo 1. Embalagem pacote de 0,50 a 1 kg.	Kg	200				
41	Trigo para Kibe- Deve conter no mínimo: em 161 kcal, CHO: 31g, PTN: 7g, gorduras totais: 1g, fibra 7%. Embalagem plástica de 500g a 1kg.	Kg	350				
42	Vinagre de Álcool- Ingredientes: fermentado acético simples, apresentando 4% de acidez volátil. Embalagem garrafa plástica 0,5 a 1 Lt.	Lts	500				
Valor Total:							R\$
Valor por extenso:							



DIAS D'ÁVILA

PREFEITURA MUNICIPAL

LOTE II - PRODUTOS PERECÍVEIS

Item	Especificações	Unid	Quant.	Marca	Valor unitário	Valor total
1	Iogurte integral sabores- Iogurte de leite de vaca pasteurizado com no mínimo 3,0 g de matéria gorda, diversos sabores: morango, coco, salada de frutas, frutas vermelhas, ameixa. Composição nutricional mínima em 100 g: 15 g Carboidratos, 2g de Proteínas, 2,3 g de Gordura Total. Embalagem plástica original de fábrica de 0,9 ml a 1 lt. Transporte do produto deverá ser refrigerado ou acondicionado em caixas térmicas. Qualificação Técnica microbiológico, Laudo físico-químico, e SIF ou SIE.	Lt	12.000			
2	Almôndega de carne bovina cozida e congelada - O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 06 (Decreto 12.342/78) e Resolução nº 38 de 16/07/09 FNDE; Constando obrigatoriamente registro no SIF/DISPOA; obtido pela mistura de carne bovina, especiarias, proteína de soja e farinha de rosca; cozidas durante o tempo e temperatura adequada; deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares; com aproximadamente 20 gramas; embalados em sacos de polietileno, pesando até 02 kg, e embalagem secundária de caixa de papelão, pesando até 12 kg contendo data de fabricação e validade; número do lote condições de armazenagem; produto deverá ser transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, temperatura de -12°C, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Validade de 24 meses após data de fabricação	KG	700			
3	Carne moída de Ave- Carne moída de peito e retalho de peito de frango, congelada, isenta de peles e fragmentos de ossos, com registro de inspeção oficial. Teor máximo de gorduras 14%. Embalagem primária: Tripa de poliamida com 0,5 a 1 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão de 10 a 20 kg. Qualificação Técnica Ficha técnica, Laudo microbiológico, Laudo, e SIF ou SIE. embalados em sacos de polietileno, pesando até 02 kg, e embalagem secundária de caixa de papelão, pesando até 12 kg contendo data de fabricação e validade; número do lote condições de armazenagem; produto deverá ser transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, temperatura de -12°C, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Validade de 24 meses após data de fabricação	kg	6.500			
4	Carne Bovina Moída- carne moída de corte de carne bovina de traseiro primeira, congelada, com lcom registro de inspeção oficial. Teor máximo de lipídios 12% e no máximo 3% . Embalagem primária: Polietileno à vácuo com 0,5 a 1 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão de 10 a 20 kg. Qualificação Técnica Laudo microbiológico, Laudo e SIF ou SIE.	Kg	5.000			
5	Carne Primeira-Bife- carne de corte bovino tipo bife - 1a congelada, com registro de inspeção oficial. Embalagem primária: saco de polietileno com peso de 0,5 a 3 kg. Embalagem secundária: caixas de papelão ou saco de polietileno reforçado c/10 a 20 kg. Embalagem primária: saco de polietileno individual por peça. Embalagem secundária: Caixa de papelão de 10 a 30 kg. Qualificação Técnica Laudo microbiológico e SIF ou SIE.	Kg	1.200			
6	Carne Segunda (Acem)- carne de corte bovino acem - 2a congelada, com registro de inspeção oficial. Embalagem primária: saco de polietileno individual por peça de 5 kg a 25 Kg. Embalagem secundária: Caixa de papelão de 10 a 30 kg. Qualificação Técnica Laudo microbiológico e SIF ou SIE.	Kg	4.800			



DIAS D'ÁVILA

PREFEITURA MUNICIPAL

7	Charque Bovino Dianteiro- salgada, seca, a base de carne bovina e sal, com no máximo 15%, livre de aparas, com registro do Ministério da Agricultura. Apresentar odor agradável, característica e consistência firme. Embalagem primária: Cryovac ou vácuo com 5 a 10 kg; Embalagem secundária: caixa de papelão de 10 a 30kg. Qualificação Técnica Laudo microbiológico e SIF ou SIE.	Kg	1.700			
8	Coxa e Sobrecoxa de Frango- carne de frango tipo Coxa e sobrecoxa congelada com adição de água de no máximo 6%. Embalagem primária: saco ou bandeja de polietileno com peso de 0,5 a 3 kg. Embalagem secundária:caixas de papelão ou saco de polietileno reforçado com 10 a 20 kg. Qualificação Técnica Laudo microbiológico e SIF ou SIE.	Kg	6.800			
9	Fígado Bovino- corte de miúdo bovino, congelado,quantidades com registro de inspeção oficial. Embalagem primária: saco de polietileno com 1 a 5 kg. Embalagem secundária: Caixa de papelão de 10 a 30 kg. Qualificação Técnica Laudo microbiológico e SIF ou SIE.	Kg	600			
10	Linguça Calabresa- linguça suína especial, defumada, mista, podendo conter carne mecanicamente separada de frango, teor máximo de gordura saturada 6,7 g em 100 g. Embalagem à vácuo ou em polietileno original do fabricante. Pacote com 2,5 a 5 kg. Qualificação técnica Laudo microbiológico, Laudo e SIF ou SIE.	kg	1.700			
11	Margarina: a base de óleos vegetais, água, sal, leite em pó reconstituído, vitamina A (15.000 UI/kg), betacaroteno, aroma de manteiga idêntico ao natural, corante natural de urucum, curcuma. Teor de lipídios mínimo de 70 a 80%.Embalagem pote polietileno de 0,2 a 1 kg.Qualificação Técnica Laudo microbiológico, Laudo e SIF ou SIE.	Kg	1.200			
12	Moela de frango- Miúdos de frango tipo moela, congelada, com registro de inspeção federal.Embalagem primária: saco ou bandeja de polietileno. Embalagem secundária: caixa de papelão de 5 a 20 kg.Qualificação Técnica Laudo microbiológico e SIF ou SIE.	kg	60			
13	Peito Frango com Osso- carne de peito de frango com osso congelada com adição de água de no máximo 6%. Embalagem primária: saco de polietileno com peso de 0,5 a 3 kg. Embalagem secundária:caixas de papelão ou saco de polietileno reforçado com 10 a 20 kg. Qualificação Técnica Laudo microbiológico e SIF ou SIE.	kg	6.200			
14	Queijo mussarela - peça Industrializado, refrigerado, com rotulagem e registro em órgão oficial. Embalagem primária: cryovac à vácuo, peça com aproximadamente 3 kg. Qualificação Técnica Laudo microbiológico, Laudo e SIF ou SIE.	Kg	100			
15	Queijo Prato- Industrializado, refrigerado, com rotulagem e registro em órgão oficial. Embalagem primária: cryovac à vácuo, peça com aproximadamente 3 kg. Qualificação Técnica Laudo microbiológico, Laudo e SIF ou SIE.	Kg	100			
16	Requeijão Cremoso- à base de leite, creme de leite, fermento lácteo, sal, conservantes, estabilizantes. Valor nutricional em 30 g, gordura máx. 8 g e proteínas mínima 3 g. Embalagem de polietileno original de fábrica de 0,2 a 4 kg. Qualificação Técnica Laudo microbiológico, e SIF ou SIE.	Kg	100			
17	Salsicha de Frango-Ingredientes:Carne mecanicamente separada de frango, sal, amido, proteína isolada de soja, condimentos naturais, corante natural, estabilizante polifosfato de sódio, aromas naturais, realçador de sabor glutamato monossódico, antioxidante, conservador nitrito de sódio. Valor nutricional em 100 g: proteína min.12g, gordura total máx. 26 g e saturada 6 g, sódio máximo 1.300 mg. Embalagem cryovac com 3kg ou 5kg. Qualificação Técnica Ficha técnica, Laudo microbiológico, Laudo e SIF ou SIE	kg	1.300			
Valor total:						R\$
Valor por extenso:						



DIAS D'ÁVILA

PREFEITURA MUNICIPAL

LOTE III - PADARIA

Item	Especificações	Unid	Quant.	Marca	Valor unitário	Valor total
1	Pão de Milho- sabor natural de milho. Embalagem Unidade individual 40g a 50 g. O rótulo deve conter ingredientes, data de fabricação e validade. A entrega deve ser feita em embalagem secundária de papelão, lacrada, sem rasuras e sujidades e identificada, embalagem de 5 ou 10 unidades.	kg	2.000			
2	Pão Farofa- Pão farofa com cobertura farofa de margarina com açúcar e goiabada.Embalagem Unidade com 40g a 50 g em pacote polietileno com 10 unidades. O rótulo deve conter ingredientes, data de fabricação e validade. A entrega deve ser feita em embalagem secundária de papelão, lacrada, sem rasuras e sujidades e identificada.	kg	4.000			
3	Pão Milho- Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidade regulares. O miolo deve ser leve, com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não deve apresentar odor de fermentação e de fumaça. A farinha de milho/ trigo empregada na confecção do pão deverá ser enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem Unidade com 40g a 50 g rótulo deve conter ingredientes, data de fabricação e validade. A entrega deve ser feita em embalagem secundária de papelão, lacrada, sem rasuras e sujidades e identificada, embalagem de 5 ou 10 unidades.	kg	2.000			
4	Pão de forma - Especificações do fabricante, rótulo, validade, fabricação de no máximo 2 dias, embalagem de 500gr.A farinha de trigo empregada na confecção do pão deverá ser enriquecida com ferro e ácido fólico. - fatiado, conteúdo aproximado 23 fatias, Embalagem Unidade com fatias de 25g a 30 g.	kg	1.000			
4	Pão de Sal- pão de sal (francês) Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidade regulares. O miolo deve ser leve, com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não deve apresentar odor de fermentação e de fumaça. A farinha de trigo empregada na confecção do pão deverá ser enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem Unidade com 40g a 50 g rótulo deve conter ingredientes, data de fabricação e validade. A entrega deve ser feita em embalagem secundária de papelão, lacrada, sem rasuras e sujidades e identificada, embalagem de 5 ou 10 unidades.	kg	1.500			
5	Pão Hot-Dog- Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidade regulares. O miolo deve ser leve, com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não deve apresentar odor de fermentação e de fumaça. A farinha de trigo empregada na confecção do pão deverá ser enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem Unidade com 40g a 50 g em pacote polietileno com 10 unidades rótulo deve conter ingredientes, data de fabricação e validade. A entrega deve ser feita em embalagem secundária de papelão, lacrada, sem rasuras e sujidades e identificada, embalagem de 5 ou 10 unidades.	kg	2.000			
Valor Total:						R\$
Valor por extenso:						



DIAS D'ÁVILA
PREFEITURA MUNICIPAL

LOTE IV- POLPA DE FRUTA

Item	Especificações	Unid	Quant.	Marca	Valor unitário	Valor total
1	Polpa de Frutas sabores- cajá, caju, goiaba, manga, graviola, acerola, abacaxi. Embalagem Saco de polietileno com 1 kg. Qualificação Técnica Laudo Microbiológico.	Kg	23.000			
Valor Total:						R\$
Valor por extenso:						

LOTE V- HORTI-FRUTI

Item	Especificações	Unid	Quant.	Valor unitário	Valor total
1	Acelga - de 1ª qualidade, isenta de partes pútridas, não poderá estar murcha. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Embalagem: em sacos lásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	kg	100		
2	Alface- de 1ª qualidade, lisa ou crespa, verde ou roxa, nova, folhas firmes, não poderá estar murcha, íntegra, tamanho médio. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	kg	100		
3	Acerola- in natura. Fruto com características íntegras por texturas, isentos de sujidades e lesões. Acondicionado de forma a não causar danos ao fruto. Embalagem plástica contendo de 0,5 Kg a 1Kg.	kg	80		
4	Abacaxi- in natura, variedade Pérola, grupo 1 ou 2, categoria 1, classe da polpa 1 ou 2. Embalagem Unidade com 1 a 1,5 kg.	kg	700		
5	Abobora- in natura, inteira. Fruto médio, com características íntegras e de 1ª qualidade, fresco, limpo, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie, isento de sujidades. Não deve apresentar quaisquer lesões. Embalagem Unidade com 1 a 5 kg.	Kg	3.200		
6	Aipim- liso, com polpa íntacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, sem manchas, rachaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, livre de terra aderente a casca. Embalagem Saco plástico com 1 a 5kg.	Kg	2.500		
7	Alho nacional- alho in natura. Grande tipo 6, especial, fresco, com características íntegras e de 1a. qualidade, sem apresentar alterações de cor. Não deve apresentar quaisquer lesões. Embalagem Saco plástico com 0,1 a 1 kg.	Kg	150		
8	Amendoim- amendoim cru, inteiro com casca, in natura, não apresentar alterações de cor, nem pontos de mofo. Embalagem saco plástico com 1 a 5 kg.	Kg	800		
9	Banana da Prata- in natura, classe comprimento 18, calibre 32, categoria I, subclasse buque, escala de maturação 4 a 5, uniforme e acondicionado de forma a evitar danos. Gramatura média 150 g. Embalagem Saco plástico com 1 a 5 kg.	Kg	14.000		
10	Banana da Terra- fruto médio, limpo, uniforme e acondicionado de forma a evitar danos; íntegro, ausência de sujidades. Gramatura média 300 g. Embalagem saco plástico com 1 a 5 kg.	Kg	3.500		
11	Batata do Reino- in natura. Médio, categoria 1, com características íntegras e de 1ª qualidade, limpo, coloração uniforme, cor típicos da espécie, isento de sujidades. Não deve apresentar quaisquer lesões. Embalagem saco plástico com 1 a 5 kg.	Kg	2.000		



DIAS D'ÁVILA

PREFEITURA MUNICIPAL

12	Batata Doce - In natura. Médio, categoria extra, com características íntegras e de 1ª qualidade, limpo, coloração uniforme, cor típica da espécie, isento de sujidades. Não deve apresentar quaisquer lesões. Saco plástico com 1 a 5 kg1.	kg	1.800		
13	Beterreba- in natura. Médio, categoria extra, com características íntegras e de 1ª qualidade, limpo, coloração uniforme, cor típica da espécie, isento de sujidades. Não deve apresentar quaisquer lesões. Embalagem Saco plástico com 1 a 5 kg.	kg	1000		
14	Brócolis - de primeira qualidade, novo, firme, intacto, não poderá estar murcho, isento de partes pútridas, coloração uniforme e sem manchas. Unidade de tamanho médio. Embalagem plástica de 500 gramas.	kg	200		
15	Canela em Pó -livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie.Embalagem plástica de 50 a 500 g com rótulo.	kg	10		
16	Canela em Pau- livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie.Embalagem plástica de 50 a 500 g com rótulo.	Kg	20		
17	Cebola- in natura, grupo 1 ou 2, coloração branca, amarela ou vermelha, classe 3, com características íntegras, fresco, isento de sujidades, não deve apresentar quaisquer lesões. Embalagem Saco plástico com 1 a 5 kg.	Kg	3.000		
18	Cebolinha- in natura. Fresca, de 1ª qualidade, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta, isenta de queimaduras. Embalagem Unidade com 500 g.	Kg	180		
19	Cenoura- In natura, classe de 14 a 22 (média), categoria 1, limpo, coloração uniforme, isento de sujidades. Não devendo apresentar quaisquer lesões. Embalagem saco plástico com 1 a 5 kg.	Kg	3.000		
20	Chuchu- in natura. Médio, com características íntegras e de 1ª qualidade, fresco, limpo, coloração uniforme, isento de sujidades. Não deve apresentar quaisquer lesões. Embalagem saco plástico com 1 a 5 kg.	Kg	2.300		
21	Coentro- in natura. Coloração uniforme, fresca, firme e intacta, isento de queimaduras.Embalagem Unidade com 500 g.	Kg	700		
22	Cominho em Pó- ingredientes: cominho em pó. Embalagem com rótulo de acordo com a legislação vigente.Embalagem plástica de 50 a 500 g com rótulo.	Kg	200		
23	Couve - Folha- in natura. Coloração uniforme, fresca, firme e intacta, isento de queimaduras. Unidade com 500 g	kg	100		
24	Corante- condimento à base de urucum e fubá de milho. Embalagem com rótulo de acordo com a legislação vigente.	Kg	200		
25	Cravo india- Inteiro, isento de impurezas e sujidades.Embalagem plástica de 50 a 500 g com rótulo.	Kg	20		
26	Goiaba- in natura. Fruto com características íntegras por texturas, isentos de sujidades e lesões. Acondicionado de forma a não causar danos ao fruto.Embalagem unidade, tamanho médio de 100 a 120g	kg	6.000		
27	Hortelã- in natura. Coloração uniforme, fresca, firme e intacta, isento de queimaduras. Unidade com 500 g.	Kg	50		
28	Laranja Bahia- In natura, Classe mínima 60, categoria 1, limpo, coloração uniforme, isento de sujidades. Não deve apresentar quaisquer lesões. Gramatura média 150 g. Embalagem Saco plástico com 1 a 5 kg.	Kg	11.500		
29	Limão Tahiti- in natura, classe 60, categoria 1, coloração uniforme, não deve apresentar quaisquer lesões. Gramatura média de 100 g. Embalagem saco plástico com 1 a 2 kg.	kg	600		
30	Maçã vermelha Nacional- fuji ou Gala, classe 150 categoria extra, com características íntegras e de 1ª qualidade, fresco, limpo, coloração uniforme, isento de sujidades. Gramatura média 150 g. Embalagem Unidade com 150 g em média.	Kg	9.000		
31	Mamão Formosa- fruto grande, com características íntegras e de 1ª qualidade, fresco, limpo, coloração uniforme, estado de maturação que permita suportar a manipulação e, possa ser servido em 48 hs. Embalagem unidade com 1,5 a 2,5 kg.	kg	8.000		



DIAS D'ÁVILA

PREFEITURA MUNICIPAL

32	Manga espada ou Tomy- Fruto com características íntegras e de 1ª categoria, fresco, limpo, coloração uniforme, estado de maturação que permita suportar a manipulação e, possa ser servido em 48 hs. Embalagem unidade de 200g a 350g em média.	kg	5.000		
33	Maracujá azedo- fruto amarelo, classe 3, maior que 65 mm de diâmetro, categoria 1, limpo, coloração uniforme, isento de sujidades. Embalagem Saco plástico com 1 a 2 kg.	kg	180		
34	Melancia- fruto grande, com características íntegras e de 1ª qualidade, fresco, limpo, coloração uniforme, estado de maturação que permita suportar a manipulação e, possa ser servido em 48 hs. Embalagem Unidade com 1,5 a 5 kg.	Kg	13.500		
35	Melão amarelo- in natura, categoria extra, com características íntegras, fresco, limpo, coloração uniforme, estado de maturação que permita suportar a manipulação e, possa ser servido em 48 hs. Embalagem unidade com 1 a 3 kg.	kg	13.000		
36	Milho verde- in natura, inteiro, com características íntegras de primeira qualidade, com estado de maturação verde em espiga. Embalagem unidade limpa com no mínimo 300 g.	kg	1.000		
37	Maxixe- in natura, médio com características íntegra e de boa qualidade, fresco limpo coloração uniforme, isento de sujidades. Não deve apresentar qualquer. Saco plástico de 1 a 2kg	kg	100		
38	Orégano- livre de sujidades e materiais estranhos a sua espécie. Embalagem plástica de 50 a 500 g com rótulo.	kg	10		
39	Ovo de Galinha- branco grande. Não deve apresentar rachaduras e/ou sujidades na casca. Embalagem bandejas de papelão.	Dz	7.500		
40	Pimentão Verde- in natura, retangular, quadrado ou cônico, classe comprimento 10 ou 12 (médio), categoria 1, com características íntegras e de 1ª qualidade, limpo, coloração uniforme, isento de sujidades. Não deve apresentar quaisquer lesões. Embalagem saco plástico com 1 a 5 kg.	Kg	2.000		
41	Pêra - 1ª qualidade, casca sã, lisa, sem picadas de inseto, sem imperfeições Apresentando tamanho e cor uniformes, sem rupturas, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas. Devendo estar bem desenvolvidas e maduras, devendo apresentar 80 a 90 % de maturação. Embalagem sacos plásticos resistentes, Unidade com 150 g em média, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem.	kg	900		
42	Quiabo- in natura, classe 9 a 12 (médio), categoria 1, 1ª qualidade, limpo, coloração verde uniforme, isento de sujidades. Não deve apresentar quaisquer lesões. Embalagem saco plástico com 1 a 5 kg.	Kg	400		
43	Rúcula - 1ª qualidade, tenra e fresca, isenta de material terroso, com coloração uniforme e sem manchas, livre de enfermidades. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. Embalagem plástica com 500g.	kg	100		
44	Repolho Verde - in natura, achatado ou redondo, folha lisa, coloração verde uniforme, classe 3 ou 4, categoria 1, isento de sujidades, com características íntegras e de 1ª qualidade, limpo, não deve apresentar quaisquer lesões. Embalagem saco plástico com 1 a 5 kg.	Kg	3.000		
45	Tangerina Ponkã- in natura, Classe mínima 92, categoria 1, limpo, coloração uniforme, isento de sujidades. Não deve apresentar quaisquer lesões. Gramatura média com 120 g. Embalagem saco plástico com 1 a 5 kg.	kg	15.000		
46	Tomate- redondo ou obilongo, classe 60 (média), coloração colorido ou vermelho, categoria extra, com características íntegras, fresco, limpo, isento de sujidades. Não deve apresentar quaisquer lesões. Embalagem saco plástico com 1 a 5 kg.	Kg	6.000		
Valor Total:					
Valor por extenso:					



DIAS D'ÁVILA
PREFEITURA MUNICIPAL

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

VALIDADE DA PROPOSTA: 60 (sessenta dias)

FORMA DE PAGAMENTO: conforme edital

PRAZO DE EXECUÇÃO: Conforme edital

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

Assinatura Licitante/Carimbo

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



DIAS D'ÁVILA
PREFEITURA MUNICIPAL

PREGÃO PRESENCIAL Nº 009/2015

ANEXO IV - MODELO

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

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

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

Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima.

_____, ____ de _____ de _____.
Local e data

Assinatura e Carimbo



DIAS D'ÁVILA
PREFEITURA MUNICIPAL

PREGÃO PRESENCIAL Nº 009/2015

ANEXO V - MODELO

C R E D E N C I A L

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

_____, ____ de _____ de _____.
Local e data

Assinatura e Carimbo



DIAS D'ÁVILA
PREFEITURA MUNICIPAL

PREGÃO PRESENCIAL Nº 009/2015

ANEXO VI

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

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

_____, ____ de _____ de _____.
Local e data

Assinatura V



DIAS D'ÁVILA
PREFEITURA MUNICIPAL

PREGÃO PRESENCIAL Nº 009/2015

ANEXO VII - MODELO

DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO PARA ME E EPP

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

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

Por ser expressão da verdade, firmamos a presente.

_____, em ____ de _____ de 2015.

Nome completo e assinatura do representante legal da empresa.

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



DIAS D'ÁVILA
PREFEITURA MUNICIPAL

PREGÃO PRESENCIAL Nº 009/2015

ANEXO VIII - MODELO

DADOS PARA ASSINATURA DO CONTRATO

DADOS DA LICITAÇÃO		
PREGÃO PRESENCIAL Nº 009/2015	PROCESSO Nº 015024	OBJETO

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

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

_____, ____ de _____ de _____.

Local e data

Assinatura e Carimbo



DIAS D'ÁVILA
PREFEITURA MUNICIPAL

PREGÃO PRESENCIAL Nº 009/2015

ANEXO IX - MODELO

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

Declaramos para os devidos fins de direito, na qualidade de PROPONENTE da licitação instaurada pelo Município de Dias D'Ávila na Modalidade Pregão Presencial nº 009/2015, do tipo Menor Preço Por lote, que objetiva a _____, com data da reunião inicial marcada para o dia __ de _____ de 2015, às __:__ horas na sala Da Comissão Permanente de Licitações - COPEL, que não possuímos servidor público municipal em nosso quadro técnico, conforme determina o art. 9º, inciso III, da Lei 8.666/93.

Por ser a expressão da verdade, firmamos a presente.

_____, ____ de _____ de _____.
Local e data

Assinatura e Carimbo



DIAS D'ÁVILA
PREFEITURA MUNICIPAL

PREGÃO PRESENCIAL Nº 009/2015

ANEXO X - MODELO

DECLARAÇÃO DE IDONEIDADE

Declaramos para os devidos fins de direito, na qualidade de PROPONENTE da licitação instaurada pelo Município de Dias D'Ávila na Modalidade Pregão Presencial, Edital nº 009/2015, que objetiva a _____, com data da reunião inicial marcada para o dia ____ de _____ de 2015, às ____:____ horas na sala da Comissão Permanente de Licitação - COPEL, que não fomos declarados inidôneos para licitar com o Poder Público, em quaisquer de suas esferas.

Por ser a expressão da verdade, firmamos a presente.

_____, ____ de _____ de _____.
Local e data

Assinatura e Carimbo

OBS.: Usar papel timbrado da sociedade empresarial



DIAS D'ÁVILA
PREFEITURA MUNICIPAL

PREGÃO PRESENCIAL Nº 009/2015

ANEXO XI - MODELO

DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO SUPERVENIENTE IMPEDITIVO DA HABILITAÇÃO

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

_____, ____ de _____ de _____.
Local e data

Assinatura e Carimbo

Obs: a Declaração deverá ser efetuada em papel timbrado.



PREGÃO PRESENCIAL Nº 009/2015

ANEXO XII - MODELO

RECIBO DE ENTREGA TEMPESTIVA DE AMOSTRAS

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

1 - DESCRIÇÕES E QUANTITATIVO:

LOTE I - PRODUTOS NÃO PERECÍVEIS				
Item	Especificações	Unid	Quant.	Marca
1	Açúcar Cristal Granulado - Cor clara característica, sem umidade, sem sujidades e perfurações na embalagem. Embalagem de polietileno de 1kg.	Kg	01	
2	Alimento Achiocolatado em Pó- a base de cacau em pó solúvel, açúcar, sal. Composição nutricional mínima carboidratos 85 g e valor calórico 375 Kcal em 100 g do produto. Pacote de polietileno de 1 kg . Qualificação Técnica: Microbiológico, SIF ou SIE.	Kg	01	
3	Amido de Milho- à base de milho. Composição nutricional mínima 85 g de carboidratos e valor calórico de 340 Kcal em 100 g. Embalagem pacote de 0,2 a 1 kg.	Kg	01	
4	Arroz Polido Branco, tipo I - grão tipo curto redondo ou médio, branco, sem sujidades, sem manchas e bolores. Embalagem pacote de 1 kg.	Kg	01	
5	Arroz parborizado tipo I- Parborizado, sem sujidades, sem manchas e bolores. Embalagem pacote de 1 kg.	kg	01	
6	Aveia Flocos: Em flocos finos. Composição nutricional mínima: proteína 14 g, lipídios 7 g, carboidratos 55 g e valor calórico 347 Kcal, em 100 g do produto. Embalagem pacote, lata ou pote de 200g.	kg	01	
7	Azeite de Dendê: Ingredientes: oleina de palma. Valor calórico em 15 ml, 135 kcal. Embalagem garrafa plástica de 200 a 500 mL.	Lt	01	
8	Barrinha de cereal diet- Ingredientes: açúcar 0, valor energético 86 Kcal, carboidratos 15 g, fibra 2,9 g, pacotes em 25 g do produto. Embalagem com 25g a 40g.	kg	01	
9	Barrinha de cereal - Ingredientes: açúcar , valor energético 86 Kcal, carboidratos 15 g, fibra 2,9 g, pacotes em 25 g do produto. Embalagem com 25g a 40g.	kg	01	
10	Biscoito Cream Cracker- a base de farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, açúcar, sal refinado, fermento, leite ou soro de leite e outros. Composição nutricional mínima 12 % de proteínas, valor calórico de 440 kcal. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais. Embalagem tipo 3 em 1 , pacote com 0,4 kg. Qualificação Técnica Laudo Microbiológico.	kg	01	
11	Biscoito Maisena- base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho. Composição nutricional mínima em 100 g do produto: 8,5 g de proteína, 9 g de lipídios e 74 g de carboidratos, valor calórico 411 Kcal. Embalagem tipo 3 em 1 , pacote com 0,4 kg. Qualificação Técnica Laudo microbiológico.	kg	01	
12	Biscoito Maisena sabor Chocolate- A base de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho. Composição nutricional mínima em 100 g do produto: 8,5 g de proteína, 9 g de lipídios e 74 g de carboidratos, valor calórico 411 Kcal. Embalagem tipo 3 em 1 , pacote com 0,4 kg. Qualificação Técnica Laudo microbiológico.	Kg	01	
13	Biscoito tipo Rosquinha sabor coco- Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, lecitina de soja, amido de milho, açúcar invertido, leite de coco, coco ralado, leite integral, sal, aroma artificial de coco. O produto não deve apresentar-se queimado ou tostado e nem quebrado. Composição nutricional mínima 6g de proteínas e valor calórico 390Kcal em 100g do produto. Embalagem pacote com 0,4 kg. Qualificação Técnica Laudo microbiológico.	kg		



DIAS D'ÁVILA

PREFEITURA MUNICIPAL

14	Biscoito tipo Rosquinha sabor Chocolate- Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, lecitina de soja, amido de milho, açúcar invertido, chocolate em pó, leite integral, sal, aroma artificial de chocolate. O produto não deve apresentar-se queimado ou tostado e nem quebrado. Composição nutricional mínima 6 g de proteínas e valor calórico 390Kcal em 100g do produto. Embalagem pacote com 0,4 kg. Qualificação Técnica Laudo microbiológico.	Kg	01	
15	Canjiquinha: Enriquecido com ferro, ácido fólico, valor da gordura vegetal, sal e glúten. Composição mínima de 63 KCAL, CHO 13g, PTN 5,4 em 2 colheres de sopa. Embalagem reciclável de 400g a 1kg de acordo com as normas da ANVISA.	kg	01	
16	Café, torrado e moído- O produto deve está isento de impurezas e matéria estranha e seguir padrões microbiológicos. informações nutricionais: 100% café e sem glúten. Embalagem à vácuo de 250 gramas de primeira qualidade.	Kg	01	
17	Doce de Leite Pastoso- Isento de matéria terrosa, parasitas, e em perfeito estado de conservação, pode conter amido. Será tolerada a adição de aromatizantes naturais. Composição Nutricional mínima de 60% carboidrato, 2% de lipídio e 6% proteína. Embalagem Pote ou Balde de polietileno de 1 a 5 kg. Qualificação Técnica Laudo Microbiológico, SIF ou SIE.	Kg	01	
18	Extrato de Tomate- A base de tomate, açúcar, sal, teor máximo de sódio de 4500 mg. Embalagem Tetrapack de 0,5 a 1kg.	Kg	01	
19	Farinha de Mandioca: Torrada, de primeira qualidade, seca, fina, branca. Sem nenhum grão com característica de queimado. Não ter cheiro azedo, nem manchas escuras (mofo). Composição nutricional mínima 82% de carboidratos e 320 kcal. Embalagem pacotes de 1 a 2 kg. Qualificação Técnica laudo Microbiológico.	Kg	01	
20	Farinha Láctea- a base de farinha de trigo, leite em pó integral, farinha de cevada e de aveia, açúcar, sal, vitaminas, sais minerais. Composição nutricional mínima em 100 g: 8 g de proteínas, 60 g de carboidratos, e valor calórico 280 kcal. Embalagem pacote, lata ou pote de 0,200 a 0,400 kg. Qualificação Técnica Laudo Microbiológico, SIF ou SIE.	Kg	01	
21	Farinha de trigo- Especial, sem fermento, enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem pacote de 1 a 2kg.	Kg	01	
22	Feijão Cariquinha- Tipo 1, extra limpo, de 1ª qualidade, constituído de no mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente, tamanho e formatos naturais e seco, sendo permitido no máximo 2% de impurezas, novo. Embalagem de polietileno de 1 kg.	Kg	01	
23	Feijão Fradinho - Tipo 1, extra limpo, de 1ª qualidade, constituído de no mínimo 90% de grãos na cor característica a variedade correspondente, tamanho e formatos naturais e seco, sendo permitido no máximo 2% de impurezas, novo Embalagem de polietileno de 1 kg.	Kg	01	
24	Flocão de Milho- Farinha de milho flocada p/ cuscuz, amarela, produto obtido pela ligeira torração do milho. Não poderão estar úmidas ou rançosas. Embalagem de 0,5 a 1 kg	Kg	01	
25	Goiabada Cremosa- a base de polpa da fruta, açúcar, acidulante - ácido cítrico, pectina. Embalagem pote ou balde de polietileno de 1 a 5 kg. Qualificação Técnica Laudo Microbiológico.	Kg	01	
26	Granola- composição básica: flocos de aveia, germe de trigo, uva passa, valor nutricional mínimo de 6 g de fibras em 100 g do produto. Embalagem pacote com 0,5 a 1 kg. Qualificação Técnica Laudo Microbiológico.	Kg	01	
27	Leite de Coco- deve ser pasteurizado homogeneizado a base de leite de coco e água. Embalagem garrafa plástica, tetra pack de 0,20 a 1 Lt.	Lt	01	
28	Leite em Pó Integral- deverá conter no mínimo: 26 % de proteína e 27 % de gordura. Apresentar-se seco e solto e não apresentar cor alaranjada ou amarela, manchas ou mofos. Embalagem pacote aluminizado de 200g a 400g. Qualificação Técnica Microbiológico, Laudo Físico-químico, e SIF ou SIE.	Kg	01	
29	Leite Desnatado- deverá conter no mínimo: Valor energético 69 kcal, CHO: 10g, PTN: 6,7g, gordura totais: sódio 94mg, cálcio: 500 mg. Apresentar-se seco e solto e não apresentar cor alaranjada ou amarela, manchas ou mofos. Embalagem reciclável de 400g a 1kg ou lata. Qualificação Técnica Laudo Microbiológico, Laudo Físico-químico, e SIF ou SIE.	Kg	01	
30	Massa tipo espaguetti- a base de sêmola ou semolina, com ou sem ovos, corante natural de urucum. Composição nutricional mínima 76 g de carboidratos. Embalagem pacote com 0,5 kg.	Kg		



DIAS D'ÁVILA

PREFEITURA MUNICIPAL

31	Massa tipo parafuso- a base de sêmola ou semolina, com ou sem ovos, corante natural de urucum. Composição nutricional mínima 76 g de carboidratos. Embalagem pacote com 0,5 kg.	Kg	01	
32	Massa para lasanha- direto ao forno, a base de sêmola ou semolina enriquecida com ferro e ácido fólico e corante natural. Composição nutricional mínima 72 g de carboidratos. Embalagem pacote com 0,5 kg.	Kg	01	
33	Massa de letrinhas para sopa-a base de sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, com ou sem ovos, corante natural de urucum. Embalagem pacote com 0,5 kg.	Kg	01	
34	Milho Branco-tipo 1, branco, despelculado, não devendo apresentar manchas. Embalagem pacote de 0,5 a 1 kg.	Kg	01	
35	Milho de Pipoca- Milho para pipoca tipo 1. Embalagem pacote de 0,5 a 1 kg.	Kg	01	
36	Óleo de Soja- à base de soja, refinado, cheiro e gosto característico. Embalagem PET de 0,9 mL.	Unid	01	
37	Proteína Texturizada de Soja- a partir de farinha de soja desengordurada, proteína isolada de soja e proteína concentrada de soja, sabor frango. Deve apresentar no mínimo 48 g de proteína em 100 g do produto. Deve estar seco e solto na embalagem. Pacote de 0,5 a 1 kg.	Kg	01	
38	Pó para Gelatina- Composição nutricional: 25 kcal, CHO 5g, PTN 1,3g, VIT. A 108g. Embalagem pacote de 400 a 1kg.	kg	01	
39	Sal Iodado- contendo: cloreto de sódio e iodato de potássio. Deve estar seco e solto no saco. Embalagem pacote com 1 kg.	Kg	01	
40	Tapioca- grupo tapioca, classe granulada, Tipo 1. Embalagem pacote de 0,50 a 1 kg.	Kg	01	
41	Trigo para Kibe- Deve conter no mínimo: em 161 kcal, CHO: 31g, PTN: 7g, gorduras totais:1g, fibra 7%. Embalagem plástica de 500g a 1kg.	Kg	01	
42	Vinagre de Alcool- Ingredientes: fermentado acético simples, apresentando 4% de acidez volátil. Embalagem garrafa plástica 0,5 a 1 Lt.	Lts	01	

LOTE II – PRODUTOS PERECIVEIS

Item	Especificações	Unid	Quant.	Marca
1	iogurte integral sabores- iogurte de leite de vaca pasteurizado com no mínimo 3,0 g de matéria gorda, diversos sabores: morango, coco, salada de frutas, frutas vermelhas, ameixa. Composição nutricional mínima em 100 g:15 g Carboidratos, 2g de Proteínas, 2,3 g de Gordura Total. Embalagem plástica original de fábrica de 0,9 ml a 1 lt. Transporte do produto deverá ser refrigerado ou acondicionado em caixas térmicas. Qualificação Técnica microbiológico, Laudo físico-químico, e SIF ou SIE.	Lt	01	
2	Almôndega de carne bovina cozida e congelada - O produto deverá estar de acordo com a NTA 02 e 06 (Decreto 12.342/78) e Resolução nº 38 de 16/07/09 FNDE; Constando obrigatoriamente registro no SIF/DISPOA; obtido pela mistura de carne bovina, especiarias, proteína de soja e farinha de rosca; cozidas durante o tempo e temperatura adequada; deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares; com aproximadamente 20 gramas; embalados em sacos de polietileno, pesando até 02 kg, e embalagem secundária de caixa de papelão, pesando até 12 kg contendo data de fabricação e validade; número do lote condições de armazenagem; produto deverá ser transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, temperatura de -12°C, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Validade de 24 meses após data de fabricação	KG	01	



DIAS D'ÁVILA

PREFEITURA MUNICIPAL

3	Carne moída de Ave- Carne moída de peito e retalho de peito de frango, congelada, isenta de peles e fragmentos de ossos, com registro de inspeção oficial. Teor máximo de gorduras 14%.Embalagem primária: Tripa de poliamida com 0,5 a 1 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão de 10 a 20 kg. Qualificação Técnica Ficha técnica, Laudo microbiológico, Laudo, e SIF ou SIE.embalados em sacos de polietileno, pesando até 02 kg, e embalagem secundária de caixa de papelão, pesando até 12 kg contendo data de fabricação e validade; número do lote condições de armazenagem; produto deverá ser transportado em veículo com carroceria fechada, isotérmico, temperatura de-12°C, assegurando que o produto se mantenha congelado durante o transporte. Validade de 24 meses após data de fabricação	kg	01	
4	Carne Bovina Moída- carne moída de corte de carne bovina de traseiro primeira, congelada, com lcom registro de inspeção oficial. Teor máximo de lipídios 12% e no máximo 3% . Embalagem primária: Polietileno à vácuo com 0,5 a 1 kg. Embalagem secundária: caixa de papelão de 10 a 20 kg. Qualificação Técnica Laudo microbiológico, Laudo e SIF ou SIE.	Kg	01	
5	Carne Primeira-Bife- carne de corte bovino tipo bife - 1a congelada, com registro de inspeção oficial. Embalagem primária: saco de polietileno com peso de 0,5 a 3 kg. Embalagem secundária:caixas de papelão ou saco de polietileno reforçado c/10 a 20 kg. Embalagem primária: saco de polietileno individual por peça. Embalagem secundária: Caixa de papelão de 10 a 30 kg. Qualificação Técnica Laudo microbiológico e SIF ou SIE.	Kg	01	
6	Carne Segunda (Acem)- carne de corte bovino acem - 2a congelada, com registro de inspeção oficial. Embalagem primária: saco de polietileno individual por peça de 5 kg a 25 Kg. Embalagem secundária: Caixa de papelão de 10 a 30 kg. Qualificação Técnica Laudo microbiológico e SIF ou SIE.	Kg	01	
7	Charque Bovino Dianteiro- salgada, seca, a base de carne bovina e sal, com no máximo 15%, livre de aparas, com registro do Ministério da Agricultura. Apresentar odor agradável, característica e consistência firme. Embalagem primária: Cryovac ou vácuo com 5 a 10 kg; Embalagem secundária: caixa de papelão de 10 a 30kg. Qualificação Técnica Laudo microbiológico e SIF ou SIE.	Kg	01	
8	Coxa e Sobrecoxa de Frango- carne de frango tipo Coxa e sobrecoxa congelada com adição de água de no máximo 6%. Embalagem primária: saco ou bandeja de polietileno com peso de 0,5 a 3 kg. Embalagem secundária:caixas de papelão ou saco de polietileno reforçado com 10 a 20 kg. Qualificação Técnica Laudo microbiológico e SIF ou SIE.	Kg	01	
9	Fígado Bovino- corte de miúdo bovino, congelado,quantidades com registro de inspeção oficial. Embalagem primária: saco de polietileno com 1 a 5 kg. Embalagem secundária: Caixa de papelão de 10 a 30 kg. Qualificação Técnica Laudo microbiológico e SIF ou SIE.	Kg	01	
10	Linguiça Calabresa- linguiça suína especial, defumada, mista, podendo conter carne mecanicamente separada de frango, teor máximo de gordura saturada 6,7 g em 100 g. Embalagem à vácuo ou em polietileno original do fabricante. Pacote com 2,5 a 5 kg. Qualificação técnica Laudo microbiológico, Laudo e SIF ou SIE.	kg	01	
11	Margarina: a base de óleos vegetais, água, sal, leite em pó reconstituído, vitamina A (15.000 UI/kg), betacaroteno, aroma de manteiga idêntico ao natural, corante natural de urucum, curcuma. Teor de lipídios mínimo de 70 a 80%.Embalagem pote polietileno de 0,2 a 1 kg.Qualificação Técnica Laudo microbiológico, Laudo e SIF ou SIE.	Kg	01	
12	Moela de frango- Miúdos de frango tipo moela, congelada, com registro de inspeção federal.Embalagem primária: saco ou bandeja de polietileno. Embalagem secundária: caixa de papelão de 5 a 20 kg.Qualificação Técnica Laudo microbiológico e SIF ou SIE.	kg	01	



DIAS D'ÁVILA

PREFEITURA MUNICIPAL

13	Peito Frango com Osso- carne de peito de frango com osso congelada com adição de água de no máximo 6%. Embalagem primária: saco de polietileno com peso de 0,5 a 3 kg. Embalagem secundária: caixas de papelão ou saco de polietileno reforçado com 10 a 20 kg. Qualificação Técnica Laudo microbiológico e SIF ou SIE.	kg	01	
14	Queijo mussarela - peça Industrializado, refrigerado, com rotulagem e registro em órgão oficial. Embalagem primária: cryovac à vácuo, peça com aproximadamente 3 kg. Qualificação Técnica Laudo microbiológico, Laudo e SIF ou SIE.	Kg	01	
15	Queijo Prato- Industrializado, refrigerado, com rotulagem e registro em órgão oficial. Embalagem primária: cryovac à vácuo, peça com aproximadamente 3 kg. Qualificação Técnica Laudo microbiológico, Laudo e SIF ou SIE.	Kg	01	
16	Requeijão Cremoso- à base de leite, creme de leite, fermento lácteo, sal, conservantes, estabilizantes. Valor nutricional em 30 g, gordura máx. 8 g e proteínas mínima 3 g. Embalagem de polietileno original de fábrica de 0,2 a 4 kg. Qualificação Técnica Laudo microbiológico, e SIF ou SIE.	Kg	01	
17	Salsicha de Frango-Ingredientes: Carne mecanicamente separada de frango, sal, amido, proteína isolada de soja, condimentos naturais, corante natural, estabilizante polifosfato de sódio, aromas naturais, realçador de sabor glutamato monossódico, antioxidante, conservador nitrito de sódio. Valor nutricional em 100 g: proteína mín.12g, gordura total máx. 26 g e saturada 6 g, sódio máximo 1.300 mg. Embalagem cryovac com 3kg ou 5kg. Qualificação Técnica Ficha técnica, Laudo microbiológico, Laudo e SIF ou SIE	kg	01	

LOTE III- PADARIA

Item	Especificações	Unid	Quant.	Marca
1	Broa de Milho- sabor natural de milho. Embalagem Unidade individual 40g a 50 g. O rótulo deve conter ingredientes, data de fabricação e validade. A entrega deve ser feita em embalagem secundária de papelão, lacrada, sem rasuras e sujidades e identificada, embalagem de 5 ou 10 unidades.	kg	01	
2	Pão Farofa- Pão farofa com cobertura farofa de margarina com açúcar e goiabada. Embalagem Unidade com 40g a 50 g em pacote polietileno com 10 unidades. O rótulo deve conter ingredientes, data de fabricação e validade. A entrega deve ser feita em embalagem secundária de papelão, lacrada, sem rasuras e sujidades e identificada.	kg	01	
3	Pão Milho- Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidade regulares. O miolo deve ser leve, com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não deve apresentar odor de fermentação e de fumaça. A farinha de milho/ trigo empregada na confecção do pão deverá ser enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem Unidade com 40g a 50 g rótulo deve conter ingredientes, data de fabricação e validade. A entrega deve ser feita em embalagem secundária de papelão, lacrada, sem rasuras e sujidades e identificada, embalagem de 5 ou 10 unidades.	kg	01	
4	Pão de forma - Especificações do fabricante, rótulo, validade, fabricação de no máximo 2 dias, embalagem de 500gr. A farinha de trigo empregada na confecção do pão deverá ser enriquecida com ferro e ácido fólico. - fatiado, conteúdo aproximado 23 fatias, Embalagem Unidade com fatias de 25g a 30 g.	kg	01	
4	Pão de Sal- pão de sal (francês) Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidade regulares. O miolo deve ser leve, com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não deve apresentar odor de fermentação e de fumaça. A farinha de trigo empregada na confecção do pão deverá ser enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem Unidade com 40g a 50 g rótulo deve conter ingredientes, data de fabricação e validade. A entrega deve ser feita em embalagem secundária de papelão, lacrada, sem rasuras e sujidades e identificada, embalagem de 5 ou 10 unidades.	kg	01	



DIAS D'ÁVILA

PREFEITURA MUNICIPAL

5	Pão Hot-Dog- Não deve apresentar queimaduras e sua coloração deve mostrar tonalidade regulares. O miolo deve ser leve, com porosidade regular e coloração clara e uniforme. Não deve apresentar odor de fermentação e de fumaça. A farinha de trigo empregada na confecção do pão deverá ser enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem Unidade com 40g a 50 g em pacote polietileno com 10 unidades rótulo deve conter ingredientes, data de fabricação e validade. A entrega deve ser feita em embalagem secundária de papelão, lacrada, sem rasuras e sujidades e identificada, embalagem de 5 ou 10 unidades.	kg	01	
---	--	----	----	--

LOTE IV- POLPA DE FRUTA

Item	Especificações	Unid	Quant.	Marca
1	Polpa de Frutas sabores- cajá, caju, goiaba, manga, graviola, acerola, abacaxi. Embalagem Saco de polietileno com 1 kg. Qualificação Técnica Laudo Microbiológico.	Kg	01	