

**PROCESSO Nº 181/2018- PREGÃO ELETRÔNICO Nº 113/2018  
EDITAL**

**1- PREÂMBULO**

- 1.1. O MUNICÍPIO DE ITAJUBÁ**, no uso de suas atribuições legais, torna público, para conhecimento dos interessados, que o pregoeiro e equipe de apoio nomeados por portaria, que realizará **VIA INTERNET** o **PROCESSO LICITATÓRIO Nº 181/2018**, modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, tipo "menor preço por item", objetivando o **REGISTRO DE PREÇO PARA AQUISIÇÃO**, dos bens relacionados no anexo 4 – relatório de especificação, para escolha da proposta mais vantajosa para o município.
- 1.2.** A presente licitação na modalidade de pregão eletrônico tipo **“MENOR PREÇO POR ITEM”**, é regida por este edital e seus anexos, e de conformidade com a Lei Federal nº 10.520, de 17.07.02, Lei Federal nº 8.666, de 21.06.93, republicada em 06/07/94, Decreto Federal nº 3.555, de 08.08.00, Decreto Federal nº 5.450 de 31/05/2005, Lei Municipal 2.712/09 Decreto Municipal nº 3.690/2005, Decreto Municipal nº. 4.747, de 20.06.2013; Decreto Municipal nº. 4.826, de 05.09.2013; Lei Complementar 147/14, Decreto Municipal nº 5.439 de 19/01/2015 e demais legislações pertinentes e as condições do presente edital.
- 1.3.** O edital se encontra disponível no endereço eletrônico: [www.licitacoes.caixa.gov.br](http://www.licitacoes.caixa.gov.br) no quadro **“Painel Geral”**. Selecionar o número do certame desejado e clicar na aba **“Editais”**, ou no site [www.cedae.com.br/licitacao](http://www.cedae.com.br/licitacao).
- 1.4.** Os interessados poderão solicitar esclarecimentos acerca do objeto deste edital ou interpretação de qualquer de seus dispositivos por escrito, de forma anônima, até 02 (dois) dias úteis anteriores à data do início da licitação, ou seja até o dia **06/12/2018 até às 23:59** horas, no horário de Brasília, no endereço eletrônico: [www.licitacoes.caixa.gov.br](http://www.licitacoes.caixa.gov.br), selecionar a opção **“Acesso ao Sistema”**, escolher o item **“Se você é licitante, faça login aqui: acessar”**, em seguida **“entrar”**, clicar em **“Questionamento”** no quadro **“Outras ações”** e selecionar o item referente a este Pregão Eletrônico.
- 1.5.** Os interessados poderão formular impugnações acerca do objeto deste edital ou interpretação de qualquer de seus dispositivos por escrito, até 02 (dois) dias úteis anteriores à data do início da licitação, ou seja até o dia **06/12/2018** às 18:00 horas, no horário de Brasília, no endereço eletrônico: [www.licitacoes.caixa.gov.br](http://www.licitacoes.caixa.gov.br), selecionar a opção **“Acesso ao Sistema”**, escolher o item **“Se você é licitante, faça login aqui: acessar”**, clicar em **“entrar”**, em seguida **“Impugnação”** no quadro **“Outras ações”** e selecionar o item referente a este Pregão Eletrônico.
- 1.6.** Caberá ao pregoeiro, auxiliado pelo setor responsável pela elaboração do edital, responder aos pedidos de esclarecimentos no prazo de até 24 (vinte e quatro horas), antes do encerramento do prazo de acolhimento de propostas.
- 1.7. O CREDENCIAMENTO** para este Pregão deverá ser efetuado até às **09 horas do dia 10/12/2018** Horário de Brasília/DF, exclusivamente por meio eletrônico, conforme formulário disponibilizado no endereço eletrônico <http://www.licitacoes.caixa.gov.br>, selecionar a opção **“Acesso ao Sistema”**, selecionar a opção **“Se você é licitante, faça login aqui: acessar”**,

efetuar o login, escolher "**Credenciar**" no quadro "**Minhas Atividades**" e selecionar o item referente a este Pregão Eletrônico.

1.8. As **PROPOSTAS COMERCIAIS** poderão ser enviadas depois de efetuado o CREDENCIAMENTO e serão recebidas até às **09:30 horas do dia 10/12/2018**, horário de Brasília/DF, exclusivamente por meio eletrônico, conforme formulário disponibilizado no endereço eletrônico [www.licitacoes.caixa.gov.br](http://www.licitacoes.caixa.gov.br), selecionar a opção "Acesso ao Sistema", selecionar a opção "**Se você é licitante, faça login aqui: acessar**", na sequência "**Entrar**", em seguida escolher a opção "**Encaminhar/Alterar proposta**" no quadro "**Minhas Atividades**" e selecionar o item referente a este Pregão Eletrônico.

1.9. A etapa de **RECEBIMENTO DOS LANCES** na Internet, no endereço eletrônico [www.licitacoes.caixa.gov.br](http://www.licitacoes.caixa.gov.br) será de **16 às 17 horas** do dia **10/12/2018**, no horário de Brasília, acrescido do período aleatório. A participação na sala de lances é conferida na "**Área do Licitante**", acessada no endereço eletrônico [www.licitacoes.caixa.gov.br](http://www.licitacoes.caixa.gov.br). A licitante deverá efetuar o login no sistema por meio da opção "**Acesso ao Sistema**", botão "**Se Você é Licitante, faça login aqui: Acessar**". Na Área do Licitante, escolher a opção "**Efetuar Lances**", localizada no quadro "**Minhas Atividades**". Na tela de Resultado da Consulta de Certames em Fase de Sala de Lances, selecionar o certame desejado e clicar na Atividade "**Sala de Lances**". Será apresentada a tela "**Efetuar Lances**", selecione o item desejado, digite o valor proposto e o código de confirmação (sopa de letrinhas) gerado pelo sistema, para concluir, clique em enviar lances.

## 2- DO OBJETO

2.1. Constitui objeto do presente edital o **REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDER DIVERSAS SECRETARIAS DA PREFEITURA DE ITAJUBÁ – SEMOB, SEMSA, SEMED, SEMDS, SEMEL e SEMAD** conforme Anexo 04 – Relatório de Especificação, observadas as especificações ali estabelecidas.

### 2.2. RELAÇÃO DOS ANEXOS:

**Anexo 01 – Proposta comercial**

**Anexo 02 – Estimativa de preços**

**Anexo 03 – Declaração para fins de participação do pregão**

**Anexo 04 – Relatório de especificação**

**Anexo 05 – Minuta da Ata de Registro de Preços**

**Anexo 06 – Minuta do Contrato**

**Anexo 07 – Termo de compromisso de combate à corrupção e ao conluio entre licitantes e de responsabilidade sócio-ambiental.**

**Anexo 08 – Endereços Para Entrega dos Produtos**

## 3. - DA PARTICIPAÇÃO

3.1. Podem participar desta licitação as empresas cujo objeto social seja pertinente e compatível com o objeto desta licitação, que estejam credenciadas e cadastradas em cada nível do SICAF – Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores ou apresentem toda a documentação

legalmente exigida para habilitação, indicada no item 8, além de atender às demais exigências constantes deste edital.

**3.2.** Poderão participar desta licitação as pessoas que atuem em ramo de atividade compatível com o objeto licitado, registradas ou não na ASSESSORIA DE LICITAÇÕES DA CEDAE ou no Cadastro de Fornecedores, mantido pela SEPLAG.

**3.3.** Não serão admitidas na licitação as empresas:

**a)** Suspensas temporariamente de participação em licitação e impedidas de contratar com a Administração Pública Direta e Indireta, nos termos do inciso III do art. 87 da Lei nº 8.666/93, bem como punidas com as sanções previstas no art. 7º da Lei nº 10.520/02.

**b)** Declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, nos termos do inciso IV do art. 87 da Lei nº 8.666/93.

**3.4.** Um licitante, ou grupo, suas filiais ou empresas que fazem parte de um grupo econômico ou financeiro, somente poderá apresentar uma única proposta de preços. Caso um licitante participe em mais de uma proposta de preços, estas propostas não serão levadas em consideração e serão rejeitadas.

**3.5.** Para tais efeitos entende-se que fazem parte de um mesmo grupo econômico ou financeiro, as empresas que tenham diretores, acionistas (com participação em mais de 5%), ou representantes legais comuns, e aqueles que dependam ou subsidiem econômica ou financeiramente a outra empresa.

**3.6.** Não será permitida a participação na licitação das pessoas físicas e jurídicas arroladas no artigo 9º da Lei n.º 8.666/93.

**3.7.** Não será permitida a participação de consórcio.

**3.8.** As microempresas e empresas de pequeno porte regidas pela Lei Complementar nº 147/2014, terão sua participação nesta licitação conforme os termos que lhes são assegurados e estatuídos na referida norma.

#### **4. DA CERTIFICAÇÃO E DO CREDENCIAMENTO**

**4.1.** Para a certificação e o credenciamento, primeiramente a empresa deve providenciar seu cadastramento no site da CAIXA, acessando o endereço eletrônico <http://licitacoes.caixa.gov.br>, "Cadastro", escolher a opção desejada "pessoa física" ou "pessoa jurídica" - preencher o pré-cadastro após concordar com o Contrato de Adesão.

**4.1.1.** Após essa providência, a interessada receberá, via e-mail, o "**código de validação**".

**4.1.2.** De posse do código e para cadastrar a senha que dá acesso ao sistema, a interessada deverá acessar novamente o mesmo endereço eletrônico <http://licitacoes.caixa.gov.br> - no quadro "**Área Logada**" clicar em "**Acesso ao sistema**", selecionar a opção "**Se você é licitante, faça login aqui: acessar**", selecionar "**se for o primeiro acesso**", preencher todos os campos, criar uma senha pessoal e intransferível e clicar em

**“desbloquear usuário”.**

- 4.1.2.1.** A confirmação do cadastro deverá ser feita no prazo máximo de 24 horas a partir do recebimento do código de validação. O cadastro não ativado nesse período será excluído e será necessário realizar todo o procedimento novamente.
- 4.1.3.** Caso a licitante já tenha efetuado seu cadastro no site a CAIXA, acessar o endereço eletrônico <http://www.licitacoes.caixa.gov.br>, no quadro “**Área Logada**”, “**Acesso ao sistema**”, selecionar a opção “**Se você é licitante, faça login aqui: acessar**”, preencher com as informações solicitadas e clicar em “entrar”.
- 4.1.4.** Para realizar a Certificação no site, a licitante precisa comparecer em uma das agências da CAIXA, munido dos documentos mencionados nos itens 4.1.4.1 e 4.1.4.2, conforme o caso.
- 4.1.4.1.** Caso necessário, deverá ser elaborada procuração por meio de instrumento público ou particular com firma reconhecida e deve ser acompanhada de documento comprobatório da capacidade do outorgante para constituir mandatários.
- 4.1.4.2.** Sendo proprietário da empresa, sócio, dirigente ou assemelhado, deverá apresentar cópia autenticada, ou cópia acompanhada dos originais, do respectivo Estatuto ou Contrato Social, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura.
- 4.1.4.2.1.** O representante legal da empresa, identificado com a Carteira de Identidade ou Documento equivalente, deverá se apresentar a qualquer empregado CAIXA do segmento Empresarial da Agência, que, após verificar a autenticidade dos documentos e das informações prestadas, efetuará a certificação do interessado.
- 4.1.5.** Após essa etapa, a interessada deverá providenciar o credenciamento específico para este pregão até às **09 horas do dia 10/12/2018**, exclusivamente por meio eletrônico [www.licitacoes.caixa.gov.br](http://www.licitacoes.caixa.gov.br), efetuar login no sistema por meio da opção “**Acesso ao Sistema**”, em seguida “**Se Você é Licitante, faça login aqui: Acessar**”. Na “**Área do Licitante**”, escolher a opção “**Credenciar**”, localizado no quadro “**Minhas Atividades**”, selecionar o certame desejado e clicar na Atividade “**Credenciamento**”. Selecionar a declaração de ciência e marcar a(s) opção(ões) de direito de preferência, caso se apliquem. Finalize o credenciamento clicando em “Concordar”.
- 4.1.5.1.** Decorrido esse prazo não mais será admitido o credenciamento para a participação neste Pregão Eletrônico.
- 4.1.6.** Para todos os efeitos legais, caso esteja enquadrada nas definições de MPE, nos termos do art. 3º da LC 147/2014, e desde que não esteja inserida nas hipóteses do § 4º do mesmo artigo, a licitante deve selecionar a opção “ME/EPP” na tela “Credencia Pessoa Física/Pessoa Jurídica”, constante da opção “Credenciamento”, no endereço eletrônico citado no item 4.1.5, para usufruir dos benefícios previstos na referida LC,

indicados no item 4.1.6.2.

**4.1.6.1.** O sistema somente identificará a licitante como MPE caso ela faça a opção indicada no item 4.1.6.

**4.1.6.2.** Este é o ÚNICO momento em que o sistema oportuniza à licitante declarar sua condição de MPE, requisito indispensável para que possa exercer o direito de preferência e de comprovação posterior da regularidade fiscal estabelecidos na LC nº 147/2014, conforme previsto neste edital.

**4.1.6.2.1.** Até o início da fase de lances, a licitante poderá alterar o seu credenciamento, as opções de preferência e até mesmo se descredenciar.

**4.1.7.** Os procedimentos para cadastramento, citados no item 3.1, devem ser adotados apenas pelas empresas não cadastradas no site [www.licitacoes.caixa.gov.br](http://www.licitacoes.caixa.gov.br) da CAIXA.

**4.2.** As empresas cadastradas no site “Licitações CAIXA”, e interessadas em participar do presente certame, que esqueceram a senha de acesso, devem acessar o endereço eletrônico [www.licitacoes.caixa.gov.br](http://www.licitacoes.caixa.gov.br), no botão “**Acesso ao sistema**”, escolher “**Se Você é Licitante, faça login aqui: Acessar**” e selecionar a opção “**Esqueci Minha Senha**”, para em seguida adotar os procedimentos descritos nos itens 3.1.5 e seguintes.

**4.2.1.** As empresas cadastradas no site Licitações CAIXA que já possuem a senha de acesso, mas não providenciaram a certificação, devem adotar os procedimentos descritos nos itens 4.1.4 e seguintes.

**4.2.2.** As empresas cadastradas no site da CAIXA que já providenciaram a certificação, devem adotar os procedimentos para participação no presente certame a partir do item 4.1.5.

**4.3.** A certificação possibilitará a participação em todos os Pregões Eletrônicos da CAIXA, sendo que o credenciamento é específico para cada Pregão Eletrônico, devendo a empresa se credenciar todas as vezes que tiver interesse em participar de um pregão eletrônico realizado pela CAIXA.

**4.4.** O link “Credenciar” no endereço eletrônico mencionado no item 4.1.4 permite que os visitantes acessem todos os pregões eletrônicos que estão na fase de Credenciamento, possibilitando a visualização do Edital, e das informações do objeto da licitação.

**4.4.1.** Ao clicar em “**Credenciar**” no Pregão Eletrônico escolhido, serão apresentadas as seguintes opções: “**Edital**” e a atividade “**Credenciamento**” caso ainda esteja no prazo.

**4.4.2.** O link “**Edital**” permite a leitura do edital, impressão e/ou baixa do arquivo.

## 5 - DO SISTEMA ELETRÔNICO

**5.1.** A licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no

sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras sua proposta e seus lances.

**5.2.** Se o Sistema do Pregão Eletrônico da CAIXA ficar inacessível por problemas operacionais exclusivamente do Sistema CAIXA, com a desconexão de todos os participantes no decorrer da etapa competitiva do pregão, o certame será suspenso e retomado somente após a comunicação via e-M@il aos participantes, e no próprio endereço eletrônico onde ocorria a sessão pública.

**5.3.** No caso de desconexão apenas do Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do pregão, o sistema eletrônico permanecerá acessível às licitantes para recepção dos lances, retomando o Pregoeiro, quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.

**5.3.1.** Quando a desconexão do Pregoeiro persistir por tempo superior a 10 minutos, a sessão do pregão será suspensa e reiniciada somente após comunicação via e-M@il aos participantes.

**5.4.** Caberá à licitante:

**5.4.1.** 4.4.1 acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório, responsabilizando-se pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão, inclusive no que tange aos itens supra.

**5.4.2.** 4.4.2 comunicar imediatamente à CAIXA, por meio do Help Desk – 0800-7260104, qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a inviabilidade do uso da senha, para imediato bloqueio de acesso.

**5.4.3.** 4.4.3 solicitar o cancelamento da chave de identificação ou da senha de acesso por interesse próprio.

**5.5.** O uso da senha de acesso pela licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo à CAIXA responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

**5.6.** O credenciamento junto à CAIXA implica a responsabilidade legal da licitante e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão na forma eletrônica.

## **6 DA PROPOSTA COMERCIAL**

**6.1.** A **Proposta Comercial** (Anexo 01) deve ser enviada eletronicamente, até o dia e hora indicados no preâmbulo deste Edital, por meio do endereço Eletrônico [www.licitacoes.caixa.gov.br](http://www.licitacoes.caixa.gov.br), na **“Área do Licitante”**, efetuar login por meio da opção “Acesso ao Sistema”, botão **“Se Você é Licitante, faça login aqui: Acessar”**, escolher **“Encaminhar/Alterar Propostas”**, selecionar o certame desejado, clicar na Atividade **“Envio de Proposta”**, selecione o item desejado, digite o valor proposto, anexe sua Proposta Comercial e clique no botão **“Enviar Proposta”**.

**6.2. A Proposta Comercial com preço POR ITEM** deve ser anexada em arquivo único, limitado às extensões doc/xls/docx/xlsx/rtf/pdf/txt/odt/ods.

**6.2.1. A Proposta de Preço** é o valor que deve ser digitado após a anexação da **Proposta Comercial** (Anexo 01) e corresponde ao VALOR POR ITEM que consta da **Proposta Comercial** (Anexo 01).

**6.2.2.** O VALOR lançado na **Proposta de Preço** e o constante da **Proposta Comercial** (Anexo 01) **deverão ser coincidentes**.

**6.2.3.** É de exclusiva responsabilidade da licitante dimensionar e equacionar os componentes do preço ofertado.

**6.3. A Proposta Comercial** (Anexo 01) deverá ser apresentada em uma única via, sem emendas, ressalvas, rasuras ou entrelinhas em suas partes essenciais, contendo os seguintes elementos:

**6.3.1.** Menção ao número do Edital, com a identificação da empresa proponente, CNPJ, endereço completo (rua, número, bairro, cidade, estado), números de telefone, fax e e-mail, sob pena de desclassificação;

**6.3.2.** Preço TOTAL dos itens, individualizado por Item, de acordo com o modelo de proposta do Anexo 01, atentando-se para o disposto no item 6.3.3 e seus subitens.

**6.3.3. A Proposta de preços deverá conter marca, sob pena de desclassificação.**

**6.3.3.1.** Os preços propostos deverão ser expressos, obrigatoriamente, em moeda corrente nacional, neles incluídas todas as despesas de qualquer natureza tais como frete, embalagens, transportes, seguros, impostos, taxas, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, e todos os demais custos necessários ao perfeito cumprimento das obrigações objeto desta licitação, conforme as especificações e condições constantes deste edital e seus anexos;

**6.3.3.1.1.** Os tributos, contribuições sociais, trabalhistas e previdenciárias devem ser cotados nos percentuais estabelecidos em legislação ou norma vigente, devendo a licitante prever em sua planilha de composição do preço todos os custos e benefícios fiscais inerentes ao objeto ou à atividade desempenhada, observando-se as particularidades tributárias de cada segmento.

**6.3.3.1.2.** Não podem ser incluídos nos preços propostos os custos relativos ao IRPJ (imposto de Renda Pessoa Jurídica) e à CSLL (Contribuição Social sobre o Lucro Líquido), seja na composição do BDI (Benefícios e Despesas indiretas), seja como item específico da planilha de composição do preço.

**6.3.3.1.3.** A empresa optante do Simples Nacional deve excluir do percentual da correspondente alíquota definida nos Anexos da LC 123/06 os percentuais relativos ao IRPJ e à CSLL.

6.3.3.1.4. Em caso de renúncia de parcela ou de totalidade da remuneração relativa a materiais ou instalações de sua propriedade, a licitante deve indicar e comprovar essa propriedade.

6.3.3.1.5. Na definição do preço a ser proposto, em se tratando de MPE, a empresa deve prever nos custos de execução do contrato eventual desenquadramento de sua condição de MPE nos termos da LC nº 123/2006. Caso ocorra a extrapolação do faturamento, situação que não configura motivo para reequilíbrio e/ou repactuação, a empresa não poderá utilizar-se dos benefícios do regime tributário diferenciado.

**6.3.3.2.** Não será admitido no preço o fracionamento de centavo que ultrapassar duas casas decimais, desprezando-se a fração remanescente, sem arredondamentos.

**6.3.4.** Prazo de garantia dos serviços, não inferior a 01 (um) ano, contados da data da prestação dos serviços;

**6.3.5.** Prazo de validade da proposta: não inferior a 60 (sessenta) dias, contados a partir da data limite fixada para recebimento das propostas;

**6.3.6.** Declaração da licitante de que:

I) se responsabiliza pelas transações efetuadas em seu nome, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, não cabendo à CAIXA responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros;

II) seu(s) sócio(s), dirigente(s) ou administrador(es) não é(são) empregado(s) ou dirigente(s) da PREFEITURA e não possui(em) vínculo familiar (cônjuge, companheiro ou parente em linha reta ou colateral, por consangüinidade ou afinidade, até o terceiro grau, nos termos dos artigos 1.591 a 1.595 da Lei nº 10.406/2002 – Código Civil) com:

- empregado(s) detentor(es) de cargo comissionado que atue(m) em área da PREFEITURA com gerenciamento sobre o contrato ou sobre o serviço objeto da presente licitação;
- empregado(s) detentor(es) de cargo comissionado que atue(m) na área demandante da licitação;
- empregado(s) detentor(es) de cargo comissionado que atue(m) na área que realiza a licitação;
- autoridade da PREFEITURA hierarquicamente superior às áreas supra-mencionadas.

III) não tem e de que não contratará prestador(es) para a execução de serviço objeto desta licitação, com vínculo familiar (cônjuge, companheiro ou parente em linha reta ou colateral, por consangüinidade ou afinidade, até o terceiro grau) com empregado(s) da PREFEITURA que exerça(m) cargo em comissão ou função de confiança na PREFEITURA:

- em área com gerenciamento sobre o contrato ou sobre o serviço objeto da presente



licitação;

- na área demandante da licitação;
- na área que realiza a licitação.

**6.3.7.** Local, data, nome e assinatura (com a devida identificação), por quem de direito.

**6.4.** Assim que a proposta for acatada pelo sistema, será enviado ao licitante, via e-M@il, a confirmação do recebimento da proposta.

**6.5.** As licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente apresentada até a data e hora marcadas para a abertura da sessão pública por meio do endereço eletrônico [www.licitacoes.caixa.gov.br](http://www.licitacoes.caixa.gov.br), na **“Área Logada”**, **“Acesso ao Sistema”**, - **“Se Você é Licitante, faça login aqui: Acessar”**, efetuar *login*, escolher **“Encaminhar/Alterar Proposta”**, excluir a proposta anterior clicando no ícone **“X”** e inserir a nova proposta.

**6.5.1.** Caso haja a substituição da **Proposta Comercial**, após a anexação do arquivo contendo a nova **Proposta Comercial**, a **Proposta de Preço** deve ser novamente digitada, conforme item 6.2.

## **7. DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS**

**7.1.** Após o encerramento do horário definido para a entrega de propostas, o sistema organizará automaticamente as propostas recebidas, que serão apresentadas em ordem crescente de preços.

**7.2.** Em seguida, o Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando, motivadamente, aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital.

**7.3.** As propostas classificadas pelo Pregoeiro serão ordenadas automaticamente pelo sistema, para a participação da disputa por meio de lances eletrônicos.

**7.4.** Encerrada a etapa de lances, o Pregoeiro solicitará da licitante detentora do menor preço o envio da proposta comercial referida no item 5.3, com os respectivos valores adequados ao preço do lance vencedor, e verificará a aceitabilidade do preço ofertado observando os seguintes critérios:

- condições do item 7.5.3 e
- compatibilidade entre o preço ofertado e aqueles com os praticados no mercado, bem como a sua coerência com a execução do objeto desta licitação, tendo como parâmetro o preço estimado pela PREFEITURA.

**7.4.1.** A proposta adequada deve ser encaminhada no prazo estipulado pelo Pregoeiro, por meio do endereço eletrônico <http://licitacoes.caixa.gov.br>, na **“Área Logada”**, **“Acesso ao Sistema”**, - **“Se Você é Licitante, faça login aqui: Acessar”**, efetuar login, no quadro **“Minhas Atividades”**, escolher **“Encaminhar documentos de habilitação”**.

**7.4.1.1.** A capacidade de recebimento de cada e-mail está limitada a 2mb.

7.4.1.1.1. Caso o volume de documentos ultrapasse o tamanho de 2mb, será necessário o envio fracionado em quantos e-mails se fizerem necessários, desde que todos sejam enviados dentro do prazo estipulado no item 7.4.1.

**7.5. Será desclassificada a proposta que:**

**7.5.1.** não atenda as especificações, os prazos e as condições definidos neste Edital;

**7.5.2.** apresente preço ou vantagem baseados em outras propostas;

**7.5.3.** apresente preço excessivo ou manifestamente inexequível;

**7.5.3.1.** Transcorrida a etapa de lances e negociação, será considerado excessivo o preço POR ITEM do último lance, ou da proposta comercial da licitante no caso de não haver lances, que apresentar-se superior ao máximo admitido pelo MUNICÍPIO, conforme a estimativa de custos constante do Anexo I.

7.5.3.1.1. A aceitabilidade do preço máximo será verificada em relação ao preço global e aos preços unitários.

**7.5.3.2.** Será considerado manifestamente inexequível o preço que não venha a ter demonstrada sua viabilidade para a perfeita execução do contrato, com a comprovação de que os custos dos insumos são coerentes com os de mercado.

7.5.3.2.1. Poderá ser considerada manifestamente inexequível a proposta cujo valor seja inferior a 70% (setenta por cento) do menor dos seguintes valores, caso a licitante não demonstre sua viabilidade:

a) média aritmética dos valores das propostas superiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pelo Município; ou

b) valor orçado pelo Município.

7.5.3.2.2. Verificada a hipótese de preço inexequível, o Pregoeiro concederá o direito de contraditório, solicitando que a licitante apresente nota explicativa para comprovar a regularidade de sua proposta, sob pena de desclassificação.

**7.5.4.** apresente declaração de enquadramento como MPE, mas extrapola o faturamento previsto na LC 123/2006.

**7.6.** A desclassificação da proposta será fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

**7.7.** A licitante cuja proposta for desclassificada ficará impedida de participar da sessão de lances, podendo fazer sua manifestação de intenção de recurso após a divulgação do vencedor do certame, conforme item 11 deste edital.

7.8. No julgamento das propostas, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos os participantes, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de classificação.

7.9. Se todas as propostas forem desclassificadas, o Pregoeiro poderá fixar às licitantes o prazo de 08 (oito) dias úteis para a apresentação de novas propostas, escoimada(s) da(s) causa(s) da desclassificação.

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

## 8. DA SESSÃO PÚBLICA DE LANCES

8.1. Classificadas as propostas, terá início a fase competitiva para recebimento de lances, no endereço eletrônico e no dia e horário informados no preâmbulo deste Edital, quando então as licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, de valor correspondente ao PREÇO POR ITEM.

8.1.1. Assim que o lance for acatado, ele ficará registrado no próprio sistema.

8.2. Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se a licitante desistente às penalidades constantes no item 16 deste Edital.

8.3. As licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observado o horário fixado e as seguintes condições:

8.3.1. a licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema;

8.3.2. no caso de lances de mesmo preço, prevalecerá aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar;

8.3.3. os lances a serem ofertados devem corresponder ao PREÇO POR ITEM.

8.4. Durante o transcurso da sessão pública, as licitantes serão informadas, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação da detentora do lance.

8.5. Na fase de lances, no caso de evidente equívoco de digitação pelo licitante, em que este equívoco der causa a preço incompatível ou lance manifestamente inexequível, o preço incompatível ou lance manifestamente inexequível poderá, motivadamente, ser excluído do sistema.

8.6. Ao término do horário definido no preâmbulo deste edital para o Recebimento dos Lances, **o Sistema eletrônico emitirá aviso na página de Lances, informando que o certame entrou em horário randômico, com duração de até 30 (trinta) minutos, aleatoriamente determinado pelo sistema, findo o qual será encerrada a recepção de lances.**

- 8.6.1. O horário randômico tem por objetivo disponibilizar tempo extraordinário aos interessados para que possam registrar seu(s) último(s) lance(s).**
- 8.6.2. Por isso, o intervalo do horário randômico poderá ser suficiente ou não para o registro de um ou mais lances,** uma vez que o seu encerramento será efetuado de forma automática pelo sistema.
- 8.7.** Após a apresentação da proposta e dos lances não caberá desistência, salvo se por motivo justo, decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro.
- 8.8.** Encerrada a etapa de lances, o sistema divulgará o nome da licitante cujo preço foi o menor.
- 8.9.** Caso o menor preço seja ofertado por uma MPE, o pregoeiro abrirá a etapa de negociação em conformidade com o item 8.12.
- 8.10.** Caso o menor preço não seja apresentado por uma MPE, observar-se-á o seguinte:
- 8.10.1.** Se houver proposta apresentada por MPE de valor igual ou até 5% superior à melhor proposta, será oportunizado o exercício do direito de preferência à MPE.
- 8.10.1.1.** O direito de preferência consiste na possibilidade de a licitante apresentar proposta de preço inferior à da empresa melhor classificada que não se enquadra como MPE.
- 8.10.2.** O Pregoeiro dará início à fase para oportunizar o direito de preferência à MPE apta a exercê-lo, em data e horários a serem informados após o encerramento da etapa de lances.
- 8.10.2.1.** O novo valor proposto pela MPE deve ser apresentado no prazo máximo de 5 (cinco) minutos a contar da convocação do Pregoeiro, sob pena de perda do direito de preferência.
- 8.10.3.** Havendo o exercício de preferência pela MPE, o pregoeiro passa à etapa de negociação, em conformidade com o item 8.12, observando-se os demais procedimentos subseqüentes estabelecidos para cada etapa deste certame.
- 8.10.4.** Caso a MPE não exerça o direito de preferência ou não atenda às exigências do edital serão convocadas as MPE remanescentes, cujas propostas se enquadrem no limite de 5% (cinco por cento) estabelecido no item 8.10.1, obedecida a ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, e assim sucessivamente.
- 8.10.5.** Se houver equivalência de valores apresentados por MPE, dentre as propostas de valor até 5% (cinco por cento) superior à proposta de menor preço ofertada pela empresa não enquadrada como MPE, o Sistema realizará sorteio eletrônico para identificação daquela que terá preferência na apresentação de nova proposta.
- 8.11.** O percentual de redução do preço proposto, decorrente dos lances, bem como do preço proposto quando do exercício dos direitos de preferência, deve incidir de forma linear sobre

os preços unitários propostos na forma deste Edital.

- 8.12.** Esgotadas as etapas anteriores, o Pregoeiro poderá negociar com a licitante melhor classificada para que seja obtido desconto sobre o valor ofertado, sendo essa negociação realizada no campo próprio para troca de mensagens exclusivamente por meio eletrônico [www.licitacoes.caixa.gov.br](http://www.licitacoes.caixa.gov.br) - na "Área do Licitante", efetuar o login no sistema por meio da opção "**Acesso ao Sistema**", botão "**Se Você é Licitante, faça login aqui: Acessar**", escolher a opção "**Efetuar Negociação**".
- 8.13.** desistência em apresentar lance eletrônico implicará a manutenção do último preço apresentado pela licitante, para efeito de ordenação das propostas
- 8.14.** Caso as licitantes classificadas não apresentem lances, será verificada a compatibilidade da proposta inicial de menor preço com o valor estimado para a contratação, hipótese em que o Pregoeiro poderá negociar diretamente com a proponente visando obter preço melhor, observadas todas as exigências estabelecidas anteriormente para o tratamento diferenciado das MPE.
- 8.15.** No caso de Propostas com valores iguais, não ocorrendo lances, e depois de observadas todas as exigências estabelecidas para o exercício dos direitos de preferência previstos neste Edital, para efeito de classificação, é assegurada a preferência para o bem ou serviço objeto dessa licitação:
- I - produzido no País;
  - II - produzido ou prestado por empresa brasileira;
  - III - produzido ou prestado por empresa que invista em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País.
- 8.15.1.** Permanecendo o empate entre propostas será realizado sorteio em hora marcada, após comunicação aos licitantes, depois do que, o pregoeiro poderá negociar com a proponente, em conformidade com o item 8.14.
- 8.16.** Havendo negociação a licitante vencedora deverá encaminhar, na forma do item 9.6, a proposta comercial com os respectivos valores adequados ao preço negociado.
- 8.17.** Se a proposta ou o lance de menor preço não for aceitável ou se a licitante não atender às exigências editalícias, o Pregoeiro examinará as ofertas subseqüentes, na ordem de classificação, observando-se o direito de preferência estabelecido para as MPE, verificando sua aceitabilidade e procedendo à sua habilitação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda a todas as exigências, sendo a respectiva licitante declarada vencedora.

## 9. DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA PARA HABILITAÇÃO

**9.1.** Para fins de habilitação ao certame, as licitantes terão de satisfazer os requisitos relativos a:

- habilitação jurídica;

- qualificação econômico-financeira;
- regularidade fiscal e trabalhista;
- cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal

**9.2.** A documentação relativa à **habilitação jurídica** consistirá em:

- 9.2.1.** ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
- 9.2.2.** inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;
- 9.2.3.** 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.

**9.3.** A documentação relativa à **regularidade fiscal e trabalhista** consistirá em:

- 9.3.1.** prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);
- 9.3.2.** prova de regularidade para com a Fazenda Nacional (Certidão Negativa de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União – CND - ou Certidão Positiva com Efeitos de Negativa de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União - CPEND), na forma da lei.
- 9.3.3.** Prova de regularidade para com a **Fazenda Estadual** da Sede ou domicílio do licitante, dentro da validade de forma a abranger os **DÉBITOS INSCRITOS** e os **NÃO INSCRITOS** em dívida ativa
- 9.3.4.** Prova de regularidade para com a **Fazenda Municipal** da sede ou domicílio do licitante, dentro da validade de forma a abranger a natureza **MOBILIÁRIA** e **IMOBILIÁRIA**, bem como os **DÉBITOS INSCRITOS** e os **NÃO INSCRITOS** em dívida ativa
- 9.3.5.** prova de regularidade relativa à Seguridade Social (INSS) caso não seja atendida pela Certidão mencionada no item 9.3.2.
- 9.3.6.** Prova de Regularidade com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei.
- 9.3.7.** prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, comprovada por meio de consulta à Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas ou Certidão Positiva de Débitos Trabalhistas com Efeito de Negativa.
  - 9.3.7.1.** Caso seja apresentada Certidão Positiva expedida posteriormente àquela apresentada quando da habilitação, será concedido à licitante o prazo de 05 (cinco) dias úteis para regularização, sob pena de inabilitação.

**9.3.8.** Alvará sanitário (municipal, estadual ou federal).

**9.3.9.** Apresentação de atestado de capacidade técnica, emitido por pessoas jurídicas de direito público ou privado compatível aos produtos a serem fornecidos.

**9.3.10.** A MPE que se declarar como tal, nos termos do Art. 3º da LC nº 123/06 e seu § 4º, deverá apresentar os documentos relativos à regularidade fiscal ainda que contenham restrição.

**9.3.10.1.** Na situação supra, será assegurado à MPE declarada vencedora, o prazo de 5 (cinco) dias úteis, prorrogável por igual período, a pedido da interessada e a critério da Prefeitura, para comprovar a sua regularidade fiscal.

**9.4.** A documentação relativa à **qualificação econômico-financeira** consistirá em:

**9.4.1.** Certidão Negativa de Falência e Concordata expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica ou de execução patrimonial, expedida no domicílio da pessoa física.

**9.4.2.** As entidades Sem Fins Lucrativos estão dispensadas da apresentação da documentação referente à Qualificação Econômico-Financeira.

**9.5.** O cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal será suprido pela declaração da licitante de que não possui em seu quadro permanente menor de 18 anos de idade em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, nem menor de 16 anos de idade em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir dos 14 anos.

**9.5.1.** Tal declaração deverá ser firmada eletronicamente pela licitante por meio de preenchimento do Termo de Responsabilidade, quando do seu credenciamento, na forma do item 4.1.5.

**9.6.** - Encerrada a etapa de lances, a documentação a seguir relacionada deverá ser encaminhada imediatamente por meio do sistema eletrônico ou pelo e-mail: [licitaitajuba@gmail.com](mailto:licitaitajuba@gmail.com) e posteriormente até **02 (dois) dias úteis DEVERÃO SER ENCAMINHADOS VIA SEDEX OS ORIGINAIS/AUTENTICADOS, DATADOS DO DIA DO CERTAME, SOB PENA DE INABILITAÇÃO.**

- a) Documentação relativa a Habilitação jurídica;
- b) Documentação relativa a regularidade fiscal;
- c) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho;
- d) Declaração de enquadramento como MPE, se for o caso;

**9.6.1.** As certidões apresentadas como prova da regularidade dos requisitos de habilitação da licitante devem estar válidas ao tempo de sua apreciação pelo pregoeiro.

**9.6.2.** A solicitação do Pregoeiro será encaminhada ao licitante por meio do sistema eletrônico, e, caso haja necessidade, para o email cadastrado no sistema.

**9.7.** Os originais dos documentos exigidos neste edital e encaminhados de acordo com os itens 7.4.1 e 9.6, a Proposta Comercial adequada à negociação realizada, a Declaração de enquadramento como MPE, se for o caso, e o Termo de Compromisso constante do Anexo 07, tudo devidamente preenchido e assinado por quem de direito, deverão ser entregues no endereço Avenida Doutor Jerson Dias, nº. 500, Bairro Estiva, Município de Itajubá, Estado de Minas Gerais, **no prazo de até 2 (dois) dias úteis, emitidos no dia do certame**, podendo ser apresentados no original, ou por cópia autenticada por tabelião, ou publicação em órgão da imprensa oficial, ou cópia acompanhada do original para conferência pelo Pregoeiro.

## 10. DO JULGAMENTO DA HABILITAÇÃO

**10.1.** Encerrada a fase de julgamento e classificação das propostas, o Pregoeiro verificará, o atendimento das condições de habilitação da licitante vencedora, mediante a análise da documentação encaminhada na forma do item 9.6.

**10.2.** Será assegurado à MPE que apresentar alguma restrição na sua documentação fiscal, o prazo de 5 (cinco) dias úteis para a necessária regularização, prorrogável por igual período, a pedido da interessada e a critério do pregoeiro.

**10.2.1.** A contagem do prazo acima será iniciada a partir do momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, mediante comunicação eletrônica a todos os participantes.

**10.2.2.** Nessa circunstância, considerando a necessidade de comprovação da regularidade fiscal no prazo legal, a declaração do vencedor será feita em caráter provisório e somente será confirmada após a verificação da regularidade fiscal

**10.2.3.** A não-regularização da documentação fiscal da MPE no prazo previsto no item 10.4, implicará a decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções cabíveis, sendo facultado à PREFEITURA convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, ou revogar a licitação.

**10.3.** A fim de verificar se existe restrição da licitante ao direito de participar em licitações ou celebrar contratos com a Administração Pública, serão efetuadas as seguintes consultas, sem prejuízo de verificação dessa restrição por outros meios:

- ao CEIS/CNEP - Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas/ Cadastro Nacional de empresas Punidas, no endereço eletrônico do Portal de Transparência do Governo;

- ao CNClA – Cadastro Nacional de Condenados por Ato de Improbidade Administrativa, nos termos da Lei nº 8.429/92, constante no endereço eletrônico do CNJ – Conselho Nacional de Justiça – [www.cnj.jus.br/](http://www.cnj.jus.br/), em “**Sistemas**”, no item “**CONSULTAS PÚBLICAS – Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por ato de Improbidade Administrativa**” e “**Consulta Requerido / Condenação**”, selecionar esfera “**TODOS(AS)**”;

**10.4. Não será habilitada a empresa que:**

**10.4.1.** não comprove a regularidade da documentação habilitatória por ocasião de sua

Página nº 16



verificação, ressalvado o tratamento diferenciado quanto à regularidade fiscal da MPE, na forma do item 10.2.

- 10.4.2.** esteja com o direito de licitar e contratar com o MUNICÍPIO suspenso, ou esteja impedida de licitar e contratar com a União, ou tenha sido declarada inidônea para licitar ou contratar com a Administração Pública, no âmbito Federal, Estadual, Municipal ou do Distrito Federal;
- 10.4.3.** deixe de apresentar a documentação solicitada, apresente-a incompleta ou em desacordo com as disposições deste Edital;
- 10.5.** Se a licitante desatender às exigências do item 9 ou se enquadrar nas hipóteses do item 10.6, será inabilitada e o Pregoeiro examinará as condições de habilitação das demais proponentes, na ordem de classificação e assim sucessivamente, até que uma licitante atenda plenamente às exigências do Edital.
- 10.6.** No julgamento da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos habilitatórios e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos os participantes, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação.
- 10.7.** Constatado o atendimento pleno às exigências editalícias, será declarado o vencedor da licitação, oportunidade em que as demais licitantes serão questionadas, via mensagem eletrônica, sobre o interesse em igualar seus preços ao da mais bem classificada, devendo a licitante, para tanto, responder por mensagem para a caixa postal [gilogct08@caixa.gov.br](mailto:gilogct08@caixa.gov.br), no prazo estabelecido e previamente informado pelo Pregoeiro, findo o qual não será mais conhecida manifestação de interesse.
- 10.7.1.** Decorrido o prazo, as licitantes que manifestaram interesse deverão encaminhar a proposta comercial com o preço devidamente ajustado ao valor ofertado e negociado pela licitante mais bem classificada, por email, no prazo estabelecido e previamente informado pelo Pregoeiro.
- 10.7.2.** As licitantes que manifestarem interesse em igualar o preço ao da licitante vencedora irão compor o anexo da Ata de Registro de Preços, em caráter de reserva, respeitada a ordem de classificação do pregão.
- 10.7.3.** O não envio da nova proposta solicitada pelo pregoeiro na forma do item 10.7.1 impossibilitará o licitante de compor o cadastro reserva da Ata de Registro de Preços.
- 10.7.4.** A licitante cujo preço estiver registrado em caráter de reserva somente será convocada para fornecer e/ou prestar serviço no caso de cancelamento do registro de preço da empresa mais bem classificada na ordem constante da Ata, ou no caso de liberação do compromisso assumido prevista no § 1º do art. 18 do Decreto 7.892/13, sempre obedecida a ordem de classificação constante da Ata de Registro de Preços.
- 10.7.4.1.** Somente após a ocorrência de cancelamento do registro de preço da empresa mais bem classificada e com a convocação da empresa reserva serão efetuados

os procedimentos relativos à habilitação desta empresa, constantes dos itens 9 e 10 do edital.

## 11. DOS RECURSOS

- 11.1. Atendidas plenamente todas as condições do edital, e após a divulgação da(s) licitante(s) vencedora(s) deste PREGÃO ELETRÔNICO, qualquer licitante poderá manifestar motivadamente a intenção de recorrer, desde que devidamente registrada a síntese de suas razões no formulário eletrônico disponibilizado no endereço [www.licitacoes.caixa.gov.br](http://www.licitacoes.caixa.gov.br) – na “**Área do Licitante**”, efetuar o login no sistema por meio da opção “**Acesso ao Sistema**”, selecionar “**Se Você é Licitante, faça login aqui: Acessar**”, escolher a opção “**Intenção de Recurso**”, localizada no quadro “**Outras Ações**” no prazo de até 30 (trinta) minutos, a partir da comunicação pelo sistema.
- 11.1.1. À recorrente que tiver sua manifestação de intenção de recurso aceita pelo Pregoeiro será concedido o prazo de 3 (três) dias úteis para apresentar razões de recurso, facultando-se às demais licitantes a oportunidade de apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo da recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa dos seus interesses.
- 11.1.2. Os recursos e contrarrazões somente poderão ser encaminhados por meio eletrônico, no endereço citado no item 11.1.
- 11.2. A falta de manifestação motivada da licitante, no prazo estabelecido no item 11.1, importará a decadência do direito de recurso, ficando o pregoeiro autorizado a adjudicar o objeto à licitante declarada vencedora.
- 11.3. Qualquer recurso contra decisão do Pregoeiro não terá efeito suspensivo, salvo nos casos de habilitação ou inabilitação do licitante ou julgamento das propostas, podendo a autoridade competente, motivadamente e presente as razões de interesse público, atribuir ao recurso interposto eficácia suspensiva.
- 11.4. O acolhimento de recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 11.5. Decidido(s) o(s) recurso(s), e constatada a regularidade dos atos procedimentais, a autoridade competente adjudicará o objeto à licitante vencedora.
- 11.6. A decisão em grau de recurso será definitiva e dela dar-se-á conhecimento aos interessados, por meio de comunicação por e-mail.

## 12. DA APRESENTAÇÃO DE AMOSTRA

### **AS EMPRESAS VENCEDORAS DEVERÃO:**

- a) APRESENTAR 01 (UMA) **AMOSTRA** DE CADA UM DOS PRODUTOS (**GÊNEROS SECOS, BOLOS, PÃES, MANTEIGA, MARGARINA e OVOS**) RELACIONADOS NO ANEXO 04, DEVIDAMENTE ETIQUETADAS COM O NOME DA LICITANTE, **ATÉ O DIA 12/12/2018) DAS 13:30 às 17:00 HORAS** NA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO – DEPTO DE

- MERENDA ESCOLAR - SITUADA Á AV. DR. JERSON DIAS, Nº 500 - ESTIVA, TELEFONE (35) 3692-1832, NESTA CIDADE DE ITAJUBÁ, PARA ANÁLISE DA COMISSÃO;**
- b) APRESENTAR 01 (UMA) **AMOSTRA** DE CADA UM DOS PRODUTOS (**CARNES, FÍGADO, SALSICHA, FRANGO, LINGÜIÇA, BEBIDA LÁCTEA, LEITE, PRESUNTO E QUEIJO**) RELACIONADOS NO ANEXO 04, DEVIDAMENTE ETIQUETADAS COM O NOME DA LICITANTE, **NO DIA 12/12/2018 DAS 09:30 ÀS 11:00 HORAS NA VIGILÂNCIA SANITÁRIA – SITUADA NA RUA ANTENOR VIANNA BRAGA, 232, BAIRRO VARGINHA, TELEFONE (35) 3692-1770, NESTA CIDADE DE ITAJUBÁ, PARA ANÁLISE DA COMISSÃO**
  - c) AS AMOSTRAS APRESENTADAS DEVERÃO ESTAR DE ACORDO COM AS ESPECIFICAÇÕES CONSTANTES NO ANEXO 04 DO EDITAL
  - d) APRESENTAR AMOSTRAS COM PRODUTOS DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE;
  - e) **JUNTAMENTE COM AS AMOSTRAS DEVERÁ SER APRESENTADA UMA RELAÇÃO COM A DESCRIÇÃO E A MARCA DO PRODUTO EM DUAS VIAS, SENDO QUE UMA RELAÇÃO FICARÁ COM A AMOSTRA PARA ANÁLISE E A OUTRA DEVERÁ ESTAR DEVIDAMENTE ASSINADA PELO RESPONSÁVEL**
  - f) **APÓS ANÁLISE DA AMOSTRA, O FORNECEDOR DEVERÁ MANIFESTAR POR ESCRITO SEU INTERESSE PELA DEVOLUÇÃO DA MESMA NO PRAZO MÁXIMO DE 05 (CINCO) DIAS ÚTEIS, DECORRIDO O PRAZO SEM MANIFESTAÇÃO, AS AMOSTRAS SERÃO CONSIDERADAS DOADAS AO MUNICÍPIO.**

### 13. DA HOMOLOGAÇÃO E ASSINATURA DA ATA

- 13.1. À vista do relatório do Pregoeiro, o resultado da licitação será submetido à consideração da autoridade competente da Prefeitura Municipal de Itajubá, para fins de homologação.
- 13.2. Após a homologação do resultado da licitação a licitante classificada em primeiro lugar terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da data do recebimento da convocação pelo MUNICÍPIO, para assinar a Ata de Registro de Preços, conforme minuta que integra o presente Edital (Anexo 5), podendo esse prazo ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pelo fornecedor e desde que ocorra motivo justificado aceito pelo MUNICÍPIO.
- 13.3. A recusa injustificada da primeira classificada em assinar a Ata de Registro de Preços dentro do prazo estabelecido, além de implicar a perda do direito ao registro de seu preço, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-se a licitante às penalidades previstas no item 17 deste Edital.
- 13.4. Poderá a licitante ser desclassificada até a contratação, se a Prefeitura Municipal de Itajubá tiver conhecimento de fato ou circunstância superveniente que desabone sua regularidade fiscal, trabalhista, jurídica, qualificação técnica e/ou econômico-financeira.
- 13.5. Após a assinatura da Ata do Registro de Preços o extrato será publicado no Diário Oficial do Município, contendo o(s) fornecedor(es) e o(s) preço(s) registrado(s), sendo que, a partir de então, poderão ser firmados os instrumentos contratuais, desde que no prazo de validade da Ata.
  - 13.5.1. A ata de registro de preços implicará compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas, após cumprido o requisito de publicidade.
- 13.6. A contratação formalizar-se-á mediante assinatura de instrumento particular pelo fornecedor mais bem classificado, observadas as cláusulas e condições deste edital, da Ata de Registro de Preços, e da proposta vencedora, conforme minuta de Contrato ou de OFS -

Ordem de Fornecimento ou Serviço que integram este Edital (respectivamente Anexo V e Anexo VI).

- 13.7.** Fica impedida de ser contratada a licitante que se enquadre em qualquer das situações mencionadas no item 3.3.
- 13.8.** No ato da assinatura do instrumento contratual o fornecedor registrado deverá firmar a declaração de vedação ao nepotismo anexada após a minuta de Contrato/OFS (Anexo V e Anexo VI).
- 13.9.** O fornecedor cujo preço estiver registrado em Ata terá 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de recebimento da convocação pelo MUNICÍPIO, para assinar o Contrato/OFS, conforme o caso, e devolvê-lo.
- 13.9.1.** A convocação será feita por emissão e encaminhamento do Contrato/OFS ao Fornecedor.
- 13.9.2.** Durante a vigência da Ata de Registro de Preço podem ocorrer várias solicitações de execução do objeto, inclusive simultâneas.
- 13.10.** Se o fornecedor primeiro colocado com preço registrado recusar-se a assinar o Contrato/OFS, sem prejuízo das sanções aplicáveis, poderão ser convocados os fornecedores que compõem o cadastro reserva, obedecida a ordem de classificação na Ata.
- 13.10.1.** O fornecedor que compõe o cadastro reserva será convocado nos moldes do item 13.2, no caso de impossibilidade de atendimento pelo primeiro colocado.

#### **14. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

- 14.1.** A Ata de Registro de Preços não obriga o MUNICÍPIO a firmar contratações nas quantidades registradas, podendo ocorrer licitações específicas para a aquisição do objeto, obedecida a legislação pertinente, sendo assegurada à detentora do registro a preferência de fornecimento, em igualdade de condições, não cabendo direito a indenização.
- 14.2.** Quando o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o MUNICÍPIO convocará os fornecedores para negociarem a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado.
- 14.2.1.** Os fornecedores que não aceitarem reduzir seus preços aos valores praticados pelo mercado serão liberados do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade.
- 14.2.2.** A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação original da Ata.
- 14.3.** Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor não puder cumprir o compromisso, o MUNICÍPIO poderá:

I - liberar o fornecedor do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados; e

II - convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação.

**14.3.1.** Não havendo êxito nas negociações, o MUNICÍPIO revogará a Ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

**14.4.** Será considerado preço de mercado aquele igual ou inferior à estimativa de preço apurada pelo MUNICÍPIO.

**14.5.** Não havendo êxito nas negociações com os detentores do preço registrado, o MUNICÍPIO procederá à revogação da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

## **15. DAS CONDIÇÕES CONTRATUAIS**

**15.1.** O Contrato cuja minuta (Anexo 6) integra o presente edital para todos os fins e efeitos de direito, regulamentará as condições de sua execução, bem como os direitos, obrigações e responsabilidades das partes, tudo em conformidade com os termos desta licitação e da proposta vencedora, sujeitando-se aos preceitos de direito público e aplicando-se, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado.

## **16. DA GARANTIA CONTRATUAL**

**16.1.** Não será exigida a apresentação de garantia contratual.

## **17. DA ENTREGA**

**17.1.** A ENTREGA DOS PRODUTOS (GÊNEROS SECOS) DEVERÁ SER NO ALMOXARIFADO CENTRAL, SITO À RUA MIGUEL BRAGA, 740, BAIRRO BOA VISTA NO HORÁRIO DAS 07:00 ÀS 16:00 NO PRAZO MÁXIMO DE 20 (VINTE) DIAS CORRIDOS A CONTAR DO RECEBIMENTO DA ORDEM DE COMPRA.

**17.2.** OS DEMAIS PRODUTOS PERECÍVEIS (CARNES, OVOS, SALSICHA, FÍGADO, FRANGO, LEITE, BOLOS, BEBIDA LÁCTEA) DEVERÃO SER ENTREGUES EM ATÉ 48 HORAS EM LOCAIS DETERMINADOS PELO DEPTO DE MERENDA ESCOLAR, DAS 7 ÀS 16 HORAS, COM EXCEÇÃO DOS PÃES QUE DEVERÃO SER CONFORME ANEXO 04 DO EDITAL E NOS LOCAIS DETERMINADOS PELAS SECRETARIAS SOLICITANTES, CONFORME (ANEXO 07)

**17.3.** APRESENTAR, NO MOMENTO DE ASSINATURA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇO, RELAÇÃO DOS VEÍCULOS QUE REALIZARÃO O TRANSPORTE DOS PRODUTOS, ACOMPANHADA DE ORIGINAL OU CÓPIA AUTENTICADA DOS CERTIFICADOS DE VISTORIA DOS VEÍCULOS CONCEDIDOS PELA AUTORIDADE SANITÁRIA COMPETENTE, LEI 1783 – ART. 90.

- 17.4.** RESPONSABILIZAR PELO TRANSPORTE DOS PRODUTOS DE SEU ESTABELECIMENTO ATÉ O LOCAL DETERMINADO PARA ENTREGA, BEM COMO PELO SEU DESCARREGAMENTO, POR ENTREGADORES, PRÓPRIOS OU TERCEIRIZADOS, TRAJANDO UNIFORME DA LICITANTE VENCEDORA, INSTRUÍDOS A COMPORTAR-SE COM GENTILEZA DENTRO DAS ESCOLAS.
- 17.5.** EM CADA PONTO DE ENTREGA A BALANÇA DEVERÁ SER COLOCADA NA PORTA DO ALMOXARIFADO DAS ESCOLAS E CRECHES. TODOS OS PRODUTOS SERÃO PESADOS E CONFERIDOS OS PESOS E QUALIDADES PELO RECEBEDOR AUTORIZADO;
- 17.6.** TRANSPORTAR OS PRODUTOS EM VEÍCULOS FECHADOS E EM BOAS CONDIÇÕES DE HIGIENE E ENTREGÁ-LOS NOS LOCAIS E DATAS ESTIPULADOS PELA SECRETARIA SOLICITANTE, OBSERVANDO-SE O ESTIPULADO NA INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA SARC/ ANVISA/ INMETRO Nº 009, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, OU OUTRA QUE VIER A SUBSTITUÍ-LA.
- 17.7.** CUMPRIR, DENTRO DOS PRAZOS ESTABELECIDOS, AS OBRIGAÇÕES ASSUMIDAS;
- 17.8.** GARANTIR A BOA QUALIDADE DOS PRODUTOS, BEM COMO O FORNECIMENTO DOS ITENS CONFORME ESPECIFICADOS NA PROPOSTA E DE ACORDO COM AS AMOSTRAS APRESENTADAS NA LICITAÇÃO.
- 17.9.** SUBSTITUIR, IMEDIATAMENTE, ÀS SUAS EXPENSAS, TODO E QUALQUER PRODUTO JULGADO EM DESACORDO COM A ESPECIFICAÇÃO DO ANEXO 04 DESTE EDITAL, EM TEMPO HÁBIL PARA SUA UTILIZAÇÃO NO DIA PROGRAMADO, BEM COMO REPOR AQUELES FALTANTES, NO PRAZO DE 24 HORAS (VINTE E QUATRO);
- 17.10.** ATENDER, PRIORITARIAMENTE, PEDIDOS DE EMERGÊNCIA DA SEMED, EM PRAZO NÃO SUPERIOR A 24 (VINTE E QUATRO) HORAS;
- 17.11.** REMETER À SEMED AS GUIAS DE ENTREGA DOS GÊNEROS PERECÍVEIS, DEVIDAMENTE ASSINADAS E CARIMBADAS PELOS RESPONSÁVEIS, PARA CONFERÊNCIA JUNTO COM A NOTA FISCAL E O RECIBO ASSINADO POR CADA UNIDADE RECEBEDORA, CONTENDO A QUANTIDADE E A AVALIAÇÃO DOS PRODUTOS, BEM COMO QUALQUER OBSERVAÇÃO FEITA PELA MESMA OU PELA EMPRESA FORNECEDORA.
- 17.12.** A EMPRESA VENCEDORA DEVERÁ DAR TOTAL ASSISTÊNCIA TÉCNICA À SEMED DURANTE A VIGÊNCIA DA ATA;
- 17.13.** NA FALTA DO PRODUTO ESTABELECIDO NO CRONOGRAMA, CABERÁ AO FORNECEDOR COMUNICAR COM O MÍNIMO DE 96 (NOVENTA E SEIS) HORAS DE ANTECEDÊNCIA DA SUA ENTREGA.

- 17.14.** OS PRODUTOS SOLICITADOS NÃO PODERÃO SER SUBSTITUÍDOS, SEM A AUTORIZAÇÃO PRÉVIA DA SEMED, MESMO QUE SEJAM POR PRODUTOS DE QUALIDADES EQUIVALENTES.
- 17.15.** A ENTREGA DOS MATERIAIS DEVERÁ SER EFETIVADA, APÓS O RECEBIMENTO DO CONTRATO ACOMPANHADO DO COMPETENTE DOCUMENTO FISCAL E DAS CERTIDÕES CND-INSS E CRF-FGTS, DEVERÃO SER ENTREGUES NO LOCAL INDICADO NESTE EDITAL.
- 17.16.** O VENCEDOR QUE NÃO ENTREGAR OS MATERIAIS OU ENTREGÁ-LOS EM DESACORDO COM O ATO CONVOCATÓRIO SERÁ PENALIZADO DE CONFORMIDADE COM A LEI Nº 8.666/93 E ALTERAÇÕES POSTERIORES.
- 17.17.** NA NOTA FISCAL, A PROPONENTE DEVERÁ DISCRIMINAR A UNIDADE (KG – QUILO, PÇ – PEÇA, ETC.), MARCA, PREÇO UNITÁRIO E TOTAL, ALÉM DOS DEMAIS ELEMENTOS HABITUAIS FISCAIS E LEGAIS.
- 17.18.** VERIFICADA QUALQUER IRREGULARIDADE NA EMISSÃO DA NOTA FISCAL, SERÁ PROVIDENCIADA A SUA DEVOLUÇÃO OU SOLICITADA CARTA DE CORREÇÃO PELA COMISSÃO DE RECEBIMENTO, FICANDO, SEM QUALQUER CUSTO ADICIONAL PARA ESTA, PRORROGANDO O PRAZO DE PAGAMENTO PROPORCIONALMENTE À SUA REGULARIZAÇÃO.
- 17.19.** CASO QUALQUER ENTREGA DOS MATERIAIS SEJA REJEITADA, A EMPRESA VENCEDORA DEVERÁ, NO PRAZO MÁXIMO DE 02(DOIS) DIAS ÚTEIS A CONTAR DA NOTIFICAÇÃO EXPEDIDA PELA COMISSÃO DE RECEBIMENTO, RETIRÁ -LOS DO LOCAL ACIMA INDICADO E ENTREGAR NOVA REMESSA LIVRE DAS CAUSAS DE REJEIÇÃO, ÀS SUAS EXPENSAS, NO PRAZO MÁXIMO DE 02(DOIS) DIAS ÚTEIS A CONTAR DA CITADA NOTIFICAÇÃO.
- 17.20.** SE ALGUM MATERIAL APRESENTAR VÍCIO OCULTO OU DEFEITO, A EMPRESA VENCEDORA DEVERÁ SUBSTITUÍ-LO NO PRAZO DE 02 (DOIS) DIAS ÚTEIS A CONTAR DA NOTIFICAÇÃO DA COMISSÃO DE RECEBIMENTO, SEM QUALQUER ÔNUS PARA O MUNICÍPIO DE ITAJUBÁ.
- 17.21.** O OBJETO NO TODO OU EM PARTE, SEGUIRÁ OS DITAMES DA LEI FEDERAL Nº 8.078 DE 11 DE SETEMBRO DE 1990 QUE DISPÕE SOBRE A PROTEÇÃO DO CONSUMIDOR E DÁ OUTRAS PROVIDÊNCIAS.

## **18. DA FORMA DE PAGAMENTO**

- 18.1.** A Prefeitura Municipal de Itajubá, após o fornecimento e exato cumprimento das obrigações assumidas, efetuará o pagamento à contratada, de acordo com as condições estabelecidas na Ata de Registro de Preços (Anexo 5) e no Contrato (Anexo 6).

## **19. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

- 19.1.** Ficará impedida de licitar e contratar com o município, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, a licitante que incorrer em alguma das seguintes hipóteses:
- deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
  - apresentar documentação falsa;
  - ensejar o retardamento da execução do objeto;
  - não mantiver a proposta;
  - falhar ou fraudar na execução do contrato;
  - comportar-se de modo inidôneo, incluindo a prática de atos lesivos à Administração Pública previstos na Lei 12.846/2013;
  - fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal;
  - que convocada dentro do prazo de validade de sua proposta se recusar injustificadamente a assinar a ata ou não apresentar situação regular no ato de sua assinatura
- 19.2.** Pelo descumprimento da Ata de Registro de Preços o Fornecedor ficará sujeito às sanções estabelecidas no próprio instrumento (Anexo 5).
- 19.3.** Pela inexecução total ou parcial do Contrato objeto desta licitação e/ou pelo atraso injustificado na sua execução, garantida a prévia defesa, a Contratada ficará sujeita às seguintes sanções, nos termos estabelecidos na correspondente minuta, Anexos 5:
- 19.3.1.** advertência;
  - 19.3.2.** multa;
  - 19.3.3.** suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a CAIXA, pelo prazo de até 2 (dois) anos;
  - 19.3.4.** impedimento de licitar e contratar com a União, pelo prazo de até 5 (cinco) anos;
  - 19.3.5.** declaração de inidoneidade.

## **20. DOS ILÍCITOS PENAIS**

- 20.1.** As infrações penais tipificadas na Lei 8.666/93 serão objeto de processo judicial na forma legalmente prevista, sem prejuízo das demais cominações aplicáveis.

## **21. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS**

- 21.1.** As despesas decorrentes da contratação correrão à conta da dotação orçamentária:

**02.05.01.27.812.0010.2031.3.3.90.30.00**  
**02.07.01.04.122.0003.2040.3.3.90.30.00**  
**02.08.01.10.301.0020.2051.3.3.90.30.00**  
**02.12.04.12.306.0006.2183.3.3.90.30.00**  
**02.12.04.12.306.0007.2109.3.3.90.30.00**  
**02.13.01.15.122.0021.2117.3.3.90.30.00**  
**02.17.01.06.122.0026.2297.3.3.90.30.00**

## **22. DO ADIAMENTO, REVOGAÇÃO OU ANULAÇÃO DA PRESENTE LICITAÇÃO**

- 22.1.** A Prefeitura Municipal de Itajubá poderá revogar a presente licitação por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado, bem como adiá-la ou



prorrogar o prazo para recebimento das propostas, sem que caiba às licitantes quaisquer reclamações ou direitos a indenização ou reembolso.

- 22.2.** A anulação do procedimento licitatório induz à do instrumento contratual, e em decorrência dessa anulação as licitantes não terão direito à indenização, ressalvado o direito do contratado de boa-fé de ser ressarcido pelos encargos que tiver suportado no cumprimento do Contrato/OFS.

### **23. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

- 23.1.** A participação na presente licitação implica a concordância, por parte da licitante, com todos os termos e condições deste Edital e Anexos.
- 23.2.** As licitantes arcarão com todos os custos decorrentes da elaboração e apresentação de suas propostas e lances.
- 23.3.** Os documentos exigidos neste Edital poderão ser apresentados no original, por cópia autenticada por tabelião, ou publicação em órgão da imprensa oficial, ou cópia acompanhada do original para conferência pelo Pregoeiro.
- 23.4.** Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitação de documentos, em substituição aos documentos requeridos no presente Edital e seus Anexos.
- 23.5.** Somente serão aceitos as propostas e os lances encaminhados pelo sistema eletrônico, conforme informação no preâmbulo deste Edital.
- 23.6.** Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento, exceto quando explicitamente disposto em contrário.
- 23.7.** Só se iniciam e vencem os prazos, incluindo horário, referidos neste Edital, em dia de expediente na Prefeitura Municipal de Itajubá.
- 23.8.** É facultada ao Pregoeiro ou à autoridade superior da Prefeitura Municipal de Itajubá, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência, destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo licitatório, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originalmente da proposta.
- 23.9.** Ao final da sessão, o sistema eletrônico divulgará ata circunstanciada, na qual constará a indicação do lance vencedor, a classificação dos lances apresentados e demais informações relativas à sessão pública do pregão.
- 23.10.** Eventuais retificações do Edital serão disponibilizadas no endereço eletrônico [www.licitacoes.caixa.gov.br](http://www.licitacoes.caixa.gov.br), por meio das consultas do quadro **“Painel Geral”**. Selecionar o número do certame desejado e clicar na aba **“Edições”**.
- 23.10.1.** No caso de retificação do Edital que não implique em sua republicação, o credenciamento e as propostas porventura encaminhadas continuam válidos.
- 23.10.2.** Havendo republicação do edital, as propostas porventura encaminhadas serão canceladas, permanecendo válido apenas o credenciamento da(s) licitante(s).

- 23.11.** Os esclarecimentos acerca desta licitação serão disponibilizados no endereço eletrônico [www.licitacoes.caixa.gov.br](http://www.licitacoes.caixa.gov.br), no quadro **“Painel Geral”**, selecionar o número do certame desejado e clicar na aba **“Pedidos de Esclarecimento”**.
- 23.12.** O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o pregoeiro e as licitantes, no endereço eletrônico mencionado no item 21.11, na opção **FAQ (Ícone “?”)**.
- 23.13.** É de responsabilidade da licitante o acompanhamento do processo pelo site da CAIXA, no endereço <http://licitacoes.caixa.gov.br>.

#### **24. DO FORO**

- 24.1.** As questões decorrentes do presente instrumento, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas na Justiça FEDERAL, no Foro da cidade de Itajubá, Minas Gerais, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja

Itajubá, 27 de novembro de 2018.

Caroline Carvalho Mendes  
Pregoeira Port. 354/2015

## ANEXO 01

### PROPOSTA COMERCIAL

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 113/2018

NOME DA PROPONENTE:

CNPJ:

ENDEREÇO:

TELEFONE/FAX:

E-MAIL:

**OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDER DIVERSAS SECRETARIAS DA PREFEITURA DE ITAJUBÁ – SEMOB, SEMSA, SEMED, SEMDS, SEMEL e SEMAD** de acordo com as especificações e condições constantes do edital do pregão eletrônico nº 083/2018 e seus anexos.

	OBJETO	QTDE	UN	MARCA	PREÇO UNIT. R\$	PREÇO TOTAL R\$
1	TRANSCREVER CONFORME RELATORIO DE ESPECIFICAÇÃO (ANEXO 04)					
<b>VALOR POR ITEM R\$</b>						

**VALOR TOTAL DA PROPOSTA:** \_\_\_\_\_ (por extenso)

**PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA:** ( ) dias, contados da data de sua apresentação.  
(OBS.: Não inferior a 60 dias, conforme Edital)

A empresa, por intermédio de seu representante legal abaixo identificado, para todos os efeitos legais e administrativos, sob as penas da lei, DECLARA:

1. Que se responsabiliza pelas transações efetuadas em seu nome, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, não cabendo à CAIXA responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

2. Que seu(s) sócio(s), dirigente(s) ou administrador(es) não é(são) empregado(s) ou dirigente(s) da PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAJUBÁ e não possui(em) vínculo familiar (cônjuge, companheiro ou parente em linha reta ou colateral, por consangüinidade ou afinidade, até o terceiro grau, nos termos dos artigos 1.591 a 1.595 da Lei nº 10.406/2002 – Código Civil) com:

- empregado(s) detentor(es) de cargo comissionado que atue(m) em área da PREFEITURA com gerenciamento sobre o contrato objeto da presente licitação;
- empregado(s) detentor(es) de cargo comissionado que atue(m) na área demandante da licitação;
- empregado(s) detentor(es) de cargo comissionado que atue(m) na área que realiza a licitação;
- autoridade da PREFEITURA hierarquicamente superior às áreas supra-mencionadas.

Local e data

\_\_\_\_\_  
Assinatura do representante legal da empresa  
Nome/RG/CPF

## INSTRUÇÕES:

1. A PROPOSTA DE PREÇO corresponde ao VALOR POR ITEM, o qual deve ser digitado, obrigatoriamente, após a anexação desta **Proposta Comercial**, e que representa o valor que será considerado para o julgamento da proposta.

2. A PROPOSTA COMERCIAL deve ser preenchida conforme modelo acima, em arquivo único, sem caracteres tais como figuras, limitado às extensões doc/xls/docx/xlsx/rtf/pdf/txt/odt/ods e anexada no endereço eletrônico [www.licitacoes.caixa.gov.br](http://www.licitacoes.caixa.gov.br);

2.1. A licitante deverá efetuar o *login* no sistema por meio da opção **“Acesso ao Sistema”**, no link **“Se Você é Licitante, faça login aqui: Acessar”**, preencher os campos solicitados (e-mail e senha), e clicar em **“entrar”**, escolher a opção **“Encaminhar/Alterar Propostas”**, localizada no quadro **“Minhas Atividades”**, selecionar o certame desejado e clicar na Atividade **“Envio de Proposta”**, escolher o(s) item(ns) que deseja participar e digitar o valor proposto;

2.1.1 Para anexar a proposta comercial, clicar em “Anexar Arquivo”, em seguida **“Procurar”**, localizar o documento e clicar em **“Enviar”**, conferir e clicar em **“Fechar”**.

3 – Não será admitido no preço unitário o fracionamento de centavo(s) que ultrapassar duas casas decimais, desprezando-se, sumariamente, a fração remanescente.

**ANEXO 02**

**ESTIMATIVA DE PREÇOS**

**PREÇOS MÁXIMOS QUE MUNICIPIO SE PROPÕE A PAGAR. OBS.: NO PREÇO PROPOSTO DEVEM ESTAR CONTEMPLADOS TODOS OS CUSTOS NECESSÁRIOS AO PERFEITO CUMPRIMENTO DAS OBRIGAÇÕES OBJETO DESTA LICITAÇÃO.**

ITEM	OBJETO	QTDE	PREÇO UNITÁRIO R\$	PREÇO TOTAL R\$
1.	CONFORME ANEXO 4 DO EDITAL	8000	R\$ 1,52	R\$ 12.160,00
2.	CONFORME ANEXO 4 DO EDITAL	4250	R\$ 8,32	R\$ 35.360,00
3.	CONFORME ANEXO 4 DO EDITAL	75	R\$ 10,38	R\$ 778,50
4.	CONFORME ANEXO 4 DO EDITAL	300	R\$ 7,35	R\$ 2.205,00
5.	CONFORME ANEXO 4 DO EDITAL	7300	R\$ 12,54	R\$ 91.542,00
6.	CONFORME ANEXO 4 DO EDITAL	6000	R\$ 2,65	R\$ 15.900,00
7.	CONFORME ANEXO 4 DO EDITAL	300	R\$ 18,37	R\$ 5.511,00
8.	CONFORME ANEXO 4 DO EDITAL	26000	R\$ 3,27	R\$ 85.020,00
9.	CONFORME ANEXO 4 DO EDITAL	3500	R\$ 4,14	R\$ 14.490,00
10.	CONFORME ANEXO 4 DO EDITAL	4200	R\$ 4,79	R\$ 20.118,00
11.	CONFORME ANEXO 4 DO EDITAL	3700	R\$ 4,79	R\$ 17.723,00
12.	CONFORME ANEXO 4 DO EDITAL	300	R\$ 11,51	R\$ 3.453,00
13.	CONFORME ANEXO 4 DO EDITAL	300	R\$ 11,45	R\$ 3.435,00
14.	CONFORME ANEXO 4 DO EDITAL	2600	R\$ 5,64	R\$ 14.664,00
15.	CONFORME ANEXO 4 DO EDITAL	4000	R\$ 4,37	R\$ 17.480,00
16.	CONFORME ANEXO 4 DO EDITAL	200	R\$ 3,65	R\$ 730,00
17.	CONFORME ANEXO 4 DO EDITAL	250	R\$ 10,93	R\$ 2.732,50
18.	CONFORME ANEXO 4 DO EDITAL	200	R\$ 21,89	R\$ 4.378,00
19.	CONFORME ANEXO 4 DO EDITAL	18000	R\$ 1,23	R\$ 22.140,00
20.	CONFORME ANEXO 4 DO EDITAL	15000	R\$ 1,23	R\$ 18.450,00
21.	CONFORME ANEXO 4 DO EDITAL	4100	R\$ 9,25	R\$ 37.925,00
22.	CONFORME ANEXO 4 DO EDITAL	1000	R\$ 2,84	R\$ 2.840,00
23.	CONFORME ANEXO 4 DO EDITAL	720	R\$ 3,96	R\$ 2.851,20
24.	CONFORME ANEXO 4 DO EDITAL	7300	R\$ 20,92	R\$ 152.716,00
25.	CONFORME ANEXO 4 DO EDITAL	7700	R\$ 24,12	R\$ 185.724,00
26.	CONFORME ANEXO 4 DO EDITAL	8500	R\$ 19,04	R\$ 161.840,00
27.	CONFORME ANEXO 4 DO EDITAL	5400	R\$ 19,04	R\$ 102.816,00
28.	CONFORME ANEXO 4 DO EDITAL	5200	R\$ 12,16	R\$ 63.232,00
29.	CONFORME ANEXO 4 DO EDITAL	1000	R\$ 17,30	R\$ 17.300,00
30.	CONFORME ANEXO 4 DO EDITAL	800	R\$ 17,76	R\$ 14.208,00
31.	CONFORME ANEXO 4 DO EDITAL	50	R\$ 8,88	R\$ 444,00
32.	CONFORME ANEXO 4 DO EDITAL	2340	R\$ 9,43	R\$ 22.066,20
33.	CONFORME ANEXO 4 DO EDITAL	1000	R\$ 3,29	R\$ 3.290,00
34.	CONFORME ANEXO 4 DO EDITAL	1200	R\$ 4,21	R\$ 5.052,00
35.	CONFORME ANEXO 4 DO EDITAL	700	R\$ 1,36	R\$ 952,00
36.	CONFORME ANEXO 4 DO EDITAL	1920	R\$ 3,76	R\$ 7.219,20
37.	CONFORME ANEXO 4 DO EDITAL	2300	R\$ 6,25	R\$ 14.375,00
38.	CONFORME ANEXO 4 DO EDITAL	3600	R\$ 6,25	R\$ 22.500,00
39.	CONFORME ANEXO 4 DO EDITAL	2500	R\$ 6,25	R\$ 15.625,00
40.	CONFORME ANEXO 4 DO EDITAL	2600	R\$ 6,25	R\$ 16.250,00

41.	CONFORME ANEXO 4 DO EDITAL	<b>4000</b>	R\$	6,25	R\$	25.000,00
42.	CONFORME ANEXO 4 DO EDITAL	<b>8500</b>	R\$	3,46	R\$	29.410,00
43.	CONFORME ANEXO 4 DO EDITAL	<b>3300</b>	R\$	1,58	R\$	5.214,00
44.	CONFORME ANEXO 4 DO EDITAL	<b>700</b>	R\$	7,54	R\$	5.278,00
45.	CONFORME ANEXO 4 DO EDITAL	<b>9200</b>	R\$	3,65	R\$	33.580,00
46.	CONFORME ANEXO 4 DO EDITAL	<b>130</b>	R\$	7,00	R\$	910,00
47.	CONFORME ANEXO 4 DO EDITAL	<b>200</b>	R\$	3,92	R\$	784,00
48.	CONFORME ANEXO 4 DO EDITAL	<b>800</b>	R\$	4,10	R\$	3.280,00
49.	CONFORME ANEXO 4 DO EDITAL	<b>800</b>	R\$	6,04	R\$	4.832,00
50.	CONFORME ANEXO 4 DO EDITAL	<b>2000</b>	R\$	2,92	R\$	5.840,00
51.	<b>ITEM CANCELADO</b>					
52.	CONFORME ANEXO 4 DO EDITAL	<b>400</b>	R\$	12,39	R\$	4.956,00
53.	CONFORME ANEXO 4 DO EDITAL	<b>7100</b>	R\$	3,47	R\$	24.637,00
54.	CONFORME ANEXO 4 DO EDITAL	<b>1600</b>	R\$	4,62	R\$	7.392,00
55.	CONFORME ANEXO 4 DO EDITAL	<b>600</b>	R\$	5,94	R\$	3.564,00
56.	CONFORME ANEXO 4 DO EDITAL	<b>3800</b>	R\$	13,06	R\$	49.628,00
57.	CONFORME ANEXO 4 DO EDITAL	<b>7900</b>	R\$	13,89	R\$	109.731,00
58.	CONFORME ANEXO 4 DO EDITAL	<b>9600</b>	R\$	7,89	R\$	75.744,00
59.	CONFORME ANEXO 4 DO EDITAL	<b>11000</b>	R\$	12,22	R\$	134.420,00
60.	CONFORME ANEXO 4 DO EDITAL	<b>200</b>	R\$	3,47	R\$	694,00
61.	CONFORME ANEXO 4 DO EDITAL	<b>8500</b>	R\$	0,89	R\$	7.565,00
62.	CONFORME ANEXO 4 DO EDITAL	<b>1160</b>	R\$	4,26	R\$	4.941,60
63.	CONFORME ANEXO 4 DO EDITAL	<b>400</b>	R\$	17,74	R\$	7.096,00
64.	CONFORME ANEXO 4 DO EDITAL	<b>12000</b>	R\$	9,12	R\$	109.440,00
65.	CONFORME ANEXO 4 DO EDITAL	<b>64670</b>	R\$	3,11	R\$	201.123,70
66.	CONFORME ANEXO 4 DO EDITAL	<b>300</b>	R\$	3,95	R\$	1.185,00
67.	CONFORME ANEXO 4 DO EDITAL	<b>3500</b>	R\$	14,55	R\$	50.925,00
68.	CONFORME ANEXO 4 DO EDITAL	<b>3500</b>	R\$	3,09	R\$	10.815,00
69.	CONFORME ANEXO 4 DO EDITAL	<b>7000</b>	R\$	3,09	R\$	21.630,00
70.	CONFORME ANEXO 4 DO EDITAL	<b>9300</b>	R\$	3,09	R\$	28.737,00
71.	CONFORME ANEXO 4 DO EDITAL	<b>4310</b>	R\$	4,99	R\$	21.506,90
72.	CONFORME ANEXO 4 DO EDITAL	<b>350</b>	R\$	4,43	R\$	1.550,50
73.	CONFORME ANEXO 4 DO EDITAL	<b>350</b>	R\$	4,13	R\$	1.445,50
74.	CONFORME ANEXO 4 DO EDITAL	<b>1100</b>	R\$	3,37	R\$	3.707,00
75.	CONFORME ANEXO 4 DO EDITAL	<b>460</b>	R\$	9,11	R\$	4.190,60
76.	CONFORME ANEXO 4 DO EDITAL	<b>250</b>	R\$	9,11	R\$	2.277,50
77.	CONFORME ANEXO 4 DO EDITAL	<b>500</b>	R\$	9,11	R\$	4.555,00
78.	CONFORME ANEXO 4 DO EDITAL	<b>700</b>	R\$	6,92	R\$	4.844,00
79.	CONFORME ANEXO 4 DO EDITAL	<b>5700</b>	R\$	3,41	R\$	19.437,00
80.	CONFORME ANEXO 4 DO EDITAL	<b>9600</b>	R\$	5,11	R\$	49.056,00
81.	CONFORME ANEXO 4 DO EDITAL	<b>150</b>	R\$	10,82	R\$	1.623,00
82.	CONFORME ANEXO 4 DO EDITAL	<b>2400</b>	R\$	12,29	R\$	29.496,00
83.	CONFORME ANEXO 4 DO EDITAL	<b>13650</b>	R\$	8,49	R\$	115.888,50
84.	CONFORME ANEXO 4 DO EDITAL	<b>5100</b>	R\$	9,78	R\$	49.878,00
85.	CONFORME ANEXO 4 DO EDITAL	<b>8200</b>	R\$	12,36	R\$	101.352,00
86.	CONFORME ANEXO 4 DO EDITAL	<b>170</b>	R\$	21,49	R\$	3.653,30
87.	CONFORME ANEXO 4 DO EDITAL	<b>170</b>	R\$	27,62	R\$	4.695,40
88.	CONFORME ANEXO 4 DO EDITAL	<b>1100</b>	R\$	6,05	R\$	6.655,00
89.	CONFORME ANEXO 4 DO EDITAL	<b>1008</b>	R\$	2,34	R\$	2.358,72
90.	CONFORME ANEXO 4 DO EDITAL	<b>4500</b>	R\$	1,15	R\$	5.175,00
91.	CONFORME ANEXO 4 DO EDITAL	<b>1250</b>	R\$	2,27	R\$	2.837,50
92.	CONFORME ANEXO 4 DO EDITAL	<b>600</b>	R\$	6,89	R\$	4.134,00
93.	CONFORME ANEXO 4 DO EDITAL	<b>7000</b>	R\$	1,66	R\$	11.620,00



94.	CONFORME ANEXO 4 DO EDITAL	<b>200</b>	R\$ 9,29	R\$ 1.858,00
95.	CONFORME ANEXO 4 DO EDITAL	<b>400</b>	R\$ 3,53	R\$ 1.412,00
96.	CONFORME ANEXO 4 DO EDITAL	<b>1600</b>	R\$ 11,25	R\$ 18.000,00
97.	CONFORME ANEXO 4 DO EDITAL	<b>1120</b>	R\$ 5,96	R\$ 6.675,20
98.	CONFORME ANEXO 4 DO EDITAL	<b>410</b>	R\$ 5,29	R\$ 2.168,90
99.	CONFORME ANEXO 4 DO EDITAL	<b>870</b>	R\$ 9,36	R\$ 8.143,20
<b>VALOR TOTAL</b>				<b>R\$ 2.696.041,62</b>

### ANEXO 03

**REF.: Pregão Eletrônico Nº 113/2018  
Processo Nº 181/2018**

### DECLARAÇÃO

....., Pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ/MF sob o nº.  
....., com sede localizada na ....., Nº. ...., bairro ....., município de  
....., estado de ....., CEP ....., neste ato representada pelo seu  
representante legal o sr. ....  
(nacionalidade),....., (estado civil), ..... (profissão), portador do registro geral de nº.  
..... emitido pela SSP/...e inscrito no CPF/MF sob o Nº. ...., residente e  
domiciliado na ....., nº. ...., bairro ....., município de  
....., estado de ....., CEP ....., declara, sob as penas da lei, e para fins de  
participação no pregão presencial acima que nossa empresa até a presente data:

- 1) Não está impedida de contratar com a administração pública, direta e indireta;
- 2) Não foi declarada inidônea pelo poder público, de nenhuma esfera;
- 3) Não existe fato impeditivo à nossa habilitação e contratação com a administração pública, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
- 4) Não possui entre nossos proprietários, nenhum titular de mandato eletivo;
- 5) Não possui funcionários, dirigentes ou acionistas detentores do controle de estabelecimento participante desta licitação, com qualquer vínculo direto ou indireto com a prefeitura municipal de Itajubá, nos termos do art. 9º, da lei federal nº 8.666/93 e suas alterações, sob pena de exclusão do certame;
- 6) Não possui no seu quadro de funcionários menores de 18 anos em trabalho noturno, perigosos ou insalubres e menores de 16 anos em qualquer outro tipo de trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos;
- 7) Recebeu todos os documentos e tomou conhecimento de todas as informações necessárias para participar do presente certame e das condições para o fornecimento dos produtos;
- 8) Aceita e concorda com todas as condições do presente edital e das especificações que fazem parte integrante do mesmo e farão parte do contrato, ressalvado o direito recursal, bem como de que recebeu todos os documentos e informações necessárias para o cumprimento integral das obrigações desta licitação.

Local e data \_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Assinatura do responsável legal e carimbo do CNPJ

OBS.: Esta declaração deverá ser inserida no envelope de documentos de habilitação.



**ANEXO 04  
RELATÓRIO DE ESPECIFICAÇÃO**

**Processo Licitatório: 181/2018**

**Modalidade: PREGÃO**

**Número da Licitação: 113/2018**

**Aquisição de: Materiais**

A especificação dos itens solicitados no Processo Licitatório 181/2018 referente ao **REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDER DIVERSAS SECRETARIAS DA PREFEITURA DE ITAJUBÁ – SEMOB, SEMSA, SEMED, SEMDS, SEMEL e SEMAD**, é a seguinte:

ITEM	QTDE	UNID	DESCRIÇÃO
1.	8000	UN	ACHOCOLATADO PRONTO PARA BEBER COM 200 ML ACHOCOLATADO - Leite integral reconstituído, açúcar, soro de leite em pó, cacau em pó, gordura vegetal hidrogenada, extrato de malte, sal, vitamina (C,PP,E,B6,B2,B1 e A), achocolatado pronto em caixaa longa vida, com canudo caixa contendo200 ML Rotulagens Nutricionais, Obrigatórias.
2.	4250	PCT	AÇUCAR CRISTAL PACOTE C/ 05 KG O açúcar deve ser fabricado de suco de cana ou de beterraba, contendo no mínimo 99,3 % de sacarose, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Embalagem primária em sacos plásticos resistentes, reembalados em fardos de 30 kg reforçado. No rótulo deverá trazer a denominação "açúcar", seguido do tipo e a classificação. Rotulagem Nutricional Obrigatória.Validade: No mínimo 24 (vinte e quatro) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente.
3.	75	FR	ADOÇANTE DIETETICO LIQUIDO FRASCO C/ 75 ML Adocante dietético composto de SUCRALOSE, líquido, acondicionado em frasco com 75 ml cada (nao contém glúten). Rotulagem Nutricional Obrigatória. Suas condições deverão estar de acordo com resolução RDC 271/05 ANVISA. Produto sujeito a verificação no ato da entrega aos procedimentos administrativo determinado pela ANVISA.
4.	300	CX	AMIDO DE MILHO C/ 500 G Produto amiláceo extraído do milho. Os amidos e féculas devem ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Não podem estar úmidos (umidade de 14%p./p.), fermentados ou rançosos. Suas condições deverá estar de acordo com as NTA 02 e 37. Embalagem, caixas ou sacos de 500 g, reembaladas em caixas de papelão reforçadas. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária.
5.	7300	PCT	ARROZ TIPO 1 PCT C/ 05 KG De acordo com as Instruções Normativas MAPA nº 02 (06/02/2012) e nº 06 (16/02/2009). Arroz com as seguintes classificações: Grupo beneficiado, Subgrupo

			<p>polido, Classe longo fino, Tipo 1. Este produto deve conter, no mínimo, 80% oitenta por cento do peso dos grãos inteiros medindo 6,00 mm (seis milímetros) ou mais no comprimento, a espessura menor ou igual 1,90 mm (um vírgula noventa milímetros) e a relação comprimento/largura maior ou igual a 2,75 (dois vírgula setenta e cinco), após polimento dos grãos. O arroz deverá se apresentar fisiologicamente desenvolvidos, são, limpos e secos, observadas as tolerâncias estabelecidas no Anexos VII da Instrução Normativa MAPA nº 06 (16/02/2009). O arroz deverá apresentar no máximo 0,10% de matérias estranhas e impurezas, e estar isento de matéria terrosa de parasitas ou detritos animais e vegetais. O produto não poderá apresentar mais que 14% de umidade. Embalagem em pacotes de plástico transparente, resistente e incolor, reembalados em fardos de papel multifolhado ou plástico reforçados de 30 kg. O produto deverá ser rotulado de acordo com o cereal de origem e classificação, acompanhado dos correspondentes documentos comprobatórios da classificação, conforme artigos 07 e 19 do Decreto nº.6268/2007. O número do documento de classificação, as especificações qualitativas do produto e a identificação do lote devem constar nos documentos fiscais emitidos pelo embalador ou responsável pela garantia das indicações qualitativas do produto vegetal, conforme artigo 11, § 1º do Decreto nº.6268/2007. O produto deve conter a Rotulagem Nutricional Obrigatória. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente.</p>
<b>6.</b>	<b>6000</b>	<b>UN</b>	<p>BARRA DE CEREAL SABORES DIVERSOS: CHOCOLATE, BANANA, MORANGO ENTRE OUTROS. PESO MINIMO 22 GRAMAS</p>
<b>7.</b>	<b>300</b>	<b>CX</b>	<p>BEBIDA DE ARROZ LÍQUIDA CAIXA C/1L Produto 100% vegetal, sem glúten, sem lactose, sem adição de açúcares, sem soja e comadição de cálcio. Em embalagem tetra pack de 1 litro e acondicionado em caixa cartonada. Rotulagem Nutricional Obrigatória.</p>
<b>8.</b>	<b>26000</b>	<b>L</b>	<p>BEBIDA LÁCTEA Fermentada com Polpa de Morango. Produto obtido a partir de leite ou leite reconstituído e/ou derivados de leite, reconstituídos ou não, fermentado ou não, com ou sem adição de outros ingredientes, onde a base láctea represente pelo menos 51% (cinquenta e um por cento) massa/massa (m/m) do total de ingredientes do produto. O produto deve ser fermentado mediante a ação de cultivo de microrganismos específicos, e/ou adicionado de leite fermentado e/ou outros produtos lácteos fermentados, e não poderá ser submetido a tratamento térmico após a fermentação. A contagem total de bactérias lácticas viáveis deve ser no mínimo de 10<sup>6</sup> UFC/g, no produto final, para o(s) cultivo(s) láctico(s) específico(s) empregado(s), durante todo o prazo de validade. Deve atender a Instrução Normativa nº 36, de 31 de outubro de 2000. Deverá estar acondicionada em saco plástico atóxico, ermeticamente fechado, contendo 1 litro em cada</p>

			embalagem. Deve possuir com clareza a data de fabricação e validade. Possuir registro de inspeção no Ministério da Agricultura / SIF / DIPOA.
9.	3500	PCT	<p>BISCOITO AGUA E SAL C/ 370G</p> <p>De acordo com as NTA 02 e 48. Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, sem corantes, isentas de matéria terrosa, parasitos e de detritos animais e vegetais, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais. Não é tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos biscoitos ou bolachas. A composição básica do biscoito são os seguintes elementos: farinha de trigo, gordura vegetal, amido de milho, extrato de malte, sal refinado, açúcar, leite, fermento biológico e estabilizante lecitina de soja.</p> <p>Embalagem, em pacotes com dupla embalagem contendo 370g, reembalados em caixas de papelão reforçado de 8 a 10kg. No rótulo deverá constar a denominação "biscoito", seguido de sua classificação e Rotulagem Nutricional Obrigatória.</p> <p>Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária.</p>
10	4200	PCT	<p>BISCOITO AMANTEIGADO SABOR CHOCOLATE C/ 330G</p> <p>o rótulo deverá constar a denominação "biscoito", seguido de sua classificação e Rotulagem Nutricional Obrigatória.</p> <p>Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária.</p>
11	3700	PCT	<p>BISCOITO AMANTEIGADO SABOR NATA C/ 330G</p> <p>o rótulo deverá constar a denominação "biscoito", seguido de sua classificação e Rotulagem Nutricional Obrigatória.</p> <p>Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária.</p>
12	300	PCT	<p>BISCOITO AMANTEIGADO SEM GLÚTEN COM 86 G</p> <p>A composição básica do biscoitoamanteigado SEM GLÚTEN são os seguintes elementos: amido, farinha de arroz, maltodextrina, gordura vegetal, fécula de mandioca, sal refinado e fermento químico. O biscoito deve ser ISENTO de glúten, de lactose, de proteínas lácteas, de conservantes, SEM ADIÇÃO de açúcares. Os biscoitos devem ser produzidos em maquinário exclusivo, onde não possuem nenhum contato com glúten e leite. De acordo com as NTA 02 e 48. Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, sem corantes, isentas de matéria terrosa, parasitos e de detritos animais e vegetais, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais. Não é tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos biscoitos ou bolachas. Embalagem em caixas contendo 86 g. No rótulo deverá</p>

			<p>constar a denominação "biscoito", seguido de sua classificação e Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo 11 (onze) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária. Unidade: Caixa com 84g</p>
13	300	PCT	<p><b>BISCOITO COM COCO SEM GLÚTEN COM 84 G</b> : A composição básica do biscoitocom coco SEM GLÚTEN são os seguintes elementos: farinha de arroz, amido, gordura vegetal, maltodextrina, fécula de mandioca, coco ralado sem açúcar, sal refinado e fermento químico. O biscoito deve ser ISENTO de glúten, de lactose, de proteínas lácteas, de conservantes, SEM ADIÇÃO de açúcares. Os biscoitos devem ser produzidos em maquinário exclusivo, onde não possuem nenhum contato com glúten e leite. De acordo com as NTA 02 e 48. Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, sem corantes, isentas de matéria terrosa, parasitos e de detritos animais e vegetais, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais. Não é tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos biscoitos ou bolachas. Embalagem em caixas contendo 84 g. No rótulo deverá constar a denominação "biscoito", seguido de sua classificação e Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo 11 (onze) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária.</p>
14	2600	PCT	<p><b>BISCOITO DE POLVILHO C/ 200 G</b> Produto contendo os seguintes ingredientes: polvilho, ovos, gordura vegetal hidrogenada, sal refinado e leite em pó. Isento de GLUTÉN. Embalagem primária em sacos plásticos resistentes, reembalados em fardos reforçados. No rótulo deverá trazer a denominação "Biscoito Polvilho". Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo 5 (cinco) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente.</p>
15	4000	PCT	<p><b>BISCOITO DOCE TIPO MAISENA C/ 370G</b> No rótulo deverá constar a denominação "biscoito", seguido de sua classificação e Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária.</p>
16	200	PCT	<p><b>BISCOITO POLVILHO SEM PROTEÍNAS LÁCTEAS COM 160G</b> Produto contendo os seguintes ingredientes: polvilho, gordura vegetal hidrogenada, sal refinado e ovos. Isento de GLUTÉN, LACTOSE e de PROTEÍNAS LÁCTEAS. De acordo com as NTA 02 e 48. Embalagem primária em sacos plásticos resistentes, reembalados em fardos reforçados. No rótulo deverá trazer a denominação "Biscoito Polvilho". Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo 75 (setenta e cinco) dias a partir da data de</p>

			entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente.
17	250	PCT	<p>BISCOITO SALGADO LEVE SEM GLÚTEN COM 115G</p> <p>A composição básica do biscoito tipo cracker SEM GLÚTEN são os seguintes elementos: amido de milho, farinha de milho, gordura vegetal, água, sal, maltodextrina, amido de mandioca, proteína de soja, farinha de soja, sal marinho, xarope de arroz, fermentos químicos, xarope de glucose e fermento biológico. O biscoito deve ser ISENTO de glúten, de lactose, de proteínas lácteas, de conservantes, SEM ADIÇÃO de ovos. Os biscoitos devem ser produzidos em maquinário exclusivo, onde não possuem nenhum contato com glúten e leite. De acordo com as NTA 02 e 48. Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, sem corantes, isentas de matéria terrosa, parasitos e de detritos animais e vegetais, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais. Não é tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos biscoitos ou bolachas. Embalagem contendo 115g. No rótulo deverá constar a Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo 8 (oito) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária.</p>
18	200	PCT	<p>BISCOITO TIPO CRACKER SEM GLÚTEN COM 210G</p> <p>A composição básica do biscoito tipo cracker SEM GLÚTEN são os seguintes elementos: amido de milho, farinha de milho, gordura vegetal, água, sal, maltodextrina, xarope de arroz, amido de mandioca, farinha de soja, sal, fermento biológico e fermentos químicos. O biscoito deve ser ISENTO de glúten, de lactose, de proteínas lácteas, de conservantes, SEM ADIÇÃO de ovos. Os biscoitos devem ser produzidos em maquinário exclusivo, onde não possuem nenhum contato com glúten e leite. De acordo com as NTA 02 e 48. Os biscoitos ou bolachas deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, sem corantes, isentas de matéria terrosa, parasitos e de detritos animais e vegetais, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais. Não é tolerado o emprego de substâncias corantes na confecção dos biscoitos ou bolachas. Embalagem contendo 210g. No rótulo deverá constar a Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo 8 (oito) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária.</p>
19	18000	UN	<p>BOLO BRANCO</p> <p>Deverá estar em embalagem individual apresentando-se em pedaço de, no mínimo, 60g. Bolo sem recheio e sem cobertura. Deverá ser entregue no máximo 1 dia após sua fabricação. Deve ser de sabor COCO, BAUNILHA, LARANJA OU CENOURA.</p>

20	15000	UN	BOLO SABOR CHOCOLATE Deverá estar em embalagem individual apresentando-se em pedaço de, no mínimo, 60g. Bolo sem recheio e sem cobertura. Deverá ser entregue no máximo 1 dia após sua fabricação.
21	4100	PCT	CAFE TORRADO E MOIDO EXTRA FORTE PACOTE C/ 500 G COM SELO DE PUREZA ABIC VALIDADE MÍNIMA DE 10 MESES
22	1000	PCT	CANJICA BRANCA C/ 500G De acordo com a Portaria nº 109 de 24 de fevereiro de 1989 do MAPA. Os grãos ou pedaços de grãos de milho provenientes da espécie Zea mays, L. que apresentam ausência parcial ou total do gérmen. Classificação: GRUPO: canjica extra ou canjica quatro (produto que contém, no mínimo, 80% - oitenta por cento- em peso de grãos inteiros ou pedaços de grãos que ficarem retidos na peneira de 4,76mm - quatro milímetros e setenta e seis centésimos de milímetro - de diâmetro (TYLER 4)); SUBGRUPO: Despeliculado (produto que, após o processo de degerminação, contenha, no mínimo 80% -oitenta por cento- em peso, de grãos com 50% -cinquenta por cento- do tegumento, ou menos). CLASSE: Branca (produto constituído de 95% -noventa e cinco por cento- em peso de grãos ou pedaços de grãos brancos, marfim ou palha). TIPO: 1 (0,5% de matérias estranhas e impurezas, máximo 2,0% de grãos carunchados, máximo de 05% de grãos ardidos, e máximo de 1% de grãos mofados). A umidade não poderá exceder a 13% (treze por cento). A canjica deverá estar isenta de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Embalagem primária em sacos plásticos resistentes, reembalados em fardos reforçado. O produto deverá ser rotulado de acordo com o cereal de origem e classificação, acompanhado dos correspondentes documentos comprobatórios da classificação, conforme artigos 07 e 19 do Decreto nº.6268/2007. O número do documento de classificação, as especificações qualitativas do produto e a identificação do lote devem constar nos documentos fiscais emitidos pelo embalador ou responsável pela garantia das indicações qualitativas do produto vegetal, conforme artigo 11, § 1º do Decreto nº.6268/2007. Rotulagem Nutricional Obrigatória.Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente.
23	720	PCT	CANJIQUINHA AMARELA C/ 1 KG A canjiquinha deverá estar isenta de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais ou vegetais. Embalagem primária em sacos plásticos resistentes, reembalados em fardos reforçado. No rótulo deverá trazer a denominação "canjiquinha". Rotulagem Nutricional Obrigatória.Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente.

24	7300	KG	<p><b>CARNE BOVINA EM PEDAÇOS FRESCA (MÚSCULO)</b> Carne bovina de 2ª entrega em embalagens sacos resistentes com peso de 1 Kg a no máximo de 2Kg. Tipo Músculo, refrigerada e rotulada. Produto c/ SIF/IMA/SIM - Contendo registro do rótulo e CRMV com anuidades quitadas. Cortada em cubos de aproximadamente 3 cm (três centímetros), limpa, resfriada a uma temperatura de 4°C, e apresentando no máximo 15% de gordura, 3% de aponevrose, isenta de cartilagens e ossos, manipulada em boas condições higiênicas, provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, com cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e larvas e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. É necessário que em todas as entregas o fornecedor apresente o certificado sanitário do produto ou algum documento que comprove a origem da carne, submetido a inspeção. A entrega deverá ser efetuada em carro equipado com câmara frigorífica preferencialmente, sendo que a temperatura do mesmo deverá ser de 4o a 6o C, tolerando-se até 7o C no ato do recebimento. Em se tratando de fornecedores locais, o mesmo deverá entregar o produto em caixas térmicas que garantam a qualidade higiênico-sanitária do mesmo. A empresa deverá entregar periodicamente Certificado ou declaração que comprove que a empresa foi vistoriada pelo Serviço de Vigilância Sanitária nos últimos três meses. Quando o produto vier de fora do estado de MG, deve estar acompanhada da Guia de Trânsito Animal, que atesta a condição higiênico - sanitária do produto. Será solicitada pela prefeitura análise microbiológica e bromatológica pelo menos a cada três meses. As amostras serão recolhidas por funcionários da prefeitura e a empresa será responsável pelos custos das análises.</p>
25	7700	KG	<p><b>CARNE BOVINA LAGARTO EM BIFES RESFRIADO</b> Carne bovina de 2ª entrega em embalagens sacos resistentes com peso de 1 Kg a no máximo de 2Kg. Tipo Lagarto em bifês, refrigerado e rotulado. Produto c/ SIF/IMA - Contendo registro do rótulo e CRMV com anuidades quitadas. Os bifês de lagarto devem ser isentos de cartilagens, ossos e aponevrose, cortada em bifês de aproximadamente 0,5 cm (meio centímetro) de largura e peso de cada bife entre 35g (trinta e cinco gramas) a 45g (quarenta e cinco gramas), limpos, resfriado a uma temperatura de 4°C, e apresentando no máximo 8% de gordura, manipulada em boas condições higiênicas, provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, com cor, cheiro e</p>

			<p>sabor próprios, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e larvas e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração.</p> <p>É necessário que em todas as entregas o fornecedor apresente o certificado sanitário do produto ou algum documento que comprove a origem da carne, submetido a inspeção.</p> <p>A entrega deverá ser efetuada em carro equipado com câmara frigorífica preferencialmente, sendo que a temperatura do mesmo deverá ser de 4o a 6o C, tolerando-se até 7o C no ato do recebimento. Em se tratando de fornecedores locais, o mesmo deverá entregar o produto em caixas térmicas que garantam a qualidade higiênico-sanitária do mesmo.</p> <p>A empresa deverá entregar periodicamente Certificado ou declaração que comprove que a empresa foi vistoriada pelo Serviço de Vigilância Sanitária nos últimos três meses.</p> <p>Quando o produto vier de fora do estado de MG, deve estar acompanhada da Guia de Trânsito Animal, que atesta a condição higiênico - sanitária do produto.</p> <p>Será solicitada pela prefeitura análise microbiológica e bromatológica pelo menos a cada três meses. As amostras serão recolhidas por funcionários da prefeitura e a empresa será responsável pelos custos das análises.</p>
26	8500	KG	<p>Carne Bovina Moída Fresca (Paleta)</p> <p>Carne bovina de 2a entregue em embalagens sacos resistentes com peso de 1 Kg a no máximo de 2Kg. Tipo PALETA refrigerada e rotulada.</p> <p>Produto com SIF/IMA/SIM - Contendo registro do rótulo e CRMV com anuidades quitadas.</p> <p>Limpa, resfriada a uma temperatura de 4°C, e apresentando no máximo 15% de gordura e 3% de aponevrose, isenta de cartilagens e ossos, manipulada em boas condições higiênicas, provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, com cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e larvas e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração.</p> <p>É necessário que em todas as entregas o fornecedor apresente o certificado sanitário do produto ou algum documento que comprove a origem da carne, submetido a inspeção.</p> <p>A entrega deverá ser efetuada em carro equipado com câmara frigorífica preferencialmente, sendo que a temperatura do mesmo deverá ser de 4o a 6o C, tolerando-se até 7o C no ato do recebimento. Em se tratando de fornecedores locais, o mesmo deverá entregar o produto em caixas térmicas que garantam a qualidade higiênico-sanitária do mesmo.</p> <p>A empresa deverá entregar periodicamente Certificado ou declaração que comprove que a empresa foi vistoriada</p>



			<p>pelo Serviço de Vigilância Sanitária nos últimos três meses.</p> <p>Quando o produto vier de fora do estado de MG, deve estar acompanhada da Guia de Trânsito Animal, que atesta a condição higiênico - sanitária do produto.</p> <p>Será solicitada pela prefeitura análise microbiológica e bromatológica pelo menos a cada três meses. As amostras serão recolhidas por funcionários da prefeitura e a empresa será responsável pelos custos das análises.</p>
<b>27</b>	<b>5400</b>	<b>KG</b>	<p><b>CARNE BOVINA RESFRIADA EM ISCAS - PALETA</b></p> <p>Carne bovina de 2ª entrega em embalagens sacos resistentes com peso de 1 Kg a no máximo de 2Kg. Tipo PALETA, refrigerada e rotulada.</p> <p>Produto c/ SIF/IMA/SIM - Contendo registro do rótulo e CRMV com anuidades quitadas.</p> <p>Cortada em iscas de aproximadamente 1 cm X 4 cm (um centímetro por quatro centímetros), limpa, resfriada a uma temperatura de 4°C, e apresentando no máximo 15% de gordura, 3% de aponevrose, isenta de cartilagens e ossos, manipulada em boas condições higiênicas, provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, com cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e larvas e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração.</p> <p>É necessário que em todas as entregas o fornecedor apresente o certificado sanitário do produto ou algum documento que comprove a origem da carne, submetido a inspeção.</p> <p>A entrega deverá ser efetuada em carro equipado com câmara frigorífica preferencialmente, sendo que a temperatura do mesmo deverá ser de 4o a 6o C, tolerando-se até 7o C no ato do recebimento. Em se tratando de fornecedores locais, o mesmo deverá entregar o produto em caixas térmicas que garantam a qualidade higiênico-sanitária do mesmo.</p> <p>A empresa deverá entregar periodicamente Certificado ou declaração que comprove que a empresa foi vistoriada pelo Serviço de Vigilância Sanitária nos últimos três meses.</p> <p>Quando o produto vier de fora do estado de MG, deve estar acompanhada da Guia de Trânsito Animal, que atesta a condição higiênico - sanitária do produto.</p> <p>Será solicitada pela prefeitura análise microbiológica e bromatológica pelo menos a cada três meses. As amostras serão recolhidas por funcionários da prefeitura e a empresa será responsável pelos custos das análises.</p>
<b>28</b>	<b>5200</b>	<b>KG</b>	<p><b>CARNE SUINA</b></p> <p>Tipo PERNIL CONGELADA, entregue em embalagens de sacos resistentes com peso de 1 Kg a no máximo de 2Kg, rotulada, picada em cubos, limpa, com sujidade máxima de 5%.</p> <p>Produto c/ SIF/IMA. Contendo registro do rótulo e CRMV</p>

			<p>com anuidades quitadas.</p> <p>Cortada em cubos de aproximadamente 3 cm (três centímetros), limpa, congelada em temperatura de -17°C, isenta de cartilagens e ossos, manipulada em boas condições higiênicas, provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, com cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e larvas e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração.</p> <p>É necessário que em todas as entregas o fornecedor apresente o certificado sanitário do produto ou algum documento que comprove a origem da carne, submetido a inspeção.</p> <p>A entrega deverá ser efetuada em carro equipado com câmara frigorífica preferencialmente, sendo que a temperatura do mesmo deverá ser de -18°, tolerando-se até -12° C no ato do recebimento. Em se tratando de fornecedores locais, o mesmo deverá entregar o produto em caixas térmicas que garantam a qualidade higiênico-sanitária do mesmo.</p> <p>A empresa deverá entregar periodicamente Certificado ou declaração que comprove que a empresa foi vistoriada pelo Serviço de Vigilância Sanitária nos últimos três meses.</p> <p>Quando o produto vier de fora do estado de MG, deve estar acompanhada da Guia de Trânsito Animal, que atesta a condição higiênico - sanitária do produto.</p> <p>Será solicitada pela prefeitura análise microbiológica e bromatológica pelo menos a cada três meses. As amostras serão recolhidas por funcionários da prefeitura e a empresa será responsável pelos custos das análises.</p>
29	1000	KG	<p>CEREAL MATINAL DE MILHO C/ AÇUCAR</p> <p>Produto obtido com os ingredientes milho, xarope de glucose, amido, outros ingredientes desde que mencionados no rótulo. Apresentando-se como flocos de milho açucarados. Flocos ligeiramente vitrificados, marrom dourado, recoberto por leve crosta branca, levemente doce maltado e textura crocante. No rótulo deverá constar a denominação do produto de acordo com a sua designação e classificação. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Embalagem em pacotes de plástico transparente resistente e incolor de 1 a 2,5 kg cada. Reembalados em caixas de papelão reforçadas.</p> <p>Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária.</p>
30	800	KG	<p>CEREAL MATINAL DE MILHO SABOR CHOCOLATE</p> <p>Produto obtido com os ingredientes milho, xarope de glucose, amido, chocolate, outros ingredientes desde que mencionados no rótulo. Apresentando-se em formato cilíndrico de textura crocante. No rótulo deverá constar a denominação do produto de acordo com a sua designação e classificação. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Embalagem em pacotes de plástico transparente resistente</p>

			e incolor de 1 a 2,5 kg cada. Reembalados em caixas de papelão reforçadas. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária.
<b>31</b>	<b>50</b>	<b>CX</b>	CHA MATE CAIXA C/ 250 G
<b>32</b>	<b>2340</b>	<b>PCT</b>	CHOCOLATE EM PO C/ 1 KG Preparado com cacau solúvel. As condições do produto deverão estar de acordo com a NTA 40. O produto deverá estar embalado em sacos plásticos resistentes contendo 1,0 Kg, e reembalados em fardos reforçado. No rótulo deverá trazer a denominação "chocolate em pó". Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo 10 (dez) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente.
<b>33</b>	<b>1000</b>	<b>PCT</b>	CHOCOLATE GRANULADO 150G Deverá estar em embalagem de 150g. O rótulo deverá trazer a denominação "chocolate granulado". Rotulagem Nutricional Obrigatória.
<b>34</b>	<b>1200</b>	<b>PCT</b>	COCO RALADO C/ 100G Preparado com amendoas de coco puro, parcialmente desidratado, obtido por processo tecnológico adequado, com umidade máxima de 4% p/p e lipídios entre 35% a 60%, isento de impurezas e sujidades e ranço. As condições do produto deverá estar de acordo com a NTA 29. O rótulo deverá trazer a denominação "coco ralado". Rotulagem Nutricional Obrigatória. Deverá estar em embalagem apropriada. Validade: mínimo de 12 meses.
<b>35</b>	<b>700</b>	<b>PCT</b>	COLORIFICO C/ 100G produto constituído pela mistura de fubá ou farinha de mandioca com urucu em pó (bixa orellana) ou extrato oleoso de urucu adicionado ou não de sal e de óleos comestíveis. O colorífico deverá ser preparado com matérias primas de boa qualidade e não deverá apresentar cheiro acre ou rançoso. Não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas na Norma Vigente. O rótulo deverá trazer a denominação "colorífico". Rotulagem Nutricional Obrigatória.
<b>36</b>	<b>1920</b>	<b>FR</b>	CONCENTRADO LIQUIDO SABOR CAJU P/ PREPARO DE REFRESCOS C/ 500 ML Rotulagem Nutricional Obrigatória. Sabor de CAJU. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária.
<b>37</b>	<b>2300</b>	<b>FR</b>	CONCENTRADO LIQUIDO SABOR GOIABA P/ PREPARO DE REFRESCOS C/ 500 ML Rotulagem Nutricional Obrigatória. Sabor de GOIABA. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária.
<b>38</b>	<b>3600</b>	<b>FR</b>	CONCENTRADO LIQUIDO SABOR LARANJA P/ PREPARO DE REFRESCOS C/ 500 ML Rotulagem Nutricional Obrigatória. Sabor de LARANJA. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária.

39	2500	FR	CONCENTRADO LIQUIDO SABOR MANGA P/ PREPARO DE REFRESCOS C/ 500 ML Rotulagem Nutricional Obrigatória. Sabor de Manga. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária.
40	2600	FR	CONCENTRADO LIQUIDO SABOR MARACUJA P/ PREPARO DE REFRESCOS C/ 500 ML Rotulagem Nutricional Obrigatória. Sabor de MARACUJÁ. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária.
41	4000	FR	CONCENTRADO LIQUIDO SABOR UVA P/ PREPARO DE REFRESCOS C/ 500 ML Rotulagem Nutricional Obrigatória. Sabor de UVA. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária.
42	8500	PCT	COPO DESCARTAVEL P/ AGUA CAPACIDADE 180 ML PACOTE C/ 100 UN PRODUZIDO CONFORME NORMA ABNT/NBR N° 14865, PESO MINIMO DE 1,98 G, COR BRANCO E NÃO TÓXICO
43	3300	PCT	COPO DESCARTAVEL P/ CAFE CAPACIDADE 50 ML PACOTE C/ 100 UN PRODUZIDO CONFORME NORMA ABNT/NBR N° 14865, PESO MINIMO DE 1,98 G, COR BRANCO E NÃO TÓXICO
44	700	POT	DOCE DE LEITE PASTOSO C/ 400G Doce de leite pastoso simples, composto de leite padronizado e açúcar. Embalado em pote de plástico reforçado pesando 400 gramas e reembalado em caixa papelão reforçada. O produto deverá ser rotulado de acordo com o nome de origem e classificação - Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade mínima 09 meses a contar da entrega. Suas condições deverão estar de acordo com a portaria MA-354, de 04/09/97; RDC 272/05 e suas alterações posteriores.
45	9200	LATA	EXTRATO DE TOMATE C/ 340 G Duplo concentrado, embalados em latas de 340 g. Produto resultante de concentração da polpa de tomates maduros, escolhidos, são, sem pele e sem semente, por processo tecnológico adequado. O produto deverá conter BRIX mínimo de 18%, estar isento de fermentações, não indicar processamento defeituoso e apresentar as características: aspecto massa espessa, cor vermelha, cheiro e sabor próprio, De acordo com as NTA 02 e 32. É tolerada a adição de 1% de açúcar e de 5% de cloreto de sódio. Apresentando substância seca, menos cloreto de sódio, mínimo 25% p/p. Isento de sujidade, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. No rótulo deverá constar a denominação do produto e sua classificação. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Embalagem: latas de 340 g reembaladas em caixas de papelão reforçadas contendo 24 latas cada. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data de entrega. Considerar as datas conforme programação de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária.
46	130	KG	FARINHA DE ARROZ É produto obtido pela moagem do grão de arroz (Oryza

			<p>sativa, L.), beneficiado. Deve ser livre de qualquer alergênico, inclusive GLUTEN, leite e derivados. Não deve ter a adição de nenhum outro ingrediente, sendo isenta de aditivos químicos ou conservantes. O processo de moagem deve ser feito de maneira que a farinha fique com uma granulometria extremamente fina, o que confere maior maciez e excelente textura. O produto deverá estar acondicionado em saco plástico transparente atóxico e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 34. Embalagem contendo 1Kg. No rótulo deverá constar a Rotulagem Nutricional Obrigatória.</p> <p>Validade: No mínimo 7 (sete) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária.</p>
47	200	CX	<p>FARINHA DE AVEIA C/ 200 G</p> <p>Farinha de Aveia integral com no máximo 15% de umidade, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Produto resultante de grãos de aveia após limpeza e classificação. Acondicionada em caixa de papel cartão de 250 g, reembalada em caixa de papelão reforçado. O produto deverá ser rotulado de acordo com o cereal de origem e classificação - Rotulagem Nutricional Obrigatória. Deverá ser entregue após no máximo 20 dias após o empacotamento, com validade mínima de 10 meses a contar da entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente. Suas condições deverão estar de acordo com a RDC 263 de 22 de setembro de 2005 e suas alterações posteriores.</p>
48	800	PCT	<p>FARINHA DE MANDIOCA C/ 500 G</p> <p>De acordo com a Instrução Normativa MAPA nº 52 (07/11/2011). Produto obtido de raízes de mandioca, do gênero Manihot, submetidas a processo tecnológico adequado de fabricação e beneficiamento. Classificação: GRUPO: seca (produto obtido das raízes de mandioca sadias, devidamente limpas, descascadas, trituradas, raladas, moídas, prensadas, desmembradas, peneiradas, secas à temperatura adequada, podendo novamente ser peneirada e ainda beneficiada); CLASSE: fina (quando 100% -cem por cento- do produto passar através da peneira com abertura de malha de 2 mm -dois milímetros- e ficar retida em até 10% -dez por cento-, inclusive, na peneira com abertura de malha de 1 mm -um milímetro); TIPO: 1 (teor de amido maior ou igual a 86%, teor de cinzas menor ou igual a 1,4%, fibra bruta menor ou igual a 2,3%, isenta de matéria estranha, características sensoriais normais). A farinha de mandioca deverá se apresentar com umidade inferior a 13%. No rótulo deverá constar a denominação do produto de acordo com a sua designação e classificação. O produto deverá ser rotulado de acordo com o cereal de origem e classificação, acompanhado dos correspondentes documentos comprobatórios da classificação, conforme artigos 07 e 19 do Decreto nº.6268/2007. O número do documento de classificação, as especificações qualitativas do produto e a identificação do lote devem constar nos documentos fiscais emitidos pelo embalador</p>

			ou responsável pela garantia das indicações qualitativas do produto vegetal, conforme artigo 11, § 1º do Decreto nº.6268/2007. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Embalagem em pacotes de plástico transparente resistente e incolor de 500g e reembalados em fardos de plásticos reforçados. Validade: No mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente.
<b>49</b>	<b>800</b>	<b>PCT</b>	<b>FARINHA DE MILHO C/ 01 KG</b> Simples obtida do grão de milho torrado e peneirado, na cor amarela. Deverá estar isenta de sujidades, parasitas e larvas. O produto deverá estar acondicionado em saco plástico transparente atóxico e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 34. Validade mínima de 12 meses a contar da data de fabricação.
<b>50</b>	<b>2000</b>	<b>PCT</b>	<b>FARINHA DE TRIGO C/ 01 KG</b> Farinha de Trigo ENRIQUECIDA COM FERRO De acordo com a Instrução Normativa MAPA nº 08 (02/06/2005). Produto elaborado com grãos de trigo ( <i>Triticum aestivum</i> L.) ou outras espécies de trigo do gênero <i>Triticum</i> , ou combinações por meio de trituração ou moagem e outras tecnologias ou processos. Classificação: Tipo 1 (Teor máximo de cinzas 0,8%, 95% do produto deve passar pela peneira com abertura de malha de 250 µm, teor mínimo de proteína 7,5%, Acidez Graxa máximo 100 mg de KOH/100g do produto, umidade máxima 15%). A farinha de trigo deve ser fabricada a partir de grãos de trigo, sem fermento, isentos de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais, e em perfeito estado de conservação. A Farinha de Trigo deverá se apresentar limpa, seca e isenta de odores ou sabores estranhos ou impróprios ao produto. Aspecto de pó fino, branco, cheiro e sabor próprios. Deverá estar embalado em pacotes de 1 kg. Embalagem, pacotes de polietileno transparente atóxico, ou papel branco, reembalados em fardo de papel multifolhado ou plástico reforçado, com no máximo 10 kg cada. No rótulo deverá conter a denominação "farinha de trigo" seguida do tipo. O produto deverá ser rotulado de acordo com o cereal de origem e classificação, acompanhado dos correspondentes documentos comprobatórios da classificação, conforme artigos 07 e 19 do Decreto nº.6268/2007. O número do documento de classificação, as especificações qualitativas do produto e a identificação do lote devem constar nos documentos fiscais emitidos pelo embalador ou responsável pela garantia das indicações qualitativas do produto vegetal, conforme artigo 11, § 1º do Decreto nº.6268/2007. Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo 4 (quatro) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente.
<b>51</b>	<b>ITEM CANCELADO</b>		

52	400	UN	<p>FARINHA LACTEA 400 GR Constituida de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em pó integral, farinha de trigo, vitaminas e minerais, sal aromatizante e glutem, na cor amarelada. Acondicionada em embalagem de 400 g. Rotulagem Nutricional Obrigatória.</p>
53	7100	PCT	<p>FEIJAO CARIOCA NOVO C/ 01 KG De acordo com a Instrução Normativa MAPA nº 12 (28/03/2008). Classificação: GRUPO: I - Feijão Comum (Grãos provenientes da espécie Phaseolus vulgaris L); CLASSE: Cores (produto que contém, no mínimo, 97,00% - noventa e sete por cento- de grãos da classe cores, admitindo-se até 10,00% -dez por cento- de outras cultivares da classe cores, que apresentem contraste na cor ou no tamanho); TIPO: 1 (até 0,50% de matéria estranhas e impurezas, até 0,10% de insetos mortos, até 1,50% de grãos mofados, ardidos e germinados, até 1,50% de grãos carunchados e atacados por lagartas). Os grãos devem estar maduros, são, limpos e secos em pacote de 1,0 Kg. O produto não poderá apresentar mau estado de conservação, odor estranho de qualquer natureza, impróprio ao produto, que inviabilize a sua utilização para o uso proposto. O produto não poderá apresentar mais que 14% de umidade. Embalagem em pacotes de plástico transparente resistente e incolor, reembalados em fardos de plásticos reforçados. No rótulo deverá constar a denominação do produto de acordo com a sua designação e classificação. O produto deverá ser rotulado de acordo com a origem e classificação, acompanhado dos correspondentes documentos comprobatórios da classificação, conforme artigos 07 e 19 do Decreto nº.6268/2007. O número do documento de classificação, as especificações qualitativas do produto e a identificação do lote devem constar nos documentos fiscais emitidos pelo embalador ou responsável pela garantia das indicações qualitativas do produto vegetal, conforme artigo 11, § 1º do Decreto nº.6268/2007. Rotulagem Nutricional Obrigatória. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente.</p>
54	1600	KG	<p>FEIJAO PRETO De acordo com a Instrução Normativa MAPA nº 12 (28/03/2008). Classificação: GRUPO: I - Feijão Comum (Grãos provenientes da espécie Phaseolus vulgaris L); CLASSE: Preto (produto que contém, no mínimo, 97,00% - noventa e sete por cento- de grãos de coloração preta; TIPO: 1 (até 0,50% de matéria estranhas e impurezas, até 0,10% de insetos mortos, até 1,50% de grãos mofados, ardidos e germinados, até 1,50% de grãos carunchados e atacados por lagartas). Os grãos devem estar maduros, são, limpos e secos em pacote de 1,0 Kg. O produto não poderá apresentar mau estado de conservação, odor estranho de qualquer natureza, impróprio ao produto, que inviabilize a sua utilização para o uso proposto. O produto não poderá apresentar mais que 14% de umidade. Embalagem em pacotes de plástico transparente resistente</p>

			<p>e incolor, reembalados em fardos de plásticos reforçados. No rótulo deverá constar a denominação do produto de acordo com a sua designação e classificação. O produto deverá ser rotulado de acordo com a origem e classificação, acompanhado dos correspondentes documentos comprobatórios da classificação, conforme artigos 07 e 19 do Decreto nº.6268/2007. O número do documento de classificação, as especificações qualitativas do produto e a identificação do lote devem constar nos documentos fiscais emitidos pelo embalador ou responsável pela garantia das indicações qualitativas do produto vegetal, conforme artigo 11, § 1º do Decreto nº.6268/2007. Rotulagem Nutricional Obrigatória. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente.</p>
55	600	POT	<p>FERMENTO EM PO 250 G Produto formado por substância ou mistura de substâncias químicas que pela influência do calor e/ou umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amido ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Embalagem, latas de 250 g, reembaladas em caixas de papelão reforçadas com 48 unidades cada. No rótulo deverá constar a designação "fermento químico" e a recomendação "conserva ao abrigo de umidade" ou "conserva em ambiente seco". Necessária Rotulagem Nutricional Obrigatória. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente.</p>
56	3800	KG	<p>FÍGADO BOVINO EM ISCAS CONGELADO Fígado bovino entregues em embalagens sacos resistentes com peso de 1 Kg a no máximo de 2Kg. Tipo FÍGADO, congelado e rotulado. Produto c/ SIF/IMA - Contendo registro do rótulo e CRMV com anuidades quitadas. Cortado em iscas de aproximadamente 1 cm X 4 cm (um centímetro por quatro centímetros), limpo, congelado em temperatura de -17°C, isento de apronevroses, não podendo estar seco e nem conter tuberculose, manipulado em boas condições higiênicas, provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, com cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e larvas e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. É necessário que em todas as entregas o fornecedor apresente o certificado sanitário do produto ou algum documento que comprove a origem da carne, submetido a inspeção. A entrega deverá ser efetuada em carro equipado com câmara frigorífica preferencialmente, sendo que a temperatura do mesmo deverá ser de -18°, tolerando-se até -12° C no ato do recebimento. Em se tratando de fornecedores locais, o mesmo deverá entregar o produto</p>



			<p>em caixas térmicas que garantam a qualidade higiênico-sanitária do mesmo.</p> <p>A empresa deverá entregar periodicamente Certificado ou declaração que comprove que a empresa foi vistoriada pelo Serviço de Vigilância Sanitária nos últimos três meses.</p> <p>Quando o produto vier de fora do estado de MG, deve estar acompanhada da Guia de Trânsito Animal, que atesta a condição higiênico - sanitária do produto.</p> <p>Será solicitada pela prefeitura análise microbiológica e bromatológica pelo menos a cada três meses. As amostras serão recolhidas por funcionários da prefeitura e a empresa será responsável pelos custos das análises.</p>
57	7900	KG	<p><b>FILE DE FRANGO SASSAMI CONGELADO SEM TEMPERO</b> - Filezinho de frango - sassami (congelado, rotulado). Produto SIF/IMA. Contendo registro do rótulo e CRMV com anuidades quitadas. Frango congelado em temperatura de -17°C, manipulado em boas condições de higiene, provenientes de animais saudáveis, abatidos sob inspeção veterinária, contendo o carimbo do SIF. A carne deverá apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas, livre de parasitas, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir com qualquer alteração.</p> <p>O Frango deverá apresentar nível de hidratação de acordo com a Resolução nº4, de 29/10/2002 do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal que estabelece o valor médio de 6% (seis por cento) determinando o limite máximo de 8% (oito por cento).</p> <p>A entrega deverá ser efetuada em carro equipado com câmara frigorífica preferencialmente, sendo que a temperatura do mesmo deverá ser de -18°, tolerando-se até -12° C no ato do recebimento. Em se tratando de fornecedores locais, o mesmo deverá entregar o produto em caixas térmicas que garantam a qualidade higiênico-sanitária do mesmo.</p> <p>A empresa deverá entregar periodicamente Certificado ou declaração que comprove que a empresa foi vistoriada pelo Serviço de Vigilância Sanitária nos últimos três meses.</p> <p>Será solicitada pela prefeitura análise microbiológica e bromatológica pelo menos a cada três meses. As amostras serão recolhidas por funcionários da prefeitura e a empresa será responsável pelos custos das análises.</p>
58	9600	KG	<p><b>FRANGO - COXA E SOBRECOXA CONGELADO EMBALADO - C/ SIF SEM TEMPERO</b> - Coxa e sobre coxa de frango (congelado, rotulado). Produto SIF/IMA. Contendo registro do rótulo e CRMV com anuidades quitadas. Frango congelado em temperatura de -17°C, manipulado em boas condições de higiene, provenientes de animais saudáveis, abatidos sob inspeção veterinária, contendo o carimbo do SIF. A carne deverá apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas, livre de parasitas, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir com qualquer alteração.</p>

			<p>O Frango deverá apresentar nível de hidratação de acordo com a Resolução nº4, de 29/10/2002 do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal que estabelece o valor médio de 6% (seis por cento) determinando o limite máximo de 8% (oito por cento).</p> <p>A entrega deverá ser efetuada em carro equipado com câmara frigorífica preferencialmente, sendo que a temperatura do mesmo deverá ser de -18°, tolerando-se até -12° C no ato do recebimento. Em se tratando de fornecedores locais, o mesmo deverá entregar o produto em caixas térmicas que garantam a qualidade higiênico-sanitária do mesmo.</p> <p>A empresa deverá entregar periodicamente Certificado ou declaração que comprove que a empresa foi vistoriada pelo Serviço de Vigilância Sanitária nos últimos três meses.</p> <p>Será solicitada pela prefeitura análise microbiológica e bromatológica pelo menos a cada três meses. As amostras serão recolhidas por funcionários da prefeitura e a empresa será responsável pelos custos das análises.</p>
59	11000	KG	<p>FRANGO-COXINHA DA ASA-CONGELADO SEM TEMPERO - Coxinha da asa de frango (congelado, rotulado). Produto SIF/IMA. Contendo registro do rótulo e CRMV com anuidades quitadas. Frango congelado em temperatura de -17°C, manipulado em boas condições de higiene, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, contendo o carimbo do SIF. A carne deverá apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas, livre de parasitas, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir com qualquer alteração.</p> <p>O Frango deverá apresentar nível de hidratação de acordo com a Resolução nº4, de 29/10/2002 do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal que estabelece o valor médio de 6% (seis por cento) determinando o limite máximo de 8% (oito por cento).</p> <p>A entrega deverá ser efetuada em carro equipado com câmara frigorífica preferencialmente, sendo que a temperatura do mesmo deverá ser de -18°, tolerando-se até -12° C no ato do recebimento. Em se tratando de fornecedores locais, o mesmo deverá entregar o produto em caixas térmicas que garantam a qualidade higiênico-sanitária do mesmo.</p> <p>A empresa deverá entregar periodicamente Certificado ou declaração que comprove que a empresa foi vistoriada pelo Serviço de Vigilância Sanitária nos últimos três meses.</p> <p>Será solicitada pela prefeitura análise microbiológica e bromatológica pelo menos a cada três meses. As amostras serão recolhidas por funcionários da prefeitura e a empresa será responsável pelos custos das análises.</p>
60	200	KG	<p>FUBA DE MILHO C/ 01 KG de milho ENRIQUECIDO COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO. Produto obtido pela moagem do grão de milho, desgerminado ou não. Deverá ser fabricado a partir de matérias-primas</p>

			sãs, limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas. Não poderá estar úmido, fermentado ou rançoso. Embalagem pacotes de 1,0 kg, reembalados em fardos de 20 kg cada. Necessária Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente.
61	8500	CX	GELATINA SABORES VARIADOS 35 G Produto constituído de gelatina em pó, açúcar, aromatizantes, podendo ser adicionado de corantes e outros ingredientes, desde que mencionados na embalagem. Embalagem em caixas de 35g, reembalados em caixas de papelão reforçadas. Sendo, 1000 Cx de sabor cereja, e 1000 Cx de sabor morango, 1000 Cx de sabor uva, 1000 Cx de sabor tutti frutti, 800 Cx de sabor limão. Necessária Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária.
62	1160	CX	LEITE CONDENSADO Composto de leite desnatado, açúcar e lactose (tradicional), de consistência cremosa e textura homogênea. Em embalagem tetra pack de 395g e acondicionado em caixa cartonada. Rotulagem Nutricional Obrigatória.
63	400	LAT	LEITE EM PÓ A BASE DE SOJA C/ 300 G Leite a base de soja em pó em latas de 300g. Deverá ser isento de lactose e enriquecido de 21 vitaminas e rica em cálcio, 100% vegetal, com soja NÃO TRANSGÊNICA. Nos sabores: tradicional, morango e banana.
64	12000	PCT	LEITE EM PÓ INTEGRAL C/ 400 G sendo de primeira qualidade, embalagem em saco de poliéster metalizado sendo que cada saco contenha 400 gramas, sem açúcar, com Registro no MS VALIDADE MINIMA APÓS ENTREGA CERCA DE 95% DA ORIGINAL DE FÁBRICA
65	64670	L	LEITE INTEGRAL, TIPO B , PASTEURIZADO, ENSACADO EM EMB. DE 01 LITRO LEITE INTERGRAL TIPO B, PASTEURIZADO, ENSACADO EM EMBALAGEM DE 01 (UM) LITRO, ACONDICIONADO EM SACOS PLÁSTICOS ATÓXICOS, EMERTICAMENTE FECHADOS, DEVENDO ATENDER A RISPOA (DECRETO 1255 DE 25/06/62), CONTENDO UM LITRO EM CADA EMBALAGEM, DEVE POSSUIR COM CLAREZA A DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. POSSUIR REGISTRO DE INSPEÇÃO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA/SIF/DIPOA. DEVERÁ SER EMBALADO NO MÁXIMO NO DIA ANTERIOR A ENTREGA. O LEITE DEVERÁ SER ENTREGUE EM TODAS AS INSTITUIÇÕES (URBANAS E RURAIS). DEVENDO-SE RESPEITAR O HORÁRIO DA ENTREGA QUE SERÁ DAS 06:30 HORAS ATÉ 07:00 HORAS.
66	300	CX	LEITE UHT INTEGRAL COM BAIXO TEOR DE LACTOSE CAIXA C/ 1 L : Leite integral longa vida com no mínimo de 90% menos de lactose. Em embalagem tetra pack de 1 litro e acondicionado em caixa cartonada. Rotulagem Nutricional Obrigatória.

67	3500	KG	<p>Linguiça de Pernil embalada com SIF Linguiça pura de carne suína (PERNIL). Embalagem de 1Kg. Não deverá ter sabor picante, não deverá ser apimentada, e também não deverá ter muita gordura. Deverá estar resfriada a uma temperatura de 4°C, manipulada em boas condições de higiene, encontrar-se embalada, rotulada e com o carimbo do SIF. Deverá ser entregue no máximo 5 dias após a fabricação.</p> <p>A entrega deverá ser efetuada em carro equipado com câmara frigorífica preferencialmente, sendo que a temperatura do mesmo deverá ser de 4o a 6o C, tolerando-se até 7o C no ato do recebimento. Em se tratando de fornecedores locais, o mesmo deverá entregar o produto em caixas térmicas que garantam a qualidade higiênico-sanitária do mesmo.</p> <p>A empresa deverá entregar periodicamente Certificado ou declaração que comprove que a empresa foi vistoriada pelo Serviço de Vigilância Sanitária nos últimos três meses.</p> <p>Será solicitada pela prefeitura análise microbiológica e bromatológica pelo menos a cada três meses. As amostras serão recolhidas por funcionários da prefeitura e a empresa será responsável pelos custos das análises.</p>
68	3500	PCT	<p>MACARRAO TIPO CONCHA C/ 500 G Macarrão tipo massa cortada em forma de CONCHA, vitaminado, não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo especial com água adicionada de ovos. Massa seca com ovos fabricada a partir de matérias primas selecionadas, sãs, limpas e de boa qualidade. Preparada com 3 ovos por quilo, no mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo, sem adição de corantes. Tendo, no máximo, umidade de 13%, livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. Contendo a vitamina A, complexo B, nicotinamida (pp) e ferro. Ao serem postos em água não deverão turva-la antes da cocção. Embalagem sacos de polietileno atóxico, transparente reforçado de 500g. Poderá ser adicionado apenas corantes naturais. As massas deverão trazer no rótulo a designação expressa de sua natureza. Rotulagem Nutricional Obrigatória.</p>
69	7000	PCT	<p>MACARRAO TIPO ESPAGUETI C/ 500 G Macarrão ESPAGUETI, vitaminado, não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo especial com água adicionada de ovos. Massa seca com ovos fabricada a partir de matérias primas selecionadas, sãs, limpas e de boa qualidade. Preparada com 3 ovos por quilo, no mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo, sem adição de corantes. Tendo, no máximo, umidade de 13%, livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. Contendo a vitamina A, complexo B, nicotinamida (pp) e ferro. Ao serem postos em água não deverão turva-la antes da cocção. Embalagem sacos de polietileno atóxico, transparente reforçado de 500 g. Poderá ser adicionado apenas corantes naturais. As massas deverão trazer no rótulo a designação expressa de sua natureza. Rotulagem Nutricional Obrigatória.</p>

70	9300	PC	<p>MACARRAO TIPO PARAFUSO C/ 500 G</p> <p>Macarrão tipo massa cortada em forma de PARAFUSO, vitaminado, não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo especial com água adicionada de ovos. Massa seca com ovos fabricada a partir de matérias primas selecionadas, sãs, limpas e de boa qualidade. Preparada com 3 ovos por quilo, no mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo, sem adição de corantes. Tendo, no máximo, umidade de 13%, livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. Contendo a vitamina A, complexo B, nicotinamida (pp) e ferro. Ao serem postos em água não deverão turva-la antes da cocção. Embalagem sacos de polietileno atóxico, transparente reforçado de 500 g. Poderá ser adicionado apenas corantes naturais. As massas deverão trazer no rótulo a designação expressa de sua natureza. Rotulagem Nutricional Obrigatória.</p>
71	4310	POT	<p>MARGARINA C/ 500 G</p> <p>MARGARINA CREMOSA EM POTES PLÁSTICOS DE 500 GRAMAS COM SAL. PRODUTO QUE SE APRESENTA SOB FORMA DE EMULSÃO PLÁSTICA OU FLUÍDA CONTENDO OBRIGATORIAMENTE OS INGREDIENTES LEITE, SEUS CONSTITUINTES, SEM GORDURA TRANS. ÓLEOS E OU GORDURAS COMESTÍVEIS, SAL E ÁGUA, DEVERÁ CONTER NO MÍNIMO 80% DE LIPÍDIOS. PRODUZIDA A PARTIR DA INTERESTERIFICAÇÃO DOS ÁCIDOS GRAXOS RECEBENDO ASSIM, COMERCIALMENTE, A DESIGNINAÇÃO "LIVRE DE GORDURA TRANS" ´PODE CONTER VITAMINAS E OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS, DESDE QUE ESTEJAM NO RÓTULO SUA CONDIÇÕES DEVEM ESTAR DE ACORDO COM A NTA 02 E 50. MARGARINA FABRICADA A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SELECIONADAS, LIVRE DE MATÉRIA TERROSA , PARASITAS, LARVAS E DETRITOS ANIMAIS E VEGETAIS, NO RÓTULO DEVERÁ CONSTAR A DENOMINAÇÃO DO PRODUTO E SUA CLASSIFICAÇÃO, ROTULAGEM NUTRICIONAL, OBRIGATÓRIA, EMBALAGEM DE PLÁSTICO, ÁTOXICO, INDIVIDUAL COM 500G, REEMBALADAS EM CAIXAS DE PAPELÃO REFORÇADAS COM 12 POTES CADA. VALIDADE NO MÍNIMO 6 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA, A DATA DE VALIDADE DEVERÁ CONSTAR DA EMBALAGEM PRIMÁRIA E DA EMBALAGEM SECUNDÁRIA.</p>
72	350	PCT	<p>MASSA ALIMENTÍCIA DE ARROZ CORTE PARAFUSO ZERO GLÚTEN COM 500G</p> <p>Massa de arroz branco, composto basicamente de farinha de arroz e corantes naturais. Não deve conter glúten, leite e seus derivados, ovos e corantes artificiais. A massa alimentícia deve ser produzida em maquinário exclusivo, onde não possui nenhum contato com glúten e leite. Massa seca fabricada a partir de matérias primas selecionadas, sãs, limpas e de boa qualidade. Deve ser livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem sacos de polietileno atóxico, transparente reforçado de 500 g. Poderá ser adicionado apenas de corantes naturais. As massas deverão trazer no rótulo a designação expressa de sua natureza. Rotulagem Nutricional Obrigatória.</p>
73	350	PCT	<p>MASSA ALIMENTÍCIA DE ARROZ CORTE PENNE ZERO GLÚTEN COM 500G</p> <p>Massa de arroz branco, composto basicamente de farinha</p>

			de arroz e corantes naturais. A massa alimentícia deve ser produzida em maquinário exclusivo, onde não possui nenhum contato com glúten e leite. Não deve conter glúten, leite e seus derivados, ovos e corantes artificiais. Massa seca fabricada a partir de matérias primas selecionadas, sãs, limpas e de boa qualidade. Deve ser livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem sacos de polietileno atóxico, transparente reforçado de 500 g. Poderá ser adicionado apenas de corantes naturais. As massas deverão trazer no rótulo a designação expressa de sua natureza. Rotulagem Nutricional Obrigatória
74	1100	PCT	<p>MILHO P/ PIPOCA 500 G</p> <p>De acordo com a Instrução Normativa MAPA nº 61 (22/12/2011). Milho para pipoca são os grãos provenientes da espécie Zea mays L., subespécie mays, com capacidade de estourar, transformando-se em pipoca, quando submetido à temperatura de aproximadamente 180°C. Classificação: CLASSE: Amarela (constituída de milho pipoca que contenha no mínimo 95% -noventa e cinco por cento-, em peso, de grãos amarelos, amarelo pálido ou amarelo alaranjado; o grão de milho pipoca amarelo com ligeira coloração vermelha ou rósea no pericarpo será considerado da classe amarela); TIPO: 1 (Tolerância máxima: 2% de grãos avariados, com máximo de 0,2% de grãos ardidos e mofados; 2% de grãos quebrados; 1,0 % de matérias estranhas e impurezas, com máximo 0,3% de insetos mortos; 1,5% de grãos carunchados; 30ml/g o valor mínimo de capacidade de expansão). Constituído de milho seco, são, de grãos regulares e com umidade máxima de 13,5% (treze vírgula cinco por cento). Não será aceito o milho de pipoca que apresentar: mau estado de conservação, incluindo aspecto generalizado de mofo ou fermentação; presença de sementes tratadas ou sementes tóxicas; odor estranho, impróprio ao produto, que inviabilize a sua utilização para o uso proposto; ou limites de tolerâncias acima do estabelecido para os defeitos mofados e ardidos, total de avariados, quebrados, insetos mortos, total de matérias estranhas e impurezas e carunchados previstos na Instrução Normativa citada acima. Deverá estar isento de sujidades, parasitas e larvas. Na rotulagem deverá conter as indicações correspondentes à classificação e designação - Rotulagem Nutricional Obrigatória. O produto deverá ser rotulado de acordo com a origem e classificação, acompanhado dos correspondentes documentos comprobatórios da classificação, conforme artigos 07 e 19 do Decreto nº.6268/2007.</p>
75	460	UN	<p>MINGAU DE ARROZ C/ 400 G</p> <p>Mistura pré-cozida para preparo de mingau enriquecida com vitaminas, minerais e Ferro. Composta de Farinha de ARROZ, açúcar, amido, sais minerais, vitaminas e aromatizante. Apresenta-se em pó solúvel e acondicionado em material que garanta as propriedades dos produtos. Suas condições deverão estar de acordo com a NTA 83. Necessário Rotulagem Nutricional Obrigatória.</p>

76	250	UN	<p>MINGAU DE ARROZ E AVEIA C/ 400 G</p> <p>Mistura pré-cozida para preparo de mingau enriquecida com vitaminas, minerais e Ferro. Composta de Farinha de ARROZ, açúcar, Farinha de AVEIA, extrato de malte, sais minerais, vitaminas e aromatizante. Apresenta-se em pó solúvel e acondicionado em material que garanta as propriedades dos produtos. Suas condições deverão estar de acordo com a NTA 83. Necessário Rotulagem Nutricional Obrigatória.</p>
77	500	UN	<p>MINGAU DE MILHO C/ 400 G</p> <p>Mistura pré-cozida para preparo de mingau enriquecida com vitaminas, minerais e Ferro. Composta de Farinha de MILHO, açúcar, amido de milho, sais minerais, vitaminas e aromatizante. Apresenta-se em pó solúvel e acondicionado em material que garanta as propriedades dos produtos. Suas condições deverão estar de acordo com a NTA 83. Necessário Rotulagem Nutricional Obrigatória.</p>
78	700	FR	<p>ÓLEO DE MILHO 900ml</p> <p>De acordo com a Instrução Normativa MAPA nº 49 (22/12/2006). Óleo de milho é óleo refinado obtido do germe dos grãos da espécie Zeamays L., por meio de processos tecnológicos adequados. Classificação: TIPO 1: Índice de Acidez menor ou igual a 0,20 mgKOH/g ( teor dos ácidos graxos, nas formas livres, quantificado no produto em condições de teste); Índice de Peróxidos menor ou igual a 2,50 mEq/kg (presença de peróxidos e outros produtos semelhantes, originários da oxidação dos ácidos graxos quantificados no óleo). O Óleo de milho deverá apresentar as seguintes características: Impurezas insolúveis em éter de petróleo menor que 0,05%; Umidade e material volátil menor que 0,1%; Sabões menor que 10,0mg/kg; Aspecto a 25° C: Límpido e isento de impurezas; Odor e sabor característico do produto; Cor característica do produto. Deverá estar isento de ranço e de outras características indesejáveis. Preparado a partir de grãos de milho são e limpos. Na rotulagem deverá conter as indicações correspondentes à classificação e designação - Rotulagem Nutricional Obrigatória. O produto deverá ser rotulado de acordo com a origem e classificação, acompanhado dos correspondentes documentos comprobatórios da classificação, conforme artigos 07 e 19 do Decreto nº.6268/2007. O número do documento de classificação, as especificações qualitativas do produto e a identificação do lote devem constar nos documentos fiscais emitidos pelo embalador ou responsável pela garantia das indicações qualitativas do produto vegetal, conforme artigo 11, § 1º do Decreto nº.6268/2007. Embalagem em PETs de 900ml intactas reembaladas em caixas de papelão com 20 latas cada ou PETs. (embalagem de polietileno tereftalato rígida) Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária.</p>
79	5700	FR	<p>OLEO DE SOJA 900 ML</p> <p>De acordo com a Instrução Normativa MAPA nº 49 (22/12/2006). Óleo de soja é definido como óleo refinado obtido dos grãos da espécie Glycine max (L) Merrill, por</p>

			<p>meio de processos tecnológicos adequados. Classificação: TIPO 1: Índice de Acidez menor ou igual a 0,20 mgKOH/g ( teor dos ácidos graxos, nas formas livres, quantificado no produto em condições de teste); Ponto de Fumaça maior ou igual a 210°C (temperatura específica quantificada para o produto, que ocorre quando a amostra libera as primeiras fumaças devido ao aquecimento); Índice de Peróxidos maior ou igual a 2,50 mEq/kg (presença de peróxidos e outros produtos semelhantes, originários da oxidação dos ácidos graxos quantificados no óleo). O Óleo de soja deverá apresentar as seguintes características: Impurezas insolúveis em éter de petróleo menor que 0,05%; Umidade e material volátil menor que 0,1%; Sabões menor que 10,0mg/kg; Aspecto a 25° C: Límpido e isento de impurezas; Odor e sabor característico do produto; Cor característica do produto. Deverá estar isento de ranço e de outras características indesejáveis. Preparado a partir de grãos de soja sãos e limpos. Na rotulagem deverá conter as indicações correspondentes à classificação e designação - Rotulagem Nutricional Obrigatória. O produto deverá ser rotulado de acordo com a origem e classificação, acompanhado dos correspondentes documentos comprobatórios da classificação, conforme artigos 07 e 19 do Decreto nº.6268/2007. O número do documento de classificação, as especificações qualitativas do produto e a identificação do lote devem constar nos documentos fiscais emitidos pelo embalador ou responsável pela garantia das indicações qualitativas do produto vegetal, conforme artigo 11, § 1º do Decreto nº.6268/2007. Embalagem em PETs de 900ml intactas reembaladas em caixas de papelão com 20 latas cada ou PETs. (embalagem de polietileno tereftalato rígida) Validade: No mínimo 12 (doze) meses a partir da data de entrega.</p>
80	9600	DZ	<p>OVOS TIPO A</p> <p>O produto OVO obedece à classificação segundo seu peso e cor, sendo o "ovo branco tipo A", ovo da cor branca em seu exterior e com peso no mínimo 55g por unidade e a dúzia de 660 gramas por dúzia.</p> <p>É obrigatório que o estabelecimento produtor / classificador seja cadastrado em um dos órgãos de fiscalização (federal, estadual ou municipal). Devendo ter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal.</p> <p>O produto deve estar embalado e rotulado, inclusive com rotulagem nutricional. A embalagem primária deve ser DESCARTÁVEL, fechada, limpa e com capacidade para 1 dúzia.</p> <p>A rotulagem - data de classificação e validade do produto e sua procedência - deve ser clara e sem rasura. A validade / classificação do produto não deve ser maior que 20 (vinte) dias quando armazenado em temperatura ambiente.</p> <p>Quando o produto vier de fora do estado de Minas Gerais, deve estar acompanhada da Guia de Trânsito Animal (GTA), que atesta a condição higiênico - sanitária do produto. Deverá estar isento de fungos ou substâncias tóxicas.</p>



81	150	PCT	<p><b>PÃO DE FORMA BRANCO SEM GLÚTEN 200G</b> O pão de forma deve ser ISENTO de glúten, de trigo, de lactose, de proteínas lácteas, de conservantes, SEM ADIÇÃO de ovos. O pão de formadeve ser produzido em maquinário exclusivo, onde não possui nenhum contato com glúten e leite.O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação.</p>
82	2400	KG	<p><b>PÃO DE HOT DOG</b> O pão deverá estar embalado em sacos plástico transparente, de maneira higiênica e ordenados, sem amassá-los. Não é permitido em hipótese alguma o armazenamento e transporte do mesmo em caixas de papelão. O pão deverá estar fresco (novo) no ato da entrega. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação e também deve ter tamanho padrão. O Pão de Hot Dog é o produto assado, obtido pela cocção em condições técnicas adequadas, da massa preparada com farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico) e água, sal, fermento biológico. O produto poderá conter outras substâncias alimentícias aprovadas que o caracterizem, as quais deverão ser citadas. O preparo do pão tipo hot dog deverá ser obtido pela cocção da massa, apresentando casca fina e macia, miolo elástico e homogêneo com poros finos. O produto NÃO poderá conter: leite, soro de leite e/ou lactose, gordura vegetal hidrogenada, corantes, aromatizantes artificiais, soja. O produto deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. O pão deverá ser entregue em todas as Instituições (urbanas e rurais) no dia do seu consumo, devendo-se respeitar o horário de entrega que será das 06:30 horas até às 07:30 horas para o período matutino e das 11:30 horas até às 12:30 horas para o período vespertino.</p>
83	13650	KG	<p><b>PÃO DE SAL</b> O pão deverá estar embalado em sacos plástico transparente, de maneira higiênica e ordenados, sem amassá-los. Não é permitido em hipótese alguma o armazenamento e transporte do mesmo em caixas de papelão. O pão deverá estar fresco (novo) no ato da entrega. Será rejeitado o pão queimado ou mal cozido. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação e também deve ter tamanho padrão. Pão francês é o produto fermentado, preparado, obrigatoriamente, com farinha de trigo, sal (cloreto de sódio) e água, que se caracteriza por apresentar casca crocante de cor uniforme castanho-dourada e miolo de cor branca-creme de textura e granulação fina não uniforme. O produto deverá ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que</p>

			<p>não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor.</p> <p>O pão deverá ser entregue em todas as Instituições (urbanas e rurais) no dia do seu consumo, devendo-se respeitar o horário de entrega que será das 06:30 horas até às 07:30 horas para o período matutino e das 11:30 horas até às 12:30 horas para o período vespertino ou de acordo com a secretaria solicitante.</p>
84	5100	KG	<p><b>PÃO DOCE</b></p> <p>PÃO TIPO CARECA, DEVERÁ ESTAR EMBALADO EM SACOS PLÁSTICO TRANSPARENTE, DE MANEIRA HIGIÊNICA E ORDENADOS, SEM AMASSÁ-LOS. NÃO É PERMITIDO EM HIPÓTESE ALGUMA O ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DO MESMO EM CAIXAS DE PAPELÃO. O PÃO DEVERÁ ESTAR FRESCO (NOVO) NO ATO DE ENTREGA. SERÁ REJEITADO O PÃO QUEIMADO OU MAL COZIDO. O PÃO DEVE SER FABRICADO COM MATÉRIAS PRIMAS DE PRIMEIRA QUALIDADE, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA, PARASITAS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO E TAMBÉM DEVE TER TAMANHO PADRÃO. O PÃO DOCE É O PRODUTO DE SABOR DOCE, PREPARADO COM ADIÇÃO DE AÇUCAR E/ OU MEL, MANTEIGA OU GORDURA. O PRODUTO DEVERÁ SER OBTIDO PROCESSADO, EMBALADO, ARMAZENADO, TRANSPORTADO E CONSERVADO EM CONDIÇÕES QUE NÃO PRODUZAM, DESENVOLVAM E OU AGREGEM SUBSTÂNCIAS FÍSICAS, QUÍMICAS OU BIOLÓGICAS QUE COLOQUEM EM RISCO A SAÚDE DO CONSUMIDOR. O PÃO DEVERÁ SER ENTREGUE EM TODAS AS INSTITUIÇÕES (URBANAS E RURAIS) NO DIA DO SEU CONSUMO, DEVENDO-SE RESPEITAR O HORÁRIO DE ENTREGA QUE SERÁ DAS 06:30 HORAS ATÉ AS 07:00 HORAS.</p>
85	8200	KG	<p><b>PEITO DE FRANGO COM OSSO CONGELADO SEM TEMPERO</b> - Peito de frango com osso (congelado, rotulado). Produto SIF/IMA. Contendo registro do rótulo e CRMV com anuidades quitadas. Frango congelado em temperatura de -17°C, manipulado em boas condições de higiene, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, contendo o carimbo do SIF. A carne deverá apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas, livre de parasitas, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir com qualquer alteração.</p> <p>O Frango deverá apresentar nível de hidratação de acordo com a Resolução nº4, de 29/10/2002 do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal que estabelece o valor médio de 6% (seis por cento) determinando o limite máximo de 8% (oito por cento).</p> <p>A entrega deverá ser efetuada em carro equipado com câmara frigorífica preferencialmente, sendo que a temperatura do mesmo deverá ser de -18°, tolerando-se até -12° C no ato do recebimento. Em se tratando de fornecedores locais, o mesmo deverá entregar o produto em caixas térmicas que garantam a qualidade higiênico-sanitária do mesmo.</p> <p>A empresa deverá entregar periodicamente Certificado ou declaração que comprove que a empresa foi vistoriada pelo Serviço de Vigilância Sanitária nos últimos três meses.</p>

			<p>Será solicitada pela prefeitura análise microbiológica e bromatológica pelo menos a cada três meses. As amostras serão recolhidas por funcionários da prefeitura e a empresa será responsável pelos custos das análises.</p>
<b>86</b>	<b>170</b>	<b>KG</b>	<p><b>PRESUNTO FATIADO</b> Produto cárneo industrializado obtido dos cortes do membro posterior do suíno, fatiado, adicionados de ingredientes, e submetido a um processo térmico adequado. Deverá ser entregue no máximo 2 dias após a fabricação. A entrega deverá ser efetuada em carro equipado com câmara frigorífica preferencialmente, sendo que a temperatura do mesmo deverá ser de 4o a 6o C, tolerando-se até 7o C no ato do recebimento. Em se tratando de fornecedores locais, o mesmo deverá entregar o produto em caixas térmicas que garantam a qualidade higiênico-sanitária do mesmo. A empresa deverá entregar periodicamente Certificado ou declaração que comprove que a empresa foi vistoriada pelo Serviço de Vigilância Sanitária nos últimos três meses.</p>
<b>87</b>	<b>170</b>	<b>KG</b>	<p><b>QUEIJO MUSSARELA FATIADO</b> A entrega deverá ser efetuada em carro equipado com câmara frigorífica preferencialmente, sendo que a temperatura do mesmo deverá ser de 3o . Em se tratando de fornecedores locais, o mesmo deverá entregar o produto em caixas térmicas que garantam a qualidade higiênico-sanitária do mesmo. A empresa deverá entregar periodicamente Certificado ou declaração que comprove que a empresa foi vistoriada pelo Serviço de Vigilância Sanitária nos últimos três meses.</p>
<b>88</b>	<b>1100</b>	<b>UN</b>	<p><b>REFRIGERANTE 02 LITROS</b> TIPO COLA.</p>
<b>89</b>	<b>1008</b>	<b>UN</b>	<p><b>REFRIGERANTE EM LATA</b> TIPO COLA</p>
<b>90</b>	<b>4500</b>	<b>UN</b>	<p><b>REFRIGERANTE MINI PET DE 200 ml</b> TIPO GUARANA</p>
<b>91</b>	<b>1250</b>	<b>PCT</b>	<p><b>SAL REFINADO IODADO C/ 01 KG</b> extra, iodado. Cloreto de sódio catalisado, extraído de fontes naturais. Obrigada a adição de sais de iodo (iodeto de potássio, iodato de potássio ou outro sal de iodo não tóxico) e antiuementante. Embalagem, pacotes de 1 kg, reembalados em fardos de plástico reforçado de 30 kg cada. O rótulo deverá trazer a denominação "sal" seguida de sua classificação. Deverá também constar do rótulo, a declaração "iodeto" e a declaração dos antiuementantes adicionados. Registro no Ministério da Agricultura. Necessária Rotulagem Nutricional Obrigatória. O sal obedecerá aos seguintes critérios de qualidade: I - apresenta-se sob a forma de cristais brancos, com granulação uniforme, própria à respectiva classificação, devendo ser inodoro e ter sabor salino-salgado próprio; II - estar isento de sujidade, microorganismos patogênicos e outras impurezas capazes de provocar alterações do alimento ou que indiquem emprego de uma</p>

			<p>tecnologia inadequada. O sal refinado extra e o sal refinado quando adicionados de antiemectantes poderão ser designados como "Sal de Mesa".</p> <p>Validade: No mínimo 24 (vinte e quatro) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente.</p>
92	600	KG	<p>SALSICHA EMBALADA C/ SIF</p> <p>Deverá ser resfriada a uma temperatura de 4°C, encontrar-se embalada, rotulada, com carimbo do SIF. Deverá ser entregue no máximo 5 dias após a fabricação. Embalagens de 1 Kg a 2 Kg.</p> <p>A entrega deverá ser efetuada em carro equipado com câmara frigorífica preferencialmente, sendo que a temperatura do mesmo deverá ser de 4o a 6o C, tolerando-se até 7o C no ato do recebimento. Em se tratando de fornecedores locais, o mesmo deverá entregar o produto em caixas térmicas que garantam a qualidade higiênico-sanitária do mesmo.</p> <p>A empresa deverá entregar periodicamente Certificado ou declaração que comprove que a empresa foi vistoriada pelo Serviço de Vigilância Sanitária nos últimos três meses.</p> <p>Será solicitada pela prefeitura análise microbiológica e bromatológica pelo menos a cada três meses. As amostras serão recolhidas por funcionários da prefeitura e a empresa será responsável pelos custos das análises</p>
93	7000	UN	<p>SUCO PRONTO PARA BEBER COM 200 ML</p> <p>sabores variados como, abacaxi laranja, pêssego, maçã, maracujá, uva em caixa longa vida com canudo , Rotulagens Nutricionais, Obrigatórias.</p>
94	200	L	<p>SUCO SABORES VARIADOS</p> <p>Pronto para beber embalagem de 1 litro Rotulagens Nutricionais, Obrigatórias, sabores como : laranja, abacaxi, manga, maçã, uva entre outros contendo vitaminas e polpa de frutas.</p>
95	400	FR	<p>SUCO SABORES VARIADOS C/ 500ML</p> <p>Rotulagem Nutricional Obrigatória. A data de validade deverá constar da embalagem.</p> <p>Deverá ser nos sabores variados como: MARACUJÁ, MANGA, UVA, ABACAXI</p>
96	1600	POT	<p>TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA C/ 1 KG</p> <p>natural, contendo sal, óleo vegetal, alho, cebola, noz moscada, açafrão e água. Sem pimenta e urucum, 69% de sal iodado e 0,5% de umidade. Em embalagem de 1 kg, reembaladas em caixas de papelão reforçadas, contendo 12 kg cada caixa. Necessária Rotulagem Nutricional Obrigatória. Validade: No mínimo 24 (vinte e quatro) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária.</p>
97	1120	PCT	<p>TRIGO P/ KIBE C/ 500 G</p> <p>Trigo para Kibe são grãos partidos de Triticum vulgare (trigo) devidamente processado. Também pode ser chamado</p>

			<p>de trigoilho, pode ser considerado como uma parte do grão do trigo integral que é quebrado e torrado, rico em fibras, vitaminas e minerais. O trigo deve ser fabricada a partir de grãos de trigo, isentos de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais, e em perfeito estado de conservação. Não pode estar úmida (no máximo 13%p/pp.), nem rançosa e conter no máximo 1% de impurezas. Embalados em plástico atóxico, transparente e incolor, termosselada, isenta de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias nocivas. A embalagem primária deverá declarar a marca, nome e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote, número do registro no órgão competente. Com registro do Ministério da Agricultura. Com validade mínima de seis meses da data da entrega. Rotulagem Nutricional Obrigatória. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente.</p>
98	410	FR	<p><b>VINAGRE</b> Vinagre de Vinho Branco, produzido a partir de 100% de uvas selecionadas. Fermentado acético de vinho branco hidratado. Isento de substâncias estranhas à sua composição normal e ausência de corantes, conservantes, ácidos orgânicos e minerais estranhos. Livre de sujidades, material terroso e detritos de animais e vegetais. No rótulo deverá constar a denominação do produto e Rotulagem Nutricional Obrigatória. Embalagem em frascos plástico resistentes de 750 ml e bem lacrados com tampa inviolável, hermeticamente fechado, reembalados em caixas de papelão reforçadas contendo 12 unidades em cada caixa. Validade: Suas condições deverão estar de acordo com a NTA 72. No mínimo 12 (doze) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária.</p>
99	870	FR	<p><b>XAROPE SABOR GROSELHA C/ 900 ML</b> Xarope sabor artificial de groselha. Produto denso obtido por dissolução de açúcar em água potável, podendo conter sucos ou extratos de plantas permitidas, aromatizantes e outras substâncias alimentícias, desde que mencionadas e permitidas. Densidade mínima de 1,30, ou seja, 62% de açúcar por peso. Deverá ser isento de sujidades, parasitas e larvas. A embalagem deverá ser em plásticos transparentes, atóxicos, de 900 ml, reforçados e bem lacrados, com tampa rosqueada e hermeticamente vedada. Reembalados em caixas de papelão reforçadas com 12 frascos em cada caixa. Suas condições deverão estar de acordo com a NTA 62. Rotulagem Nutricioanal Obrigatória. Validade: No mínimo 6 (seis) meses a partir da data de entrega. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária.</p>

**Caroline Carvalho Mendes**  
PREGOEIRA PORT. 354/2015

## ANEXO 05

### PROCESSO LICITATÓRIO Nº .../2018

#### ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº \_\_\_\_/2018

Aos \_\_\_\_ dias do mês de \_\_\_\_\_ de 2018, autorizado pelo ato das folhas (\_\_\_\_\_) do processo de Pregão Eletrônico nº 0xx/2018, Processo de Registro de Preços nº 0xx/2018 da presente Ata de Registro de Preços, Ata Eletrônica nº \_\_\_\_/2018, de acordo com o disposto no artigo 15 da Lei Federal nº. 8.666/93, e suas alterações, da Lei Federal 10.520/2002 que, conjuntamente com as condições adiante estipuladas, regem o relacionamento obrigacional entre a Administração Municipal e a Licitante Vencedora:

1. Consideram-se registrados os seguintes preços do Detentor da Ata: \_\_\_\_\_, CNPJ nº \_\_\_\_\_, representado pelo Sr(a). \_\_\_\_\_, à saber:  
1.1.

ITEM	QUANT	UNID	DISCRIMINAÇÃO	MARCA	PREÇO UNIT	PREÇO TOTAL

VALOR TOTAL DOS ÍTENS = R\$ \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_).

2. A Administração efetuará seus pedidos ao fornecedor, através da entrega de uma via da ordem de fornecimento por onde correrá a despesa.

3.1. A entrega dos produtos (gêneros secos) deverá ser no almoxarifado central, sito à rua miguel braga, 740, bairro boa vista no horário das 07:00 às 16:00 no prazo máximo de 20 (vinte) dias corridos a contar do recebimento da ordem de compra.

3.2. Os demais produtos perecíveis (carnes, ovos, salsicha, fígado, frango, leite, bolos, bebida láctea) deverão ser entregues em até 48 horas em locais determinados pelo depto de merenda escolar, das 7 às 16 horas, com exceção dos pães que deverão ser conforme anexo 04 do edital e nos locais determinados pelas secretarias solicitantes, conforme (anexo 07) e terÃO entrega mínima de duas vezes por semana (terça e quinta-feira, ou segunda e quarta-feira), conforme a Programação.

3.3. Apresentar, no momento de assinatura da Ata de Registro de Preço, relação dos veículos que realizarão o transporte dos produtos, acompanhada de original ou cópia autenticada dos Certificados de Vistoria dos veículos concedidos pela autoridade sanitária competente, Lei 1783 – Art. 90.

3.4. Responsabilizar pelo transporte dos produtos de seu estabelecimento até o local determinado para entrega, bem como pelo seu descarregamento, por entregadores, próprios ou terceirizados, trajando uniforme da licitante vencedora, instruídos a comportar-se com gentileza dentro das escolas.

3.5. Em cada ponto de entrega a balança deverá ser colocada na porta do almoxarifado das Escolas e Creches. Todos os produtos serão pesados e conferidos os pesos e qualidades pelo recebedor autorizado;

3.6. Transportar os produtos em veículos fechados e em boas condições de higiene e entregá-los nos locais e datas estipulados pela Secretaria solicitante, observando-se o estipulado na Instrução Normativa Conjunta SARC/ Anvisa/ Inmetro nº 009, de 12 de novembro de 2002, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, ou outra que vier a substituí-la

3.7. Cumprir, dentro dos prazos estabelecidos, as obrigações assumidas;

3.8. Garantir a boa qualidade dos produtos, bem como o fornecimento dos itens conforme especificados na proposta e de acordo com as amostras apresentadas na Licitação.

3.9. Substituir, imediatamente, às suas expensas, todo e qualquer produto julgado em desacordo com a especificação do Anexo 04 deste Edital, em tempo hábil para sua utilização no dia programado, bem como repor aqueles faltantes, no prazo de 24 horas (vinte e quatro);

3.10. Atender, prioritariamente, pedidos de emergência da SEMED, em prazo não superior a 24 (vinte e quatro) horas;

3.11. Remeter à SEMED as Guias de entrega dos Gêneros perecíveis, devidamente assinadas e carimbadas pelos responsáveis, para conferência junto com a Nota Fiscal e o recibo assinado por cada unidade recebedora, contendo a quantidade e a avaliação dos produtos, bem como qualquer observação feita pela mesma ou pela empresa fornecedora.

3.12. A empresa vencedora deverá dar total assistência técnica à SEMED durante a vigência da Ata;

3.13. Na falta do produto estabelecido no cronograma, caberá ao fornecedor comunicar com o mínimo de 96 (noventa e seis) horas de antecedência da sua entrega.

3.14. Os produtos solicitados não poderão ser substituídos, sem a autorização prévia da SEMED, mesmo que sejam por produtos de qualidades equivalentes.

3.15. O prazo de validade da presente Ata será de 12 (DOZE) meses, contados a partir da data de publicação da mesma.

4. Os valores devidos pelo Município de Itajubá serão pagos, em até 30 (trinta) dias, mediante apresentação da respectiva fatura acompanhado dos demais documentos fiscais, inclusive comprovantes da regularidade social.

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

6. As despesas decorrentes dos pedidos de fornecimento correrão à conta da Unidade Orçamentária:

<b>02.05.01.27.812.0010.2031.3.3.90.30.00</b>	<b>02.12.04.12.306.0007.2109.3.3.90.30.00</b>
<b>02.07.01.04.122.0003.2040.3.3.90.30.00</b>	<b>02.13.01.15.122.0021.2117.3.3.90.30.00</b>
<b>02.08.01.10.301.0020.2051.3.3.90.30.00</b>	<b>02.17.01.06.122.0026.2297.3.3.90.30.00</b>
<b>02.12.04.12.306.0006.2183.3.3.90.30.00</b>	

7. Este registro de preços não obriga a Administração a firmar as contratações com o fornecedor, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios, assegurada, nesta hipótese, a preferência do beneficiário do registro em igualdade de condições, nos termos do parágrafo 4º, artigo 15, da Lei Federal nº 8666/93 e suas alterações.

8. O descumprimento do prazo de entrega sujeitará o fornecedor às seguintes sanções:

a) O não cumprimento das obrigações assumidas ensejará a aplicação das seguintes penalidades:

b) advertência por escrito;

c) multa

d) suspensão temporária de até 05 (cinco) anos em participar de licitações e impedimento de contratar com a Administração

e) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública

f) O atraso no prazo de entrega implicará na aplicação de multa correspondente a 1% (um por cento) por dia de atraso, calculada sobre o valor total da Ata de Registro de Preços (Contrato), até o limite de 30% (trinta) do respectivo valor total

g) Nesta hipótese, o atraso injustificado por período superior a 30 (trinta) dias caracterizará o descumprimento total da obrigação, punível com as sanções previstas neste subitem, como também a inexecução total do contrato.

h) O descumprimento do prazo para a retirada da Ata de Registro de Preços ou a recusa em aceitá-la implicará

na cobrança de multa equivalente a 20% (vinte por cento) do valor da Ata de Registro de Preços e no impedimento de contratar com o Município de Itajubá pelo período de até 05 (cinco) anos, a critério da Administração do Município de Itajubá.

9. O registro de preços poderá ser suspenso ou cancelado no interesse da Administração e nas hipóteses do artigo 78. da Lei Federal nº.8.666/93, ou a pedido justificado do interessado, presente às razões orientadas pela Teoria da Imprevisão.

10. O fornecedor deverá manter, enquanto vigorar o registro de preços e em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Pregão nº 0xx/2016

11. Faz parte integrante desta Ata de Registro de Preços, o edital de Pregão nº 0xx/2016, a Nota de Empenho com os termos aditados e a proposta da detentora da Ata naquilo que não contrariar as presentes disposições.

12. O fornecimento será objeto de acompanhamento e fiscalização através do Sr(a) ....., representante da Secretaria Municipal de -----; Sr -----representante da Secretaia municipal de-----, aos quais competirá acompanhar e avaliar a qualidade dos produtos, bem como dirimir as dúvidas que surgirem no seu curso.

13. As questões oriundas desta Ata e dos pedidos de fornecimento serão dirimidas no Foro da Comarca de Itajubá - MG, esgotadas as vias administrativas.

14. Para constar que foi lavrada a presente Ata de Registro de Preços, que vai assinada pelo Senhor \_\_\_\_\_, representando a detentora.

Itajubá, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2016.

\_\_\_\_\_  
Detentora da Ata



## ANEXO 06

### MINUTA DO CONTRATO Nº \_\_\_\_/2018

**CONTRATO Nº \_\_\_\_/2.018  
INSTRUMENTO PARA ..... QUE  
CELEBRA ENTRE SI O MUNICÍPIO DE ITAJUBÁ E A  
EMPRESA \_\_\_\_\_.**

Pelo presente Contrato de prestação de serviços entre pessoas jurídicas, de um lado o **MUNICÍPIO DE ITAJUBÁ**, pessoa jurídica de Direito Público, inscrita no CNPJ/MF sob o nº. 18.025.940/0001-09, com sede localizada na Avenida Doutor Jerson Dias, nº. 500, Bairro Estiva, Município de Itajubá, Estado de Minas Gerais, neste ato representado pela Secretária Municipal de Planejamento, Sra. **Edna Maria Lopes Dias**, brasileira, casada, portadora do Registro Geral MG-13.640.692, inscrita no CPF/MF sob o nº. 069.247.726-84, residente e domiciliada na Rua João Targino Borges, Nº 177, Bairro Vila Rubens, Município de Itajubá, Estado de Minas Gerais, CEP 37.505-151, doravante simplesmente denominada de **CONTRATANTE** e a empresa \_\_\_\_\_, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ/MF sob o nº. \_\_\_\_\_, com sede na \_\_\_\_\_, nº \_\_\_\_, Bairro \_\_\_\_\_, Município de \_\_\_\_\_, Estado de \_\_\_\_\_, CEP \_\_\_\_\_, neste ato representada por seu representante legal o Sr. \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, portador do Registro Geral nº \_\_\_\_\_, inscrito no CPF/MF sob o nº \_\_\_\_\_, residente e domiciliado na \_\_\_\_\_, nº \_\_\_\_, Bairro \_\_\_\_\_, Município \_\_\_\_\_, Estado de \_\_\_\_\_, CEP \_\_\_\_\_ doravante simplesmente denominada de **CONTRATADA**, têm, entre si, como justo e contratado, regendo-se pela legislação pátria aplicável ao presente contrato, e especialmente pelas cláusulas a seguir declinadas:

#### **CLÁUSULA PRIMEIRA: DO PROCEDIMENTO**

O presente Contrato obedece aos termos da Justificativa para abertura de Processo Licitatório nº. \_\_\_\_/2018, na modalidade Pregão Eletrônico nº 0xx/2018, com fundamento na Lei nº. 8.666/93.

#### **CLÁUSULA SEGUNDA: DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

A despesa com a execução do presente contrato de fornecimento de produtos correrá a conta das seguintes dotações orçamentárias:

02.05.01.27.812.0010.2031.3.3.90.30.00  
02.07.01.04.122.0003.2040.3.3.90.30.00  
02.08.01.10.301.0020.2051.3.3.90.30.00  
02.12.04.12.306.0006.2183.3.3.90.30.00

02.12.04.12.306.0007.2109.3.3.90.30.00  
02.13.01.15.122.0021.2117.3.3.90.30.00  
02.17.01.06.122.0026.2297.3.3.90.30.00

**Parágrafo único.** As despesas decorrentes da execução deste Contrato que excederem o exercício em curso, decorrentes de eventual aditamento, prorrogação ou necessidade de manutenção do equilíbrio econômico-financeiro pactuado, correrão à conta de dotações que serão consignadas nas Leis Orçamentárias Anuais subseqüentes, nas mesmas funções programáticas.

### CLÁUSULA TERCEIRA: DO OBJETO

O presente Contrato tem por objeto o **REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDER DIVERSAS SECRETARIAS DA PREFEITURA DE ITAJUBÁ – SEMOB, SEMSA, SEMED, SEMDS, SEMEL e SEMAD**, conforme quadro abaixo:

ITEM	Descrição	QUANT	VALOR
01	( conforme descrição anexo 4 Edital)		

### CLAUSULA QUARTA: DA VIGÊNCIA

A vigência do contrato será de 12(doze meses) a contar da data de sua assinatura desde que não ultrapasse o exercício financeiro.

### CLÁUSULA QUINTA: DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

*Para a execução do determinado nas cláusulas deste Contrato, as partes se obrigam a:*

#### I – CONTRATANTE:

- acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, assegurando-se da boa prestação do serviço e qualidade dos produtos fornecidos;
- assegurar-se de que os preços contratados estão compatíveis com aqueles praticados no mercado;
- realizar os devidos pagamentos;
- proporcionar todas as facilidades necessárias ao bom andamento do presente contrato.

#### II – CONTRATADA:

- responder pelo cumprimento dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual e municipal, bem como assegurar os direitos e cumprimento dos deveres de todas as obrigações estabelecidas neste instrumento;
- manter a qualidade dos produtos fornecidos;
- executar fielmente o objeto do contrato, comunicando imediatamente e com antecedência ao representante legal do CONTRATANTE, na hipótese de ocorrência de qualquer fato impeditivo de seu cumprimento;
- apresentar Fatura/Nota Fiscal. A fatura deve ser detalhada e deverá discriminar todos os produtos fornecidos, e outras informações que se fizerem necessárias;
- comunicar ao CONTRATANTE, por escrito, qualquer anormalidade na continuidade do fornecimento dos produtos e prestar informações julgadas necessárias, em tempo hábil, principalmente quando solicitadas pelo CONTRATANTE;
- responder por danos causados diretamente ao CONTRATANTE e ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, quando da execução deste contrato;
- manter, durante toda a execução do contrato a compatibilidade com as obrigações assumidas em relação a todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do contrato. A inadimplência da CONTRATADA, referente a esses encargos, não transfere ao CONTRATANTE a responsabilidade por seu pagamento.

### CLÁUSULA SEXTA: DO VALOR

O valor do presente Contrato será de R\$...... (.....), conforme especificado abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1.					
VALOR TOTAL:.....					

### CLÁUSULA SÉTIMA: DO FORNECIMENTO

I - Os demais produtos perecíveis (carnes, salsicha, fígado, frango, leite, bolos, bebida láctea) deverão ser entregues em até 48 horas em locais determinados pelo depto de merenda escolar, das 7 às 16 horas, com exceção dos pães que

deverão ser conforme anexo 04 do edital e nos locais determinados pelas secretarias solicitantes, nos locais, conforme (anexo 07)

II - A entrega dos produtos (gêneros secos) deverá ser no almoxarifado central, sito à rua miguel braga, 740, bairro boa vista no horário das 07:00 às 16:00 no prazo máximo de 20 (vinte) dias corridos a contar do recebimento da ordem de compra.

III. Os demais produtos perecíveis (carnes, ovos, salsicha, fígado, frango, leite, bolos, bebida láctea) deverão ser entregues em até 48 horas em locais determinados pelo depto de merenda escolar, das 7 às 16 horas, com exceção dos pães que deverão ser conforme anexo 04 do edital e nos locais determinados pelas secretarias solicitantes, conforme (anexo 07) e **terão entrega mínima de duas vezes por semana (terça e quinta-feira, ou segunda e quarta-feira), conforme a Programação**

IV. Apresentar, no momento de assinatura da Ata de Registro de Preço, **relação dos veículos** que realizarão o transporte dos produtos, **acompanhada** de original ou cópia autenticada dos **Certificados de Vistoria** dos veículos concedidos pela autoridade sanitária competente, Lei 1783 – Art. 90.

V. Responsabilizar pelo transporte dos produtos de seu estabelecimento até o local determinado para entrega, bem como pelo seu descarregamento, por entregadores, próprios ou terceirizados, trajando uniforme da licitante vencedora, instruídos a comportar-se com gentileza dentro das escolas.

VI. Em cada ponto de entrega a balança deverá ser colocada na porta do almoxarifado das Escolas e Creches. Todos os produtos serão pesados e conferidos os pesos e qualidades pelo recebedor autorizado;

VII. Transportar os produtos em veículos fechados e em boas condições de higiene e entregá-los nos locais e datas estipulados pela Secretaria solicitante, observando-se o estipulado na Instrução Normativa Conjunta SARC/ Anvisa/ Inmetro nº 009, de 12 de novembro de 2002, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, ou outra que vier a substituí-la

VIII. Cumprir, dentro dos prazos estabelecidos, as obrigações assumidas;

IX. Garantir a boa qualidade dos produtos, bem como o fornecimento dos itens conforme especificados na proposta e de acordo com as amostras apresentadas na Licitação.

X. Substituir, imediatamente, às suas expensas, todo e qualquer produto julgado em desacordo com a **especificação do Anexo 04 deste Edital**, em tempo hábil para sua utilização no dia programado, bem como repor aqueles faltantes, no prazo de 24 horas (vinte e quatro);

XI. Atender, prioritariamente, pedidos de emergência da SEMED, em prazo não superior a 12 (doze) horas;

XII. Remeter à SEMED as Guias de entrega dos Gêneros perecíveis, devidamente assinadas e carimbadas pelos responsáveis, para conferência junto com a Nota Fiscal e o recibo assinado por cada unidade recebedora, contendo a quantidade e a avaliação dos produtos, bem como qualquer observação feita pela mesma ou pela empresa fornecedora.

XIII. A empresa vencedora deverá dar total assistência técnica à SEMED durante a vigência da Ata;

XIV. Na falta do produto estabelecido no cronograma, caberá ao fornecedor comunicar com o mínimo de 96 (noventa e seis) horas de antecedência da sua entrega.

XV. Os produtos solicitados não poderão ser substituídos, sem a autorização prévia da SEMED, mesmo que sejam por produtos de qualidades equivalentes.

#### **CLÁUSULA OITAVA: DO PAGAMENTO**

O pagamento será até 30 (trinta) dias após apresentação das Notas Fiscais/Faturas.

§ 1º. Cada pagamento somente será efetuado após a comprovação pela CONTRATADA de que se encontra em dia com suas obrigações para com sistema de seguridade social, mediante apresentação das Certidões Negativas de Débito com o INSS e com o FGTS.

§ 2º. Para o efetivo pagamento, as faturas deverão ser entregues no Centro Administrativo Presidente Tancredo Neves,

localizado na Avenida Doutor Jerson Dias, nº. 500, Bairro Estiva, Município de Itajubá, Estado de Minas Gerais, CEP 37.500-000, nos dias úteis no horário das doze às dezoito horas.

§ 3º. O não pagamento de quaisquer valores devidos pelo CONTRATANTE, nas datas de seus respectivos vencimentos, implicará na incidência de sanções previstas na legislação pátria.

§ 4º. Nenhum pagamento será efetuado à CONTRATADA enquanto estiver pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta em virtude de penalidade ou inadimplemento Contratual.

#### **CLÁUSULA NONA: DA FISCALIZAÇÃO**

A prestação do serviço será objeto de acompanhamento e fiscalização através do(a) Sr(a) \_\_\_\_\_ representante da Secretaria Municipal de \_\_\_\_\_; Sr ----- representante da Secretaria Municipal de ----- aos quais competirá acompanhar e avaliar a qualidade dos produtos, bem como dirimir as dúvidas que surgirem no seu curso.

**Parágrafo único.** A Fiscalização será exercida no interesse do CONTRATANTE e não exclui, nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, e, na sua ocorrência, não implica co-responsabilidade do Poder Público ou de seus agentes e prepostos.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA: DAS PENALIDADES**

Nos termos do artigo 86 da Lei nº. 8.666/93, fica estipulado o percentual de **meio por cento – 0,5%** – sobre o valor inadimplido, a título de multa de mora, por dia de atraso injustificado no fornecimento do objeto deste contrato, até o limite de **dez por cento – 10%** – do valor empenhado.

§ 1º. Em caso de inexecução total ou parcial do pactuado, em razão do descumprimento de qualquer das condições avençadas, a CONTRATADA ficará sujeita às seguintes penalidades nos termos do artigo 87 da Lei nº. 8.666/93:

I – advertência;

II – multa de **dez por cento – 10%** – do valor do contrato;

III – suspensão temporária de participar de licitação e impedimento de contratar com a Administração por prazo não superior a **dois – 02** – anos e,

IV – declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.

§ 2º. As penalidades somente poderão ser relevadas ou atenuadas pela autoridade competente aplicando-se o Princípio da Proporcionalidade, em razão de circunstâncias fundamentados em fatos reais e comprovados, desde que formuladas por escrito e no prazo máximo de **cinco – 05 – dias úteis** da data em que for oficiada a pretensão do CONTRATANTE no sentido da aplicação da pena.

§ 3º. As multas de que trata este capítulo, deverão ser recolhidas pelas adjudicatárias em conta corrente em agência bancária devidamente credenciada pelo município no prazo máximo de cinco – 05 – dias a contar da data da notificação, ou quando for o caso, cobrada judicialmente.

§ 4º. As multas de que trata este capítulo, serão descontadas do pagamento eventualmente devido pelo CONTRATANTE ou na impossibilidade de ser feito o desconto, recolhida pela adjudicatária em conta corrente em agência bancária devidamente credenciada pelo CONTRATANTE no prazo máximo de cinco – 05 – dias a contar da notificação, ou quando for o caso, cobrado judicialmente.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA: DAS ALTERAÇÕES**

Toda e qualquer alteração deverá ser processada mediante a celebração de Termo Aditivo, vedada a alteração do OBJETO.

**Parágrafo único.** A alteração de valor contratual, decorrente do reajuste de preço, compensação ou penalização financeira prevista neste Contrato, bem como o empenho de dotações orçamentárias suplementares até o limite do respectivo valor, dispensa a celebração de aditamento.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA: DA RESILIÇÃO**

O presente contrato poderá ser resilido a qualquer momento, por qualquer das partes, mediante comunicações expressas, com antecedência mínima de trinta – 30 – dias.

**Parágrafo Único.** Havendo pendências, as partes definirão, através de um Termo de Encerramento do Contrato.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA: DA RESOLUÇÃO**

O Contrato poderá ser resolvido:

**I** – por ato unilateral do CONTRATANTE, face ao interesse público, reduzido a termo no respectivo processo;

**II** – por inadimplemento das Cláusulas e condições estabelecidas neste Contrato, por parte da CONTRATADA, nos termos da Seção V, do Capítulo III, da Lei nº. 8.666/93 e suas alterações.

**III** – independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial, em qualquer dos seguintes casos:

**a)** falência ou liquidação da CONTRATADA;

**b)** incorporação da CONTRATADA a outra firma ou empresa, ou, ainda cisão ou fusão da mesma com outra empresa, sem a prévia e expressa concordância do CONTRATANTE;

**c)** extinção da CONTRATADA.

**Parágrafo único.** Sempre que ocorrerem as hipóteses de resolução contratual será assegurado o contraditório e a ampla defesa à CONTRATADA, em conformidade com artigo 78 da Lei nº. 8666/1993 e suas alterações.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA: DA PUBLICAÇÃO**

Dentro do prazo legal, contatos de sua assinatura, o CONTRATANTE providenciará a publicação do extrato deste Contrato.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: DOS CASOS OMISSOS**

*Os casos omissos serão resolvidos de comum acordo entre as partes contratantes, respeitadas e observadas às disposições legais pertinentes.*

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: DA EXTENSÃO**

Para todos os fins e efeitos de direito, os contratantes declaram aceitar o presente instrumento nos expressos termos em que fora lavrado, obrigando-se a si e seus herdeiros e ou sucessores a bem e fielmente cumpri-lo.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

As partes se obrigam a manter, durante toda a execução do presente Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas no processo licitatório.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA: DO FORO**

Fica eleito o foro da Comarca de Itajubá, Estado de Minas Gerais, com renúncia expressa a qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para a resolução de questões eventualmente levantadas em decorrência deste Contrato.

E por estarem as partes de pleno acordo em tudo que se encontra disposto neste Contrato, ciente das obrigações contraídas e das conseqüências de sua inobservância, firmam-no em três – 03 – vias de igual teor.

Itajubá-MG---- de 2018.

**PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAJUBÁ**  
**Edna Maria Lopes Dias**  
**Secretário Municipal de Planejamento**

\_\_\_\_\_  
Representante

**VISTO DO PROJU:**

#### ANEXO 07

### TERMO DE COMPROMISSO DE COMBATE À CORRUPÇÃO E AO CONLUÍO ENTRE LICITANTES E DE RESPONSABILIDADE SÓCIO-AMBIENTAL

[NOME DA EMPRESA], inscrita no CNPL/MF nº \_\_\_\_\_, por meio de seu representante devidamente constituído, [IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO REPRESENTANTE DA LICITANTE], doravante denominado [Licitante], para fins do disposto no Edital de Pregão Eletrônico n.º 083/2018

- Consciente de que a sociedade civil brasileira espera dos agentes econômicos a declaração de adesão a princípios, atitudes e procedimentos que possam mudar a vida política do País, assim como anseia pela efetiva prática de tais princípios;
- Desejosa de oferecer à nação uma resposta à altura das suas expectativas;
- Determinada a propagar boas práticas de ética empresarial, que possam erradicar a corrupção do rol das estratégias para obter resultados econômicos;
- Ciente de que a erradicação das práticas ilegais, imorais e antiéticas depende de um esforço dos agentes econômicos socialmente responsáveis para envolver em tais iniciativas um número cada vez maior de empresas e organizações civis;

Sob as penas da lei, em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro e art. 90 da Lei 8.666/93, se compromete a:

1. Adotar, ou reforçar, todas as ações e procedimentos necessários para que as pessoas que integram as suas estruturas conheçam as leis a que estão vinculadas, ao atuarem em seu nome ou em seu benefício, para que possam cumpri-las integralmente, especialmente, na condição de fornecedor de bens e serviços para a Prefeitura Municipal de Itajubá;
  2. Proibir, ou reforçar a proibição de que qualquer pessoa ou organização que atue em seu nome ou em seu benefício dê, comprometa-se a dar ou ofereça suborno, assim entendido qualquer tipo de vantagem patrimonial ou extrapatrimonial, direta ou indireta, a qualquer funcionário public municipal, nem mesmo para obter decisão favorável aos seus negócios;
  3. Proibir ou reforçar a proibição de que qualquer pessoa ou organização que aja em seu nome, seja como representante, agente, mandatária ou sob qualquer outro vínculo, utilize qualquer meio imoral ou antiético nos relacionamentos com funcionários públicos municipais;
  4. Evitar que pessoa ou organização que atue em seu nome ou em seu benefício estabeleça qualquer relação de negócio com as pessoas físicas ou jurídicas, dentro de sua cadeia produtiva, que tenham sido declaradas inidôneas pela Administração Pública;
  5. Não tentar, por qualquer meio, influir na decisão de outro participante quanto a participar ou não da referida licitação;
  6. Apoiar e colaborar com a PREFEITURA em qualquer apuração de suspeita de irregularidade ou violação da lei ou dos princípios éticos refletidos nesta declaração, sempre em estrito respeito à legislação vigente;
- E, ainda, declara que:
7. A proposta apresentada nesta licitação foi elaborada de maneira independente e que o seu conteúdo, bem como a intenção de apresentá-la não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado a, discutido com ou recebido de qualquer outro participante em potencial ou de fato do presente certame, por qualquer meio ou por qualquer pessoa antes da abertura oficial das propostas;
  8. Esta empresa e seus sócios-diretores não constam em listas oficiais por infringir as regulamentações pertinentes a valores sócios-ambientais, bem como não contrata pessoas físicas ou jurídicas, dentro de sua cadeia produtiva, que constem de tais listas;
  9. Está plenamente ciente do teor e da extensão deste documento e que detém plenos poderes e informações para firmá-lo.

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

-----  
[REPRESENTANTE LEGAL DA LICITANTE,  
COM IDENTIFICAÇÃO COMPLETA]

**ANEXO 08**

**ENDERECOS PARA ENTREGA DOS PRODUTOS**

<b>Nº</b>	<b>ESCOLAS MUNICIPAIS</b>	<b>ENDEREÇO</b>	<b>BAIRRO</b>
1.	C.I.E.M. Desembargador Francisco Pereira Rosa	Rua Alberico Galo, 410	Rebourgeon
2.	C.I.E.M. Profª. Geralda Cerávolo Rodrigues	Rua Angelo Marzullo, 29	S. Antonio
3.	E.M. Dr. Antônio Salomon	Rua Gabriel R. da Silva, 241	Cruzeiro
3.	E.M. Dr. Xavier Lisboa	Rua Dr. Ivo Martins Menezes, 130	Varginha
4.	E.M. Francisco Pereira Coutinho - CAIC	Rua Projetada 7, s/nº	Novo Horizonte
5.	E.M. Padre Donato	Sebastião F. da Costa, 701	Sta. Rosa
6.	E.M. Profª Isaura Pereira dos Santos	Avenida Wagner Machado, 320	Açúde
7.	E.M. Professor Carmo Cascardo	Rua Miguel Viana, s/n	Morro Chic
8.	E.M. Santo Agostinho	Praça Dom Bosco, 35	Avenida
9.	E.M. São Judas Tadeu	Rua Álvaro Seabra, 98	Jard. Bernad.
10.	E.M. São Sebastião	Rua Salvador C. de Sales, 321	Rodovia
11.	E.M. São Vicente de Paulo	Avenida São Vicente de Paulo, 450	São Vicente
12.	E.M. Teodomiro Santiago	Rua José Joaquim, 63	Varginha
13.	E.M. Wenceslau Neto	Rua Geraldino Campista, s/n	Vila Podis
14.	Escolas Rurais (serão entregues no Depósito da Merenda Escolar)	Rua Abel dos Santos, 33	Avenida

	<b>CRECHES, CENTROS MUNICIPAIS E CRECHES CONVENIADAS</b>	<b>ENDEREÇO</b>	<b>BAIRRO</b>
1.	C.M.E.I Alex Honório da Silva	Rua Joana Anibelli Romano, 370	Rebourgeon
2.	C.M.E.I Gasparina Maia	Avenida Wagner Machado, 320	Açude
3.	C.M.E.I Maria Adami Lamógia	Rua Projetada 07, s/nº	N. Horizonte
4.	C.M.E.I Maria Emília Mauad	Avenida José de Souza Nogueira, s/N	Stª Rosa
5.	C.M.E.I Sebastião Carlos de Oliveira	Rua Benjamim Firmo Mariano, 168	Vila Izabel
6.	C.M.E.I Sebastião G. de Oliveira	Rua Salvador Cirilo de Sale,51	São Sebastião
7.	C.M.E.I Vivi Sanches de Mendonça	Rua Joaquim Vieira Pinto, s/nº	São Vicente
8.	Casa da Criança	Praça Dom Bosco,35	Avenida
9.	Creche N. Sra. de Lourdes	Rua Carmem Podis Grilo, 164	N.Sra Lourdes
10.	Creche Padre Moye	Rua Geraldo Pereira Renó, 208	Santa Luzia
11.	Lar de Meimei	Rua Francisco Masseli, 32	Centro
12.	Lar Infantil Irmã Mª. Auxiliadora	Rua Arlindo Vieira de Goulart, 62	Cruzeiro
13.	Apae	Rua Francisco Masseli, 17	Centro
14.	Escola de Educação Especial Novo Tempo	Rua Olegário Maciel, 1	Avenida
15.	Creche Os Pequeninós	Rua Maria Adelaide de Mendonça, 540	Rebourgeon
16.	C.M.E.I. Profª. Ailema Spolzino Gama	Rua Capitão Chaves, 187	Varginha
17.	C.M.E.I. Profª. Nair Prado	Av BPS, 1.800	Cruzeiro
18.	Creche do Moquém	Eugenio Fratelli Modena, Nº 2.500.	Moquém
19.	CIEM Cyrillo Rodrigues de Souza	Rua Sebastião Vieira Pinto, 112	Anhumas
20.	Creche Mini Ninho	End.Rua Benedito Pereira, nº 30	Morro Chic

	<b>LOCAIS SEMOB</b>	<b>ENDEREÇO</b>
01	PÁTIO DA OBRAS	Av Dr Jerson Dias, 500. Bairro Estiva
02	FABRICA DE MANILHAS	Rua Prof Henrique da Silva, s/n. Bairro Varginha
03	CENTRO ADMINISTRATIVO	Av Dr Jerson Dias, 500. Bairro Estiva
04	DEPTO DE TRÂNSITO	Tabelião Tiago Carneiro Santiago, 31, Centro
05	Ginásio Tigre Maia	Avenida Paulo Chiaradia, 371 - Bairro São Vicente