

RECIBO DE RETIRADA DE EDITAL PREGÃO PRESENCIAL Nº 02/2018 SISTEMA DE REGISTRO DE PRECOS-SRP

Razão Social:			
CNPJ:			
Endereço:			
Bairro:			
Cidade:		Estado:	
E-Mail:			
		Fax:	
Celular:			
Responsável pela Empr	esa:		
Local		, de	da 2018
Local.		, ue	de 2018.
-	A	Assinatura	

Objeto: Contratação de empresa especializada para o Fornecimento de Gêneros Alimentícios para Merenda Escolar, visando atender as necessidades de todos os alunos das Unidades de Educação Básica da Rede Municipal de Ensino de Alto Parnaíba/MA, através de sistema de Registro de Preços.

Senhor Licitante,

Visando comunicação futura, solicito a Vossa Senhoria preencher o Recibo de Retirada do Edital.

A não preenchimento do recibo exime o Pregoeiro da comunicação de eventuais retificações ocorridas no instrumento convocatório, bem como de quaisquer informações adicionais.

CHARLES CORREIA CASTRO JUNIOR Pregoeiro Oficial de Alto Parnaíba



EDITAL DE LICITAÇÃO PROCESSO ADMINISTRATIVO 217/2017. PREGÃO PRESENCIAL SRP Nº 02/2018

OBJETO: Contratação de empresa especializada para Fornecimento de Gêneros Alimentícios para Merenda Escolar, visando atender as necessidades de todos os alunos das Unidades de Educação Básica da Rede Municipal de Ensino de Alto Parnaíba/MA, através de sistema de Registro de Preços.

DATA: 25 de janeiro de 2018

HORAS: 08:00hs



EDITAL DE LICITAÇÃO PROCESSO ADMINISTRATIVO 217/2017 PREGÃO PRESENCIAL SRP Nº 02/2018

1. PREÂMBULO

- **1.1.** O Município de Alto Parnaíba, através da Prefeitura Municipal de Alto Parnaíba/MA, através de seu Pregoeiro e equipe de apoio designado pela portaria 139 de 16 de novembro de 2017, torna público para conhecimento dos interessados que realizará processo licitatório na modalidade **PREGÃO**, em sua forma **PRESENCIAL**, sob o n° **02/2018**, do tipo menor preço por ITEM, **para Sistema de Registro de Preços**.
- **1.2.** O procedimento licitatório obedecerá integralmente à legislação que se aplica a modalidade Pregão, sob a égide da Lei nº 10.520/2002, Decreto n º 7892/2013, Decreto Municipal nº 005/2017, 007/2017 e subsidiariamente, no que couberem, as disposições da Lei nº 8.666/1993 e suas alterações posteriores. Aplicar-se-á também os procedimentos determinados pela Lei Complementar 123/2006, alterada pela Lei Complementar 147, de 07 de agosto de 2014, bem como as condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos.
- 1.3. Os envelopes contendo as propostas de preços e os documentos de habilitação, deverão ser entregues na sala da Comissão Permanente de Licitação, situada no Prédio da Prefeitura Municipal de Alto Parnaíba, com sede na Av. Rio Parnaíba, nº 820, Centro, Alto Parnaíba/MA, às 08:00 hs do dia 25 de janeiro de 2018.
- **1.4.** A entrega da proposta leva a participante a aceitar e acatar as normas contidas no presente Edital.

2. OBJETO DA LICITAÇÃO

- **2.1.** Contratação de empresa especializada para Fornecimento de Gêneros Alimentícios para Merenda Escolar, visando atender as necessidades de todos os alunos das Unidades de Educação Básica da Rede Municipal de Ensino de Alto Parnaíba/MA, através de sistema de Registro de Preços (SRP), conforme o detalhamento que consta do Termo de Referência (Anexo I), parte integrante deste Edital.
- **2.2.** A quantidade dos produtos indicados no Termo de Referência (Anexo I) é apenas estimativa e será solicitada de acordo com as necessidades do Órgão solicitante, podendo ser utilizada no todo ou em parte.
- **2.2.1** Os quantitativos do objeto desta licitação estão divididos, observando o seguinte:
 - **2.2.1.1 Cota exclusiva para ME, EPP e MEI** Itens com valores de até R\$80.000,00.



- **2.2.1.2** Cota Reservada correspondente a 25% (vinte e cinco por cento) das quantidades totais do objeto, destinado à participação de empresas enquadradas como Microempresas ME e Empresas de Pequeno Porte EPP, inclusive Microempreendedores Individuais MEI, sem prejuízo da sua participação na cota principal;
- **2.2.1.3** Cota Principal correspondente a 75% (setenta e cinco por cento) das quantidades totais do objeto, destinado à participação dos interessados que atendam aos requisitos deste edital.
- **2.2.2.** Todas as <u>Especificações e Quantidades</u> estão elencadas no item "3" do Termo de Referência do presente Edital e seus Anexos.
- **2.3.** Deverão os produtos ofertados pelo licitante atender às exigências de qualidade, observados os padrões e normas baixados pelos órgãos competentes de controle de qualidade ABNT, INMETRO, PROCON, e outros, <u>sempre que pertinentes</u>, atentando o fornecedor, principalmente, para as prescrições contidas no art. 39, inciso VIII, da Lei n° 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor).
- 2.4. Valor estimado para este procedimento licitatório importa o valor de R\$ 1.633.367,10 (hum milhão, seiscentos e trinta e três mil, trezentos e sessenta e sete reais e dez centavos).

3. DAS CONDIÇÕES GERAIS PARA PARTICIPAÇÃO

- **3.1.** Poderão participar desta licitação quaisquer licitantes Pessoa Jurídica que detenham atividade pertinente e compatível com seu objeto, conforme disposto nos respectivos atos constitutivos, que atenderem a todas as exigências, inclusive quanto à documentação, constantes deste Edital e seus Anexos, nos seguintes termos:
- 3.1.1 Os itens 8 e 28 possuem AMPLA PARTICIPAÇÃO (cota principal), ou seja, podem participar tanto ME/EPP quanto empresas de médio e grande porte;
- 3.1.2 Os itens 9 e 10 compreendem a COTA RESERVADA para participação de ME/EPP/MEI;
- 3.1.3 Os DEMAIS ITENS 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41 e 42 são EXCLUSIVOS para ME/EPP/MEI, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006, alterada pela Lei Complementar nº 147/2014.
- 3.2 Os interessados que atendam aos requisitos do edital, entretanto que não se enquadrem como Microempresa ME ou Empresa de Pequeno Porte EPP, inclusive Microempreendedores Individuais MEI, também deverão lançar propostas de preços para os itens da Cota Reservada. No entanto, não poderão participar da etapa de disputa.



Tal procedimento tem por objetivo viabilizar a aplicação do disposto no item 9 (JULGAMENTO DAS PROPOSTAS DE PREÇOS), quando suas propostas poderão vir a ser consideradas para efeito de julgamento, face a inviabilidade de contratação de empresas enquadradas como Microempresa – ME, Empresa de Pequeno Porte – EPP e Microempreendedores Individuais – MEI.

- **3.2.1** Para os itens da **Cota Principal**, os licitantes enquadrados na condição de microempresa, empresa de pequeno porte ou microempreendedor individual, que pretender utilizar-se das prerrogativas asseguradas pela Lei Complementar nº 123/2006, deverão atender aos requisitos do artigo 3º da Lei mencionada.
- **3.2.2** A ausência da informação prevista no item anterior não impedirá a participação da microempresa, empresa de pequeno porte ou microempreendedor individual na Cota Principal do processo licitatório, porém será considerada como desistência da empresa do exercício das referidas prerrogativas.

4. DAS RESTRIÇOES PARA PARTICIPAÇÃO

- **4.1.** Não poderão participar deste Pregão:
- **4.1.1.** Empresas que não atenderem às condições deste Edital.
- **4.1.2.** Empresas que estejam em concordata ou em processo de falência, (reguladas pelo Dec. Lei 7.661/45, ou em falência, recuperação judicial ou extrajudicial reguladas pela Lei 11.101/2005) sob concurso de credores, em dissolução ou em liquidação;
- **4.1.3.** Empresas que tenham sido declaradas inidôneas por órgão da Administração Pública, direta ou indireta, federal, estadual, municipal ou do Distrito Federal, por meio de ato publicado no Diário Oficial da União, do Estado ou do Município, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição. Igualmente não poderão participar as empresas suspensas de licitar e contratar com a Prefeitura Municipal de Alto Parnaíba, Estado do Maranhão;
- **4.1.4.** Empresas reunidas em consórcio, que sejam controladas, coligadas ou subsidiárias entre si, qualquer que seja sua forma de constituição;
- **4.1.5.** Servidor de qualquer órgão ou entidade vinculada a Prefeitura Municipal de Alto Parnaíba, bem assim a empresa da qual tal servidor seja sócio, dirigente ou responsável técnico;



- **4.1.6.** Empresas Estrangeiras não autorizadas a funcionar no País.
- **4.2.** Não poderão se beneficiar do regime diferenciado e favorecido em licitações concedido às microempresas e empresas de pequeno porte, pela Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, alterado pela Lei Complementar nº 147, de 07 de agosto de 2014, as que se enquadrarem em qualquer das exclusões relacionadas no parágrafo quarto do seu artigo terceiro.

5. CREDENCIAMENTO E REPRESENTAÇÃO.

5.1. Para o credenciamento deverão ser apresentados os seguintes documentos, <u>EM SEPARADO</u> (dentro e/ou fora de envelope) dos envelopes N° 01 e 02, **JUNTAMENTE** com a Declaração expressa de total concordância com os termos do edital (**Anexo VI**):

5.1.1. SÓCIO(A), EMPRESÁRIO(A), DIRIGENTE OU ASSEMELHADO(A):

5.1.1.1. Deverá apresentar cédula de identidade ou documento equivalente que possua foto, inscrição de micro empreendedor individual, ou requerimento de empresário, no caso de empresa individual, ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI, ou ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor com todas as suas eventuais alterações ou consolidado, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedade por acompanhado de documentos de eleição administradores, ou inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício, ou 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, que comprovem sua capacidade de representante legal, com expressa previsão dos poderes para exercício de direitos e assunção de obrigações. Em caso de administrador eleito em ato apartado, deverá ser apresentada ata de reunião ou assembleia em que se deu a eleição.

5.1.2. PROCURADOR(A) **OU ASSEMELHADO**(A):

5.1.2.1. Deverá apresentar Instrumento Público de Mandato (Procuração), assinada por tabelião e possuindo o selo de fiscalização do Poder Judiciário do Estado da sede do Cartório, outorgando obrigatoriamente poderes para representar a mesma em licitações públicas, interpor recurso e renunciar a sua interposição. A outorgante poderá ainda, conferir a(ao) outorgado(a) poderes para emitir proposta de preços, emitir declarações, receber intimação/convocação,



assinar contrato, assim como praticar todos os demais atos pertinentes ao certame em nome da outorgante. Deverá apresentar juntamente com o referido instrumento, cédula de identidade ou documento equivalente que possua foto do(a) outorgado(a), inscrição de micro empreendedor individual, ou requerimento de empresário, caso de empresa individual, ou empresa individual responsabilidade limitada – EIRELI, ou ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor com todas as suas eventuais alterações ou consolidado, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores, ou inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício, ou 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, que comprovem a capacidade de representante legal do outorgante, com expressa previsão dos poderes para exercício de direitos e assunção de obrigações; ou

5.1.2.2. Deverá apresentar Instrumento Particular de Mandato (Procuração) ou Carta Credencial (Anexo IX), com firma reconhecida em cartório do outorgante, outorgando obrigatoriamente poderes para representar a mesma em licitações públicas, interpor recurso e renunciar a sua interposição. A outorgante poderá ainda, conferir a(ao) outorgado(a) poderes para emitir proposta de preços, emitir declarações, receber intimação/convocação, assinar contrato, assim como praticar todos os demais atos pertinentes ao certame em nome da outorgante. Deverá apresentar juntamente com o referido instrumento ou carta credencial, acompanhadas de cópia do documento que comprove os poderes do mandante para a outorga, juntamente com cópia autenticada, por cartório competente ou por servidor da CPL da cédula de identidade ou outro documento oficial que contenha foto de todos os sócios e do outorgado, inscrição de micro empreendedor individual, ou requerimento de empresário, no caso de empresa individual, ou empresa individual de responsabilidade limitada -EIRELI, ou ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores, ou inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício, ou 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, que comprovem a capacidade de



representante legal do outorgante, com expressa previsão dos poderes para exercício de direitos e assunção de obrigações.

- **5.2.** Os documentos enumerados nos itens 5.1.1. e 5.1.2. deste edital, deverão ser apresentados, obrigatoriamente, da seguinte forma:
 - **5.2.1.** Documento(s) original(is); ou
 - **5.2.2.** Cópia(s) do(s) documento(s) devidamente autenticada(s) em cartório; ou
 - **5.2.3.** Cópia(s) do(s) documento(s) devidamente autenticada(s) por servidor da Comissão Permanente de Licitação, mediante a apresentação do(s) documento(s) original(is) para confronto.
 - 5.2.3.1. A empresa licitante que optar pela forma disposta no item 5.2.3. deste edital, deverá comparecer na sala da Comissão Permanente de Licitação, sito na Prefeitura Municipal de Alto Parnaíba MA, com sede à Avenida Rio Parnaíba, nº 820 Centro Alto Parnaíba MA, em dias úteis, de segunda-feira a sexta-feira, no horário das 08:00 hs (oito horas) às 12:00 hs (doze horas), até o 1º (primeiro) dia útil anterior a data da realização do certame, munido do(s) documento(s) original(is) juntamente com a(s) respectiva(s) cópia(s) a ser(em) autenticada(s).
 - 5.2.3.2. É facultado ao pregoeiro autenticar cópia(s) de documento(s) no dia da realização do certame, disposta no item 1.3 deste edital.
 - 5.1.3.3 Na hipótese de não constar prazo de validade nas PROCURAÇÕES apresentadas, o Pregoeiro aceitará como válidas as expedidas até **180** (cento e oitenta dias) dias imediatamente anteriores à data da sessão.
- **5.3.** Todos os documentos apresentados para credenciamento serão juntados aos autos do processo desta licitação e não serão devolvidos as empresas licitantes.
- **5.4.** A não apresentação ou incorreção nos documentos de credenciamento a que se refere o item 5.1 deste edital não excluirá a empresa licitante do certame, mas impedirá o representante de se manifestar e responder pela mesma, e de praticar qualquer outro ato inerente a este certame.
- **5.5.** O representante legal devidamente credenciado poderá, a qualquer tempo, ser substituído por outro, desde que apresente todos os documentos necessários para credenciamento, devendo ser observada a restrição constante do item 5.4 deste edital.
- **5.6.** Não será admitida a participação de dois representantes para a mesma empresa, bem como de um mesmo representante para mais de uma empresa.



- **5.7** A licitante Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte que desejar usufruir o regime diferenciado e favorecido em licitações concedido pela Lei Complementar nº 123/2006, alterado pela Lei Complementar nº 147, de 07 de agosto de 2014, deverá apresentar no original ou em Cópia devidamente autenticada em cartório ou por servidor da CPL, da *Certidão Simplificada Expedida pela Junta Comercial* do domicílio da licitante expedida no ano de 2017/2018, comprovando que a empresa se enquadra na situação de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte **juntamente** com a Declaração de enquadramento de ME e EPP, conforme modelo no **ANEXO III.**
 - **5.7.1** A licitante que não apresentar a documentação conforme disposto no item 5.2, ou apresentar qualquer outro documento diferente do exigido no ato do credenciamento decairá do direito de posteriormente se declarar Microempresa ou Empresa de pequeno porte, perdendo automaticamente os direitos que lhe conferem a Lei Complementar 123/2006, alterado pela Lei Complementar nº 147, de 07 de agosto de 2014 (em nenhuma hipótese será aceito outro documento equivalente diferente do solicitado).
 - **5.7.2** Declaração de que a licitante cumpre plenamente os requisitos de habilitação, em atendimento ao disposto no artigo 4°, inciso VII da lei federal 10.520 de 17 de julho de 2002, conforme modelo no **ANEXO II** deste edital, sendo permitido ao representante legal no ato do credenciamento fazer a declaração de próprio punho.
- **5.8.** A não apresentação ou a incorreção insanável de quaisquer dos documentos de credenciamento impedirá a licitante de participar da fase de lances, de negociar preços, de declarar a intenção de interpor recurso, enfim, de representar a licitante durante a sessão pública do Pregão, mas em nenhuma hipótese excluirá a licitante do certame.
- **5.8.1.** Na ausência do credenciamento, serão mantidos os valores apresentados na proposta escrita, para efeito de ordenação das propostas e apuração do menor preço.
- **5.9.** Os documentos de credenciamento serão conferidos pelo Pregoeiro, a cada Sessão Pública realizada.
- **5.10.** A documentação apresentada para o Credenciamento, em nenhuma hipótese será aproveitada para qualquer outra etapa do certame, sendo exclusiva para o Credenciamento do representante da licitante.
- **5.11**. É facultado ao pregoeiro, autenticar os documentos para credenciamento, durante a sessão. As licitantes que não apresentarem a documentação como exigida no ato convocatório, os seus representantes não serão credenciados.
- 5.12. O licitante ora interessado no certame deverá apresentar documentos comprobatórios de CNAE compatível tendo em vista que o pregoeiro ao iniciar o credenciamento, realizará pesquisa junto ao Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão do Governo Federal, se o ramo de atividade enquadrada na Classificação Nacional de Atividades



Econômicas/CNAE, compreende o objeto ora licitado.

5.13 Após o encerramento do credenciamento, não mais serão admitidos novos proponentes, dando-se início ao recebimento dos envelopes.

6. SESSÃO PÚBLICA PARA RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO.

- **6.1.** A sessão pública para recebimento e abertura dos envelopes contendo as propostas de preços e os documentos de habilitação do proponente melhor classificado, será pública, dirigida pelo Pregoeiro e realizada de acordo com a Lei nº 10.520/02 e subsidiariamente as disposições da Lei nº 8.666/93 e suas alterações posteriores, e em conformidade com este edital e seus anexos, na data, local e horário indicados no preâmbulo deste edital.
- **6.2.** Na mesma data, local e hora marcados, antes do início da sessão, os interessados deverão comprovar, através de instrumento próprio, poderes para formulação de ofertas e lances verbais e para a prática dos demais atos do certame, conforme forma de representação disposta no item 05 deste edital.
- **6.3.** Declarada a abertura da sessão pelo Pregoeiro, não mais serão admitidos novos proponentes, passando-se imediatamente ao recebimento dos envelopes contendo, em separado, as propostas de preços e os documentos de habilitação, em envelopes opacos, lacrados e rubricados no fecho, contendo em suas partes externas e frontais, em caracteres destacados, os seguintes dizeres:

Razão social, CNPJ e endereço da empresa. À Comissão Permanente de Licitação – CPL Prefeitura Municipal de Alto Parnaíba Av. Rio Parnaíba, nº 820, Centro, Alto Parnaíba/MA PREGÃO PRESENCIAL SRP Nº 02/2018 - "PROPOSTA DE PREÇOS".

Razão social, CNPJ e endereço da empresa.

À

Comissão Permanente de Licitação – CPL Prefeitura Municipal de Alto Parnaíba Av. Rio Parnaíba, nº 820, Centro, Alto Parnaíba/MA PREGÃO PRESENCIAL SRP Nº 02/2018 - "DOCUMENTAÇÃO".

6.4. Não será admitida a entrega de apenas um envelope, procedendo-se, em seguida, à abertura dos envelopes contendo as propostas de preços, que serão conferidas e rubricadas pelos presentes.



6.5. A impugnação de interessados contra as ofertas e os documentos apresentados por concorrentes deverá ser feita nessa reunião, exclusivamente pelas pessoas credenciadas para representar as empresas em nome das quais pretendam registrar as impugnações.

7. FORMA DE APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA.

- **7.1.** As propostas deverão ser datilografadas ou impressas por qualquer processo eletrônico, preferencialmente em papel timbrado do proponente, sem cotações alternativas, emendas, rasuras ou entrelinhas, devendo estar rubricadas e a última folha assinada por representante legal da empresa. Em caso fortuito de a proposta apresentada estiver sem assinatura, o Pregoeiro permitirá que mesma seja assinada por representante devidamente credenciado no ato da sessão. Caso não haja representante credenciado, a proposta será desclassificada.
- **7.2.** As Propostas deverão vir em 1 (uma) via, em papel timbrado da empresa, contendo o nome da empresa, nº do CNPJ; nº da Inc. Estadual; nº da Inscrição Municipal, endereço completo a matriz ou filias participante do certame, contendo o nº e nome do certame, nome; número do RG e número do CPF do representante legal para assinatura do contrato, nome da instituição financeira com o número da Conta e Agência disponível para transferência, conforme modelo (**ANEXO VIII**).
- **7.2.1.** Os seguintes dados da licitante: Razão Social; Endereço; Telefone/fax; Número do CNPJ; e Dados bancários Agência/Conta/Banco (se houver).
- **7.2.2.** Preço unitário e preço total do item em algarismo e preço total da proposta em algarismo e por extenso e o valor global da proposta em algarismo e por extenso, já incluído os custos de frete, encargos fiscais, comerciais e quaisquer outras despesas incidentes sobre o objeto licitado.
- **7.2.3.** A proposta deverá conter apenas uma **marca** para cada item, sob pena de desclassificação da proposta em casos da não apresentação da marca e/ou duas ou mais marca para cada item.
- **7.2.4.** Prazo de validade de 60 (sessenta) dias consecutivos, a contar da data de sua apresentação.
- **7.2.5.** Decorrido o prazo da validade da proposta, sem convocação para a contratação, ficam os licitantes liberados dos compromissos assumidos.
- **7.2.6.** Não serão consideradas as propostas com alternativas, devendo as licitantes se limitar às especificações deste Edital.
- **7.2.7.** Prazo de entrega conforme definido no Anexo I Termo de Referência, item 10.
- **7.2.8.** Nos preços ofertados deverão já estar considerados e inclusos todos os custos diretos e indiretos, encargos, tributos, transporte, seguros, contribuições e obrigações sociais, trabalhistas e previdenciárias e outros necessários ao cumprimento integral do objeto deste Pregão.



- **7.2.9**. A apresentação da Proposta implicará na plena aceitação, por parte do licitante, das condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos.
- **7.2.10.** A licitante que não mantiver sua Proposta ficará sujeito às penalidades do art. 12 do Decreto Municipal 007/2017.
- **7.2.11.** Quaisquer tributos, custos e despesas diretos ou indiretos omitidos da proposta ou incorretamente cotados, serão considerados como inclusos nos preços, não sendo considerados pleitos de acréscimos, a esse ou qualquer título, devendo o fornecimento ser executado sem qualquer ônus adicional.
- **7.2.12.** As Propostas que possuírem pequenas incorreções poderão ser retificadas pelo representante legal da empresa ou seu mandatário na sessão pública do pregão, após autorização do Pregoeiro, a exemplo dos seguintes casos:
- **a1**) Serão corrigidos, automaticamente, pelo Pregoeiro, quaisquer erros de soma e/ou multiplicação, nas formas abaixo:
- **a2**) Erro na multiplicação de preços unitários, pelas quantidades correspondentes será retificado mantendo-se o preço unitário e a quantidade, corrigindo-se o produto;
- **a3**) Erro na adição será retificado conservando-se as parcelas correlatas, trocando-se o total proposto pelo total calculado;
- **a4)** Ocorrendo discordância entre o preço unitário e o total de cada item prevalecerá o primeiro;
- **a5**) Ocorrendo discordância entre o valor em algarismo e por extenso, prevalecerá este último;
- **a6**) Ausência de valor total e/ou global o valor será o resultado da soma dos valores unitários;
- **b**) Falta de data e/ou rubrica da proposta poderá ser suprida pelo representante legal presente à Sessão do Pregão;
- c) A falta do CNPJ e/ou endereço completo poderá, também, ser preenchida pelos dados constantes dos documentos apresentados pelo representante legal presente à Sessão do Pregão.
- **7.3.** O prazo de validade da proposta deverá ser de **60** (**sessenta**) **dias consecutivos**. As propostas que omitirem ou indicarem prazo de validade inferior ao mínimo permitido serão entendidas como válidas pelo período de **60** (**sessenta**) **dias consecutivos**.
- **7.3.1.** Caso exista algum fato que impeça a participação de qualquer licitante, ou o mesmo tenha sido declarado inidôneo para licitar ou contratar com a Administração Pública, este fica impedido de participar da presente licitação, correspondendo a simples apresentação da proposta



a indicação, por parte do licitante, de que inexistem fatos que impeçam a sua participação na presente licitação, eximindo assim o Pregoeiro do disposto no Art. 97 da Lei 8.666/93.

- **7.4.** Serão desclassificadas aquelas propostas que:
- **7.4.1.** Não atenderem às exigências do presente edital, sejam omissas, apresentem irregularidades ou defeitos, capazes de dificultar o julgamento, bem como aquelas que apresentem quaisquer ofertas de vantagens não previstas neste Edital, ou preços e vantagens baseadas nas ofertas das demais licitantes.

8. CRITÉRIO DE ACEITABILIDADE DOS PREÇOS.

- **8.1.** Os preços deverão ser cotados em moeda corrente do País (Real R\$).
- **8.2.** Os preços e lances ofertados deverão possuir apenas duas casas decimais após a virgula (*,xx).

9. JULGAMENTO DAS PROPOSTAS DE PREÇOS

- **9.1.** Serão proclamados, os proponentes que apresentarem as propostas que obedecerem ao disposto no item 07 e que possuam o menor preço, por item, definido no objeto deste edital e seus anexos, e as propostas com preços até 10% superiores aquelas, ou as propostas das 03 (três) melhores ofertas, conforme disposto nos incisos VIII e IX do artigo 4º da Lei 10.520/02.
- **9.1.1.** No julgamento das propostas considerar-se-á vencedora aquela que, tendo sido aceita, estiver de acordo com os termos deste Edital e seus Anexos.
- 9.1.2. O Pregoeiro, poderá suspender a sessão para verificar se os itens propostos possuem todas as especificações contidas no Termo de Referência e remarcar horário/data para continuação da sessão.
- **9.2.** Aos proponentes proclamados conforme o item anterior será concedido oportunidade para nova disputa, por meio de lances verbais e sucessivos, de valores distintos e decrescentes.
- **9.3.** Os lances deverão ser formulados em valores distintos e decrescentes, inferiores à proposta de menor preço por item.
- **9.4.** Só serão aceitos os lances cujos valores forem inferiores ao último lance por ele ofertado e registrado.
- **9.5.** Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se o proponente desistente às penalidades constantes deste edital, salvo por motivo justo suscitado pelo participante, e desde que aceito pelo Pregoeiro.



- **9.6.** Após esse ato, será encerrada a etapa competitiva e ordenadas às ofertas definidas no objeto deste edital e seus anexos, exclusivamente pelo critério de menor preço ofertado por item.
- **9.7.** Em seguida o Pregoeiro, examinará a aceitabilidade da primeira classificada, quanto ao objeto definido neste edital e seus anexos e valor, decidindo motivadamente a respeito.
- **9.8.** Sendo aceitável a oferta, será verificado o atendimento, pelo proponente que a tiver formulado, das condições habilitatórias com base na documentação apresentada pelo licitante na própria sessão, em observância ao item 10.
- **9.9.** Constatado o atendimento pleno das exigências editalícias, será declarado o proponente vencedor, sendo a adjudicação do objeto definido neste edital e seus anexos, efetuada por item.
- **9.10.** Se a oferta não for aceitável ou se o proponente não atender às exigências do ato convocatório, o Pregoeiro examinará as ofertas subsequentes, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta, sendo o respectivo proponente declarado vencedor e a ele adjudicado o objeto licitado.
- **9.11.** Da reunião lavrar-se-á ata circunstanciada, na qual serão registradas as ocorrências relevantes e que, ao final, será assinada pelo Pregoeiro membro da equipe de apoio e os proponentes que estiverem presentes até o encerramento do certame. Caso algum licitante se ausente da sessão antes da lavratura da ata do certame ou se recuse a assinar a mesma, este estará concordando automaticamente com todas as ocorrências registradas na supracitada ata, decaindo do direito de qualquer manifestação posterior. A ausência de assinaturas de qualquer licitante não tornará irregular e não invalidará, sobre nenhuma hipótese, o certame licitatório em epigrafe.
- **9.12.** O Pregoeiro na fase de julgamento, poderá promover quaisquer diligências julgadas necessárias à análise das propostas e da documentação, devendo os licitantes atender às solicitações no prazo por ele estipulado, contado do recebimento da convocação.
- **9.13.** Verificando-se, no curso da análise, o descumprimento de requisitos estabelecidos neste edital e seus anexos, a proposta será desclassificada.
- **9.14.** Em caso de divergência entre informações contidas em documentação impressa e na proposta específica, prevalecerão as da proposta.
- **9.15.** Não se considerará qualquer oferta de vantagem não prevista no objeto deste edital e seus anexos.
- **9.16.** No caso de empate entre duas ou mais propostas de preços e não houver lance, o desempate se fará em observância ao disposto no item 9.18, permanecendo o empate se fará por sorteio.



- **9.17.** Caso exista algum fato que impeça a participação de algum licitante, ou o mesmo tenha sido declarado inidôneo para licitar ou contratar com a Administração Pública, este será desclassificado do certame, sem prejuízo das sanções legais cabíveis.
- **9.18.** Para fins de julgamento das propostas, será observado o disposto no Art. 44 da lei Complementar 123/2006, alterado pela Lei Complementar nº 147, de 07 de agosto de 2014, em se tratando de microempresas e empresas de pequeno porte, na seguinte forma:
- **9.18.1.** Será assegurada, como critério de desempate, preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte.
- **a)** Entende-se por empate aquelas situações em que as ofertas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores ao menor preço.
- **b**) O disposto neste item somente se aplicará quando a melhor oferta válida não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.
- c) A preferência de que trata este item será concedida da seguinte forma:
- **c.1**) Ocorrendo o empate, a microempresa ou empresa de pequeno porte melhor classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que será adjudicado o objeto em seu favor;
- **c.2**) Na hipótese da não contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, com base no subitem c.1, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem em situação de empate, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito; e
- **c.3**) No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem em situação de empate, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.
- **d**) Após o encerramento dos lances, a microempresa ou empresa de pequeno porte melhor classificada será convocada para apresentar nova proposta no prazo máximo de 5 (cinco) minutos por item em situação de empate, sob pena de preclusão.
- 9.19. A empresa vencedora obriga-se a apresentar no prazo de 02 (dois) dias úteis, a contar da lavratura da ata, nova Planilha de Preços com os devidos preços unitários e totais referente ao(s) item(ns) vencido(s).
- 9.19.1. A não apresentação da proposta reajustada no prazo supracitado acarretara na desclassificação da licitante.
- 10. DA DOCUMENTAÇÃO PARA HABILITAÇÃO



- **10.1.** Os documentos de habilitação deverão ser entregues em envelope separado, devidamente fechado e rubricado no fecho.
- **10.2.** A empresa licitante vencedora deverá apresentar, obrigatoriamente, a seguinte documentação:

10.2.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA

- 10.2.1.1. Cédula de identidade do empresário (no caso de microempreendedor individual, ou empresário, ou empresa individual de responsabilidade limitada EIRELI), ou de todos os sócios (no caso de sociedade civil ou empresa LTDA), ou do presidente (no caso de cooperativa, fundação ou sociedade anônima); e
- 10.2.1.2. Inscrição de Microempreendedor Individual; ou
- 10.2.1.3. Requerimento de Empresário, no caso de empresa individual; ou
- 10.2.1.4. Empresa Individual de Responsabilidade Limitada EIRELI; ou
- 10.2.1.5. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor com todas as suas eventuais alterações ou consolidado, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores; ou
- 10.2.1.6. Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício; ou
- 10.2.1.7. 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.

10.2.2. REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:

10.2.2.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Físicas (CPF) do empresário (no caso de microempreendedor individual, ou empresário, ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI), ou de todos os sócios (no caso de sociedade civil ou empresa Ltda), ou do presidente (no caso de cooperativa, fundação ou sociedade anônima), comprovando a inscrição para com a Fazenda Federal.



- 10.2.2.2. É facultada a apresentação da prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Físicas (CPF), se a numeração do mesmo estiver explícita na cédula de identidade.
- 10.2.2.3. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ), através do Comprovante de Inscrição e de Situação Cadastral, emitido pela Secretaria da Receita Federal do Ministério da Fazenda, comprovando possuir situação cadastral ativa para com a Fazenda Federal, obrigatoriamente emitida em 2017/2018.
- 10.2.2.4. Prova de **inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual ou Municipal,** se houver, relativo à sede ou domicílio do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.
- 10.2.2.5. Prova de Regularidade com os Tributos Estaduais do domicilio ou sede da licitante, mediante a:
 - 10.2.2.5.1. Certidão Negativa de Débitos, ou Certidão Positiva com efeitos de Negativa, expedida pelo Estado do domicílio ou sede da empresa licitante, comprovando a regularidade para com a Fazenda Estadual.
 - 10.2.2.5.2 Certidão Negativa, ou Certidão Positiva com efeitos de Negativa, quanto à Dívida Ativa do Estado, expedida pelo Estado do domicílio ou sede da empresa licitante, comprovando a regularidade para com a Fazenda Estadual.
- 10.2.2.6. Prova de Regularidade com os Tributos Municipais do domicilio ou sede da licitante, mediante a:
 - 10.2.2.6.1. Certidão Negativa de Débitos, ou Certidão Positiva com efeitos de Negativa, relativa à atividade econômica, expedida pelo Município do domicílio ou sede do licitante, comprovando a regularidade para com a Fazenda Municipal.
 - 10.2.2.6.2. Certidão Negativa, ou Certidão Positiva com efeitos de Negativa, quanto à Dívida Ativa do Município, expedida pelo Município do domicílio ou sede do licitante, comprovando a regularidade para com a Fazenda Municipal, **E/OU**.



10.2.2.6.3. Certidão Conjunta Negativa de Débitos Municipais e Dívida Ativa do Município, expedida pelo Município do domicílio ou sede do licitante, comprovando a regularidade para com a Fazenda Municipal.

.

- 10.2.2.7. Prova de regularidade com os Tributos Federais do domicílio ou sede do licitante, mediante a:
 - 10.2.2.7.1. Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, assim como a regularidade das contribuições previdenciárias e de terceiros conforme Portaria PGFN/RFB nº 1751, de 02 de outubro de 2014.
- 10.2.2.8. Certificado de Regularidade de Situação do FGTS CRF, emitido pela Caixa Econômica Federal CEF, comprovando a regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço.
- 10.2.2.9. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas CNDT.
- 10.2.2.10. **Alvará de funcionamento**, expedido pelo Município do domicílio ou sede do licitante.
- **10.3.** Os documentos de habilitação deverão ser entregues em envelope separado, devidamente fechado e rubricado no fecho, identificado conforme indicado no 10.1.

10.3.1. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

- a) Certidão Negativa de Falência ou Concordata (Recuperação Judicial ou Extrajudicial), expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, com data não excedente a *60* (*sessenta*) *dias* de antecedência da data de apresentação da proposta de preço, quando não vier expresso o prazo de validade.
- **b**) Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, vedada a sua substituição por Balancetes ou Balanços provisórios, que comprove a boa situação financeira da empresa, avaliada pelo Índice de Liquidez Geral (ILG), **o qual deverá ser igual ou maior que 1 (um)**, aplicando-se a seguinte fórmula:

ILG = <u>Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo > 1,00</u> Passivo Circulante + Exigível a Longo Prazo

b.1) A fórmula deverá estar devidamente aplicada em memorial de cálculos juntado ao Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis. Caso o Memorial não seja apresentado, o Pregoeiro se reserva o direito de efetuar os cálculos;



- **b.2**) A licitante que apresentar resultado **MENOR QUE UM** no **ÌNDICE DE LIQUIDEZ GERAL** acima mencionado deverá comprovar Capital Social ou Patrimônio Líquido mínimo, correspondente a **10%** (dez por cento) do valor total das somas dos itens que lograsse vencedora;
- **b.3**) Na hipótese de alteração do Capital Social, após a realização do Balanço Patrimonial, a licitante deverá apresentar documentação de alteração do Capital Social, devidamente registrada na Junta Comercial;
- **b.4**) As empresas constituídas no exercício social em curso, em substituição ao Balanço Patrimonial, deverão apresentar o Balanço de Abertura, devidamente registrado na Junta Comercial da sede ou domicílio do licitante;
- **b.5**) Os Balanços Patrimoniais e as Demonstrações Contábeis das Sociedades por Ações, registrados na Junta Comercial da sede ou domicílio do licitante, deverão ser apresentados acompanhados da Ata de Aprovação pela Assembleia Geral Ordinária, ou da publicação em Diário Oficial ou em jornal de grande circulação;
- **b.6**) As demais Sociedades e as Firmas Individuais, deverão apresentar o Balanço Patrimonial e as Demonstrações Contábeis, devidamente registrado na Junta Comercial da sede ou domicílio do licitante, **acompanhado dos Termos de Abertura e Encerramento do Livro Diário** em que se ache o Balanço transcrito;
- **b.7**) A pessoa jurídica optante do **Sistema de Lucro Presumido**, que no decorrer do anocalendário, mantiver Livro Caixa nos termos da Lei Federal nº 8.981/1995, deverá apresentar, juntamente com o Balanço Patrimonial, **cópias dos Termos de Abertura e Encerramento da Livro Caixa**;
- b.8) As Microempresas e as Empresas de Pequeno Porte, inscritas no SIMPLES NACIONAL, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006, poderão apresentar, em substituição ao Balanço Patrimonial, o Ato Constitutivo ou o Contrato Social da Empresa atualizado e registrado na forma da lei, com condição de comprovação de Capital Social exigido na licitação, desde que comprovada sua inscrição no SIMPLES NACIONAL.

10.3.2. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA DOS LICITANTES, QUE SERÁ COMPROVADA MEDIANTE A APRESENTAÇÃO DOS SEGUINTES DOCUMENTOS:

- **a)** Atestado(s) de capacidade técnica, expedido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, que comprove(m) que a licitante executou o objeto semelhante ou de mesma natureza, compatíveis em características, quantidades e prazos, devendo o(s) documento(s) conter o nome, o endereço e telefone da(s) entidade (s) atestadora(s).
- **a.1**) A(s) certidão (ões) / atestado (s) deverá (ão) ser apresentado (s) em papel timbrado da entidade, em original ou cópia reprográfica autenticada, assinados por autoridades ou representantes de quem o (s) expediu, com a devida identificação;



- **a.2**) Caso o documento não seja apresentado conforme exige os itens acima, o Pregoeiro poderá abrir diligência para a verificação da veracidade das informações dele constante;
- **a.3**) Verificado que não se trata de documento verdadeiro, o Pregoeiro tomará as providências cabíveis no sentido de proceder a diligências mais apuradas e, se for o caso, adotar outros procedimentos a fim de aplicar punições ou representar aos órgãos competentes para adotar as medidas necessárias:
- b) A Licitante deverá apresentar um Termo de Compromisso de entrega dos produtos licitados, dentro das especificações contidas no Edital, emitido pelo responsável da empresa.

10.3.3 - DOCUMENTOS COMPLEMENTARES DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

- a) Os licitantes deverão apresentar uma declaração emitida em papel timbrado da empresa de que tem conhecimento dos locais em que serão entregues os produtos descritos no Edital, conforme Relação de Escolas no item 11 do Termo de Referência.
- b) A licitante que for ofertar proposta para os itens perecíveis, deverá apresentar cópia autenticada do CRLV do veículo que fará o transporte dos referidos itens em nome do licitante com o Certificado de Vistoria do Veículo/Termo de Vistoria. Caso o veículo não esteja em nome da licitante a mesma deverá apresentar Contrato de Locação firmado em Cartório entre o licitante e o proprietário do veículo.
 - **b.1**) Tal veículo para entrega de produtos perecíveis (Carne Bovina, entre outros), deverá ser fechado, isotérmico e refrigerado, constituído por material liso, com resistência, não tóxico e impermeável. Os produtos refrigerados devem serem mantidos a temperatura de entre 4 ° C a 6° C, resfriado entre a 6° C a 10°, para produtos congelados entre 18° C a 15° C, observando sempre as especificações do fabricante. Os termômetros devem estar em bom funcionamento e o veículo equipado com prateleiras, estrados, prateleiras, caixas e ganchos.
 - **b.2**) O piso deve ser vedado para que não saia liquido para o exterior, as paredes devem ser lisas e devem ser higienizados, sendo adotado medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, sendo vedado o transporte de outras cargas que comprometam a qualidade higiênico sanitária do alimento.
- c) Apresentar Declaração da Licitante que a Distribuição dos produtos será feita conforme solicitação em ordem de fornecimento. Caso o licitante por qualquer motivo modifique a entrega após ordem de fornecimento o mesmo deverá comunicar ao Setor de Alimentação Escolar que será responsável por autorizar a troca.



- **10.3.4.** Cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7° da Constituição Federal: Declaração assinada pelo representante legal da licitante de que está cumprindo o disposto no inciso XXXIII do artigo 7° da Constituição Federal, na forma da Lei n° 9.854/99, conforme modelo do Decreto n° 4.358/02, conforme modelo no **Anexo IV.**
- **10.3.5.** Declaração de Inexistência de fatos supervenientes impeditivos de habilitação, na forma do § 2° do artigo 32 da Lei Federal 8.666/93, assinada pelo representante legal do Licitante, conforme modelo no **Anexo V**.
- **10.3.6.** Declaração de Elaboração Independente de Proposta, conforme o **Anexo VII** deste Edital de Licitação.
- **10.3.7.** Declaração de Termo de Compromisso de Cumprimento da Legislação Trabalhista, Previdenciária e de Segurança e Saúde no Trabalho, **Anexo X.**
- **10.4.** A documentação exigida para habilitação deverá, obrigatoriamente, ser entregue a Comissão Permanente de Licitação CPL da seguinte forma:
- **10.4.1.** Todos os documentos, deverão obedecer rigorosamente à ordem sequencial listada no item 10.2
- **10.4.2.** Os documentos deverão estar enumerados em ordem crescente e rubricados pela licitante.
- **10.5.** Em nenhuma hipótese será concedida prorrogação de prazo para apresentação dos documentos exigidos para a habilitação, com exceção ao disposto no art. 43 da Lei Complementar 123/2006, alterado pela Lei Complementar nº 147, de 07 de agosto de 2014.
- 10.6. As certidões expedidas pela "Internet" e que possuam código para averiguação, estão condicionadas à verificação de suas autenticidades nos sites de cada órgão emissor, portanto, no caso de apresentação de certidões por meio de cópias, estas não precisarão ser autenticadas.
- **10.7.** Não serão aceitos "protocolos de entrega" ou "solicitação de documento" em substituição aos documentos requeridos no presente edital e seus anexos.
- 10.8. A documentação que não atender ao disposto no item 10.2, não será aceita.
- **10.9** Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitação de documentos em substituição aos documentos requeridos no presente Edital e seus Anexos.
- **10.10.** Se a documentação de habilitação não estiver completa e correta ou contrariar qualquer dispositivo deste edital e seus anexos, poderá o(a) Pregoeiro (a) a seu juízo, considerar o proponente inabilitado.
- 10.11. As licitantes arcarão com todos os custos decorrentes da obtenção e apresentação dos



documentos para habilitação.

- 10.12. DA HABILITAÇÃO DAS MICRO EMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE QUE SE BENEFICIAREM, NESTA LICITAÇÃO, DO REGIME DIFERENCIADO E FAVORECIDO CONCEDIDO PELA LEI COMPLEMENTAR 123/2006, ALTERADO PELA LEI COMPLEMENTAR Nº 147, DE 07 DE AGOSTO DE 2014.
- **10.12.1.** As microempresas e empresas de pequeno porte que se beneficiarem neste certame do regime diferenciado e favorecido concedido pela Lei Complementar nº 123/2006, alterado pela Lei Complementar nº 147, de 07 de agosto de 2014, após a etapa de lances, deverão apresentar toda a documentação exigida para habilitação, inclusive para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.
- **10.12.2.** Havendo alguma restrição na comprovação da REGULARIDADE FISCAL, a licitante será habilitada e declarada vencedora do certame na sessão do pregão, nos termos do §1° do artigo 43 da Lei Complementar n° 123/2006, alterado pela Lei Complementar n° 147, de 07 de agosto de 2014. Após o Pregoeiro dará ciência aos licitantes dessa decisão e intimará a licitante declarada vencedora para, no prazo de 05(cinco) dias uteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento dessa declaração, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação.
- **10.12.3.** A não regularização da situação fiscal, no prazo e condições disciplinadas neste subitem, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no artigo 81 da lei federal 8.666/1993 e artigo 7° da Lei Federal 10.520/2002, sendo facultado à administração convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, nos termos e condições previstos neste edital, ou revogar a licitação.
- 10.12.4. No julgamento da habilitação o (a) Pregoeiro (a) poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos, e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.
- **10.12.5** Após a analisada a Habilitação o Pregoeiro indicará a (s) licitante (s) vencedora (s) do certame de acordo com os lances ofertados e documentação apresentada.

10.13 DAS AMOSTRAS

- **10.13.1** Após o encerramento da fase de habilitação, a licitante classificada em 1º lugar, deverá apresentar amostras dos itens dos itens vencidos.
- **10.13.2** As amostras deverão ser entregues devidamente embaladas conforme especificação no Termo de Referência e etiquetada com o número do Pregão, Razão Social do Licitante, CNPJ, Telefone, Endereço, Telefone de Contato. Será entregue ao licitante o recibo de entrega das amostras.



- 10.13.3 A empresa deverá fornecer com as amostras relação dos itens vencidos pela mesma
- **10.13.4** As amostras serão dirigidas ao setor de Merenda Escolar da Secretaria Municipal de Educação do Município de Alto Parnaíba/MA, obrigatoriamente através de duas vias de oficio em papel timbrado da licitante (contendo o nome empresarial, CNPJ, endereço, telefone/ fax) no horário de funcionamento do setor supracitado (08h00min às 13h00min) em até 48 horas após a declaração dos vencedores dos itens pelo Pregoeiro do Certame.
- **10.13.5** Será entregue ao licitante o recibo de entrega das amostras. Após a entrega das amostras será feita a análise pela Nutricionista responsável pelo Setor de alimentação escolar, para emissão do Laudo de avaliação das Amostras.
- **10.13.6** O Setor de Alimentação escolar emitirá até 48 horas após recebimento das amostras o Laudo de Avaliação (assinado pela Nutricionista) e será disponibilizado ao licitante, caso tenha interesse.
- **10.13.7** Os produtos das empresas que tiverem sido rejeitados pelo Laudo de Avaliação de Amostras não serão considerados no Pregão.
- **10.13.8.** Amostras Referentes aos Alimentos <u>não perecíveis</u>:
- 10.13.8.1. As amostras deverão ser apresentadas em embalagem original e intacta contendo as seguintes informações:
- a) Identificação do produto;
- b) Marca;
- c) Nome e endereco do fabricante;
- d) Ingredientes específicos;
- e) Tabela nutricional;
- f) Data de embalagem;
- g) Número do lote e/ou data de validade (tempo de vida útil);
- h) Peso líquido; e,
- i) Data de fabricação.
- **10.13.9.** As amostras referentes aos <u>alimentos perecíveis</u> somente serão exigidas no ato da entrega dos produtos, e somente serão aceitas pela Administração, após a inspeção pela Vigilância Sanitária e Conselho Municipal de Alimentação Escolar.
- **10.13.10.** A licitante classificada provisoriamente em 1º lugar que não apresentar as AMOSTRAS será automaticamente desclassificada.
- **10.13.11.** A licitante *classificada provisoriamente em 1º lugar* que tiver suas AMOSTRAS reprovadas terá o prazo de 02 (dois) dias uteis para apresentar novas amostras dos itens reprovados. Caso as amostras sejam novamente reprovadas serão desclassificadas, sendo



solicitadas amostras das licitantes subsequentes até que seja obtida uma AMOSTRA APROVADA para os itens supracitados.

10.13.12. A empresa vencedora obriga-se a apresentar no prazo de 02 (dois) dias úteis, a contar da sessão pública de abertura das propostas, nova Planilha de Preços com os devidos preços unitários e totais referente ao(s) item(ns) vencido(s), sob pena de desclassificação.

11. DOS RECURSOS

- 11.1. Dos atos do Pregoeiro, neste processo licitatório cabe recurso, a ser interposto no final da sessão pública, com registro em ata da síntese das suas razões e contrarrazões. Qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente, a intenção de interpor recurso, quando lhe será concedido o prazo de 03 (três) dias úteis para apresentação dos memoriais dos recursos, ficando os demais licitantes desde logo intimados para apresentarem contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.
- **11.2.** Os memoriais dos recursos e contrarrazões deverão, obrigatoriamente, dar entrada no setor de protocolo da Prefeitura Municipal de Alto Parnaíba, Av. Rio Parnaíba, nº 820, Centro, Alto Parnaíba/MA, durante os dias úteis, das 08h00min (oito horas) às 12h00min (doze horas). Em nenhuma hipótese os memoriais de recursos ou contrarrazões serão recebidos diretamente pelo Pregoeiro ou por qualquer outro setor, que não o setor de protocolos desta Prefeitura.
- **11.3.** O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.
- **11.4.** Se não reconsiderar sua decisão o Pregoeiro submeterá o recurso, devidamente informado, à consideração da autoridade competente, que proferirá decisão definitiva antes da homologação do procedimento.
- **11.5.** A falta de manifestação imediata e motivada do licitante importará a decadência do direito de recorrer e a adjudicação do objeto pelo Pregoeiro ao vencedor.
- **11.6.** Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, na sala da Comissão Permanente de Licitação da Prefeitura Municipal de Alto Parnaíba, durante os dias úteis, das 08h00min (oito horas) às 12h00min (doze horas).

12. DA ADJUDICAÇÃO/ HOMOLOGAÇÃO E CONVOCAÇÃO DA LICITANTE VENCEDORA.

12.1. Não havendo manifestação de recurso, o Pregoeiro estará autorizado a adjudicar o objeto da licitação à(s) proponente(s) vencedora(s) e submeterá o processo à apreciação da autoridade superior, que poderá homologar, revogar ou anular o procedimento licitatório.



- 12.2. O resultado de julgamento será submetido à Autoridade Competente para homologação.
- **12.3.** Após a homologação da licitação, a licitante vencedora será convocada para assinar o contrato, no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, a contar do recebimento da convocação e nas condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos.
- **12.4.** É facultado a Prefeitura Municipal de Alto Parnaíba, quando a convocada não comparecer no prazo estipulado no subitem 12.2, não apresentar situação regular no ato da assinatura do contrato ou, ainda, recusar-se a assiná-lo, injustificadamente, convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.
- **12.5.** O prazo de convocação poderá ser prorrogado, uma vez, por igual período, quando solicitado pela parte, durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Prefeitura Municipal de Alto Parnaíba.
- **12.6.** A homologação do resultado desta licitação não implicará em direito à contratação.

13. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS E PENALIDADES

- 13.1- A licitante que ensejar o retardamento da execução do certame, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do objeto licitado, comporta-se de modo idôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, garantido o direito prévio da citação e da ampla defesa, ficará impedida de licitar e contratar com o Município de Alto Parnaíba/MA, pelo prazo de até 05(cinco) anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a pena.
- **13.2** A penalidade será obrigatoriamente registrada no diário oficial do Estado do Maranhão e no caso de suspensão de licitar, a licitante deverá ser descredenciada por igual período, sem prejuízo das demais cominações legais.
- 13.3-No caso de Inadimplemento, a contratada estará sujeita às seguintes penalidades:
- 13.3.1-Advertência;
- **13.3.2**-Multa por atraso a cada 30(trinta) dias, no percentual de 10%(dez por cento), calculada sobre o valor do contrato, caso não sejam cumpridas fielmente as condições pactuadas.
- **13.3.3** Multa, moratória simples, de 0,4% (quatro décimos por cento), na hipótese de atraso no cumprimento de suas obrigações contratuais, calculada sobre o valor as faturas.
- **13.3.4**-Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a administração por período não superiora 02(dois) anos.
- 13.3.5- Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.
- **13.3.6** A aplicação da sansão prevista no item 13.3.1, não prejudica a incidência cumulativa das penalidades dos itens 13.3.2, 13.3.3 e 1.3.4, principalmente, sem prejuízo de outras hipóteses, em caso de reincidência de atraso na entrega do objeto licitado ou caso haja cumulação de inadimplemento de eventuais cotas mensais, expressamente previstas, facultada a defesa prévia do interessado, no prazo de 10 (dez) dias.



- **13.4** As sansões previstas nos itens 13.1, 13.3.4, 13.3.5, poderão ser aplicadas conjuntamente com os itens 13.3.2 e 13.3.3, facultada a defesa prévia do interessado, no prazo de 10 (dez) dias.
- 13.5- Ocorrendo a inexecução de que trata o item 13.3, reserva-se ao órgão contratante o direito de optar pela oferta que se apresentar com aquela mais vantajosa, pela ordem de classificação, comunicando-se, em seguida, a Comissão Permanente de Licitação-CPL, para providências cabíveis.
- **13.6.** A segunda adjudicatória, ocorrendo a hipótese do item anterior, ficará sujeita às mesmas condições estabelecidas neste Edital.
- **13.7** A multa a que se refere o subitem 13.3.3 será descontada dos pagamentos devidos pela CONTRATANTE ou cobrada diretamente da empresa, amigável ou judicialmente, e poderá ser aplicada cumulativamente com as demais sanções previstas neste tópico.
- **13.8** A aplicação das penalidades previstas nesta cláusula é de competência exclusiva da Prefeitura Municipal de Alto Parnaíba/MA

14. DO REGISTRO DOS PREÇOS

- **14.1.** O Registro de Preços do que trata este edital terá as seguintes condições.
- **14.1.1.** Após o encerramento da etapa competitiva, os licitantes poderão reduzir seus preços ao valor da proposta do licitante mais bem classificado.
- **14.1.1.1.** A apresentação de novas propostas na forma do caput não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.
- **14.1.2.** Após a homologação da licitação, o registro de preços observará, entre outras, as seguintes condições:
- I será incluído, na respectiva ata, o registro dos licitantes que aceitarem cotar os bens ou serviços com preços iguais ao do licitante vencedor na sequência da classificação do certame;
- II o preço registrado com indicação dos fornecedores será divulgado no Diário Oficial do Estado do Maranhão, bem como, no portal da transparência do Município de Alto Parnaíba e ficará disponibilizado durante a vigência da ata de registro de preços;
- III a ordem de classificação dos licitantes registrados na ata deverá ser respeitada nas contratações.
- **14.1.3.** Serão registrados na ata de registro de preços, nesta ordem:
- I os preços e quantitativos do licitante mais bem classificado durante a etapa competitiva; e



- II os preços e quantitativos dos licitantes que tiverem aceito cotar seus bens ou serviços em valor igual ao do licitante mais bem classificado.
- **14.1.4.** Se houver mais de um licitante na situação acima citada, serão classificados segundo a ordem da última proposta apresentada durante a fase competitiva.
- **14.1.5.** O prazo de validade da ata de registro de preços não será superior a um ano, conforme o inciso III do § 3º do art. 15 da Lei nº 8.666, de 1993.
- **14.1.6.** É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados pela ata de registro de preços, inclusive o acréscimo de que trata o § 1º do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.
- **14.1.7.** A vigência dos contratos decorrentes do Sistema de Registro de Preços será definida nos instrumentos convocatórios, observado o disposto no art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993.
- **14.1.8.** Às entidades não participantes deste registro será permitida a Adesão de 100% (cem por cento) do quantitativo registrado.
- **14.1.8.1.** O quantitativo decorrente das adesões não poderá exceder, na totalidade, ao quíntuplo do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independentemente do número de órgãos não participantes que aderirem.
- **14.1.9.** Desde que devidamente justificada a vantagem, a ata de registro de preços, durante sua vigência, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da administração pública que não tenha participado do certame licitatório, mediante anuência do órgão gerenciador.
- **14.1.10.** Os órgãos e entidades que não participaram do registro de preços, quando desejarem fazer uso da ata de registro de preços, deverão consultar o órgão gerenciador da ata para manifestação sobre a possibilidade de adesão.
- **14.1.11.** Caberá ao fornecedor beneficiário da ata de registro de preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento decorrente de adesão, desde que não prejudique as obrigações presentes e futuras decorrentes da ata, assumidas com o órgão gerenciador e órgãos participantes.
- **14.1.12.** As aquisições ou contratações adicionais a que se refere este artigo não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cem por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório e registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes.
- **14.1.13.** O órgão gerenciador somente poderá autorizar adesão à ata após a primeira aquisição ou contratação por órgão integrante da ata, exceto quando, justificadamente, não houver previsão no edital para aquisição ou contratação pelo órgão gerenciador.
- **14.1.14.** Após a autorização do órgão gerenciador, o órgão não participante deverá efetivar a aquisição ou contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de vigência da ata.



- **14.1.15.** Compete ao órgão não participante os atos relativos à cobrança do cumprimento pelo fornecedor das obrigações contratualmente assumidas e a aplicação, observada a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação às suas próprias contratações, informando as ocorrências ao órgão gerenciador.
- **14.2.** As competências deste registro de preços serão definidas da seguinte maneira:

14.2.1. DAS COMPETÊNCIAS DO ÓRGÃO GERENCIADOR

- **14.2.1.1.** Caberá ao órgão gerenciador a prática de todos os atos de controle e administração do Sistema de Registro de Preços, e ainda o seguinte:
- I registrar sua intenção de registro de preços;
- II consolidar informações relativas à estimativa individual e total de consumo, promovendo a adequação dos respectivos termos de referência ou projetos básicos encaminhados para atender aos requisitos de padronização e racionalização;
- **III -** promover atos necessários à instrução processual para a realização do procedimento licitatório;
- **IV** realizar pesquisa de mercado para identificação do valor estimado da licitação e consolidar os dados das pesquisas de mercado realizadas pelos órgãos e entidades participantes;
- V confirmar junto aos órgãos participantes a sua concordância com o objeto a ser licitado, inclusive quanto aos quantitativos e termo de referência ou projeto básico;
- VI realizar o procedimento licitatório;
- **VII -** gerenciar a ata de registro de preços;
- VIII conduzir eventuais renegociações dos preços registrados;
- IX aplicar, garantida a ampla defesa e o contraditório, as penalidades decorrentes de infrações no procedimento licitatório; e
- **X** aplicar, garantida a ampla defesa e o contraditório, as penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado na ata de registro de preços ou do descumprimento das obrigações contratuais, em relação às suas próprias contratações.
- **14.2.1.2.** O órgão gerenciador poderá solicitar auxílio técnico aos órgãos participantes para execução das atividades previstas nos incisos III, IV e VI do caput.

14.2.2. DAS COMPETÊNCIAS DO ÓRGÃO PARTICIPANTE



- **14.2.2.1.** O órgão participante será responsável pela manifestação de interesse em participar do registro de preços, providenciando o encaminhamento ao órgão gerenciador de sua estimativa de consumo, local de entrega e, quando couber, cronograma de contratação e respectivas especificações ou termo de referência ou projeto básico, nos termos da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, adequado ao registro de preços do qual pretende fazer parte, devendo ainda:
- I garantir que os atos relativos a sua inclusão no registro de preços estejam formalizados e aprovados pela autoridade competente;
- II manifestar, junto ao órgão gerenciador, mediante a utilização da Intenção de Registro de Preços, sua concordância com o objeto a ser licitado, antes da realização do procedimento licitatório: e
- **III -** tomar conhecimento da ata de registros de preços, inclusive de eventuais alterações, para o correto cumprimento de suas disposições.
- **14.2.2.2.** Cabe ao órgão participante aplicar, garantida a ampla defesa e o contraditório, as penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado na ata de registro de preços ou do descumprimento das obrigações contratuais, em relação às suas próprias contratações, informando as ocorrências ao órgão gerenciador.

15. DO CANCELAMENTO DOS PREÇOS REGISTRADOS

- **15.1.** O fornecedor beneficiário da ata terá seu registro cancelado pela Comissão Permanente de Licitação CPL, quando:
- a) Descumprir as condições previstas no Edital deste Pregão a que se vincula o preço registrado;
- b) Descumprir as condições da Ata de Registro de Preços;
- c) Não retirar a respectiva Nota de Empenho ou assinar o Contrato Administrativo ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração sem justificativa aceitável;
- d) Não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese de tornar-se superior àqueles praticados no mercado;
- e) For declarado inidôneo para licitar e contratar com a Administração Pública;
- **f**) O cancelamento de registro nas hipóteses previstas, assegurados o contraditório e a ampla defesa, será formalizado por despacho pela autoridade competente;
- **g**) O fornecedor beneficiário da ata poderá solicitar o cancelamento do seu registro de preço na ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a perfeita execução contratual, decorrente de caso fortuito ou de força maior devidamente comprovado.



16. DO CONTRATO

- **16.1.** Será assinado contrato entre a Secretaria Municipal Requisitante, e a licitante vencedora, este, quando chamado, terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis para assinatura do contrato. O prazo poderá ser prorrogado em conformidade com item 12.4. No caso do não comparecimento, a Secretaria chamará o segundo colocado, desde que o mesmo aceite as condições do primeiro colocado (Conforme preceitua o § 2º, do art. 64, da Lei 8.666/93 e suas alterações).
- **16.2.** O contrato, que obedecerá às condições estabelecidas neste edital (conforme minuta constante no **Anexo XII**), estará vinculado integralmente a este instrumento, implicando na obrigatoriedade da licitante vencedora em cumprir todas as obrigações e condições de fornecimento especificadas neste Edital e seus Anexos.
- **16.3.** O presente Edital e seus Anexos, bem como a proposta da licitante vencedora deste certame, farão parte integrante do contrato, independente de transcrição.
- **16.4.** O contrato poderá ser revogado a qualquer tempo, pela CONTRATANTE, independentemente de qualquer notificação ou interpelação judicial desde que a CONTRATADA deixe de cumprir com qualquer das Cláusulas do Contrato, além de ficar sujeita às penalidades previstas na Lei nº 8.666/93 e no edital desta licitação.
- **16.5.** O contrato poderá ter as quantidades alteradas nem mesmo nos termos do artigo 65 da Lei nº 8.666/93.

17. RECOMPOSIÇÃO DO EQUILIBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO

17.1. Ocorrendo desequilíbrio econômico-financeiro do contrato, a Administração poderá restabelecer a relação pactuada, nos termos do art. 65, inciso II, alínea d, da Lei nº 8.666/93, mediante comprovação documental e requerimento expresso do contratado.

18. DOS ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES

18.1. O objeto do contrato gerado pela presente licitação poderá sofrer acréscimos ou supressões, conforme previsto no § 1° do Art. 65 da Lei 8.666/93.

19. DA EXECUÇÃO DO OBJETO, PRAZOS E LOCAL DA ENTREGA.

- **19.1.** O objeto desta licitação deverá ser entregue pela CONTRATADA nos endereços enviados nas ordens de fornecimentos.
- **19.2.** A Secretaria Municipal Educação se obriga a informar qualquer mudança de endereço, dos acima citados, ressaltando que todas as unidades estão localizadas no município de Alto Parnaíba/MA. Os produtos deverão ser entregues em suas embalagens originais, contendo marca, fabricante, procedência e validade;



- **19.3.** Quando for o caso, os produtos ofertados deverão possuir garantia contra problema e/ou defeitos de fabricação. Caso algum produto apresente defeito de fabricação quando em uso no decorrer do prazo de validade, o fornecedor deverá efetuar a troca do mesmo em 5 (cinco) dias úteis, a contar da notificação, sem ônus adicional para a **Secretaria Municipal de Educação de Alto Parnaíba/MA**.
- **19.4.** Os produtos deverão ter prazo de validade mínima de 06 meses, contados a partir da data de entrega.
- 19.5. O objeto desta licitação será recebido acompanhando das respectivas notas fiscais.
- **19.6.** Os produtos deverão ser entregues sem nenhuma violação das embalagens, obedecidas às especificações técnicas pertinentes e se obriga a providenciar ás suas expensas CIF, a substituição de qualquer parte do produto no prazo de 03 (três) dias, no endereço indicado nas ordens de serviços, deste que:
 - a) Não atenda as especificações do Edital;
 - b) Seja recusada pela Comissão de Recebimento da Secretaria de Educação;
 - c) Apresente falta quando da sua utilização.
- **19.7.** No caso de não serem tomadas providências dentro de 30 (trinta) dias da solicitação para substituição mencionada no parágrafo anterior, a Secretaria Municipal de Educação poderá adotar as medidas que julgar necessárias, por conta e risco da firma fornecedora sem prejuízo de outros direitos que lhe caibam.
- **19.8.** Em caso de devolução de produtos por estar em desacordo com as especificações licitadas, todas as despesas correrão por conta da CONTRATADA.
- **19.9**. A(s) empresa(s) vencedora(s) deverá(ão) informar à Comissão de Recebimento da Secretaria de Educação, o dia e hora, da entrega dos produtos, com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas.
- **19.10.** Se, a qualquer tempo, durante a execução do contrato, ocorrer eventos que impeça o fornecimento dentro do prazo, a Contratada deverá notificar previamente a Secretaria Municipal Educação, por escrito, do motivo da demora, sua provável duração e sua(s) causa(s). Logo após o recebimento do aviso da Contratada, a Secretaria de Educação deverá avaliar a situação e poderá, a seu critério, prorrogar o prazo estabelecido.
- **19.11.** Ressalvado o disposto no item 19.10, se a Contratada descumprir qualquer prazo contratual, a Secretaria Municipal Educação, poderá, sem prejuízo de outras medidas prevista no Contrato, ou na Lei nº 8.666/93, deduzir do preço contratual, a título de multa, o valor equivalente a 0,1% (um décimo por cento) do preço do material a ser fornecido por dia de atraso, até que a entrega dos materiais seja cumprida respeitando o limite de 10% (dez por



cento) do valor contratual do fornecimento, quando a Secretaria Municipal de Educação deverá rescindir o Contrato, aplicando à Contratada a pena de suspensão temporária de licitar e impedimento de contratar com o Município.

- **19.12.** O objeto deste contrato deverá ser entregue, obedecendo rigorosamente as especificações constantes do item "3" do Termo de Referência do presente Edital e seus Anexos. A Contratante se obriga a informar qualquer mudança de endereço, dos citados no mesmo, ressaltando que todas as Unidades se encontram localizadas no município de Alto Parnaíba MA. Os Produtos devem ser novos e suas embalagens originais, contendo, fabricante, procedência e validade, quando for o caso.
- **19.12.1.** O prazo de entrega poderá ser prorrogado a critério da Secretaria Municipal Requisitante, desde que a empresa contratada formalize o pedido por escrito e fundamentado em motivos de caso fortuito, sujeições imprevistas e/ou de força maior.
- **19.13.** Executado o contrato, o seu objeto será recebido na forma a seguir, observado o que for pertinente:
- I Em se tratando de obras e serviços:
- a) *provisoriamente*, pelo responsável por seu acompanhamento e fiscalização, mediante termo circunstanciado, assinado pelas partes em até 15 (quinze) dias da comunicação escrita do contratado;
- **b**) *definitivamente*, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, mediante termo circunstanciado, assinado pelas partes, após o decurso do prazo de observação, ou vistoria que comprove a adequação do objeto aos termos contratuais.
- II Em se tratando de compras ou de locação de equipamentos:
- a) *provisoriamente*, para efeito de posterior verificação da conformidade do material com a especificação;
- b) definitivamente, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação.
- **19.14.** O recebimento das aquisições/compras/fornecimentos será feito mediante recibo.
- **19.15.** Na hipótese de o termo circunstanciado ou o recibo a que se refere o parágrafo segundo, inciso I, alíneas "a" e "b" e subparágrafo segundo desta cláusula não serem, respectivamente, lavrado ou procedida dentro dos prazos fixados, o contratado **deverá notificar** a Secretaria Municipal Requisitante, desde que comunicados nos 15 (quinze) dias anteriores à exaustão dos mesmos após o qual caracterizará recebimento tácito, reputando-se como realizado satisfatoriamente o objeto do contrato.



- **19.16.** O **recebimento provisório será dispensado** e será feito apenas mediante **recibo** quando se tratar de:
- a) gêneros alimentícios e alimentação preparada;
- **b**) serviços profissionais.
- **19.17.** Os produtos deverão estar em condições de consumo.
- **19.18.** No caso de não serem tomadas as providencias de forma imediata da solicitação para substituição, a Secretaria Municipal Requisitante poderá adotar as medidas que julgar necessárias, por conta e risco da empresa vencedora, sem prejuízo de outros direitos que lhe caibam.
- **19.19.** Em caso de devolução do produto por estar em desacordo com as especificações licitadas, todas as despesas correrão por contada CONTRATADA.
- **19.20.** Nos preços deverão já estar considerados e inclusos todos os custos diretos e indiretos, encargos, tributos, transportes, contribuições e obrigações sociais, trabalhistas e previdenciárias e outros necessários ao cumprimento integral do objeto.

20. DO PAGAMENTO

- **20.1.** O pagamento será efetuado pela **CONTRATANTE** no prazo não superior a 30 (trinta) dias, contados a partir da efetiva entrega dos produtos e/ou prestação serviços, com aceitação, mediante apresentação de Nota Fiscal, devidamente atestada, assinada e datada por quem de direito:
- **20.2.** O contratado deverá manter, durante toda execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação, devendo esta demostrar por meio da seguinte documentação:
- a) Certidão Negativa de débito, dívida ativa da União e Previdenciária;
- b) Certidão Regularidade do FGTS CRF;
- c) Certidão Negativa de Débitos Trabalhista CNDT;
- d) Certidão Negativa de Débitos Estaduais;
- e) Outros que sejam necessários para a realização do certame.
- **20.3.** A Nota Fiscal que for apresentada com erro será devolvida ao contratado para retificação e reapresentação.
- **20.4.** Nenhum pagamento será efetuado à **CONTRATADA** enquanto perdurar pendência correspondente ou em virtude de penalidade ou inadimplência.



21. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 21.1 São obrigações da CONTRATADA:
- **21.1.1.** Ter o objeto deste termo disponível, para fornecimento assim que a Contratante solicitar;
- **21.1.2.** Comunicar a Secretaria Municipal de Educação qualquer irregularidade, bem como responder integralmente por perdas e danos a que vier causar à CONTRATANTE ou a TERCEIROS, em razão de ação ou omissão, dolosa ou culposa, independentemente de outras cominações contratuais e/ou legais a que estiver sujeita.
- 21.1.3. Manter durante o período contratual, as exigências de habilitação e qualificação exigidas.
- **21.1.4.** Aceitar, nos termos da Lei 8.666/93, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.
- **21.1.5**. Identificar seu pessoal no atendimento de entrega do produto.
- **21.1.6**. Designar preposto para resolver todos os assuntos relativos à execução deste do contrato, indicando seus endereços físico e eletrônico (e-mail), telefone, celular e fac-símiles.
- **21.1.7**. Comunicar imediatamente qualquer alteração no seu estatuto social, razão social, CNPJ, dados bancários, endereço, telefone, fax e outros dados que forem importantes.
- **21.1.8.** Arcar com as despesas de frete e/ou transporte, carga e descarga, encargos fiscais, comerciais, sociais, trabalhistas, seguros e quaisquer outras despesas decorrentes do fornecimento, vez que seus empregados não manterão nenhum vínculo empregatício com a contratante.
- **21.1.9**. Responsabilizar-se solidariamente com os fornecedores pelos vícios de qualidade que os torne irrecuperáveis, impróprios ou inadequados à utilização a que se destinam.
- **21.1.10**. Substituir o bem reprovado no recebimento provisório, por estarem em desacordo com as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência ou com a Proposta de Preços, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da respectiva notificação.
- **21.1.11**. Entregar o objeto licitado, conforme especificações do Edital e em consonância com a proposta de preços.
- **21.1.12**. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- **21.1.13.** Providenciar a imediata correção das deficiências e/ou irregularidades apontadas pelo CONTRATANTE.



- **21.1.14.** Arcar com eventuais prejuízos causados ao CONTRATANTE e/ou a terceiros, provocados por ineficiência ou irregularidade cometida na execução do contrato.
- **21.1.15.** Assumir total responsabilidade por qualquer dano pessoal ou material que seus funcionários venham a causar ao patrimônio da contratante ou a terceiros quando da execução do contrato.
- **21.1.16.** Substituir eventuais produtos que estejam com validade vencida e/ou que não estejam em conformidade com o termo de referência e proposta de preços, com as mesmas especificações.
- **21.1.17.** Comunicar à Administração, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação.
- **21.1.18.** Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, exceto nas condições autorizadas no Termo de Referência ou na minuta de contrato.
- **21.1.19**. Responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato.

22. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- **22.1.** São obrigações da **CONTRATANTE**:
- **22.1.1.** Fornecer a CONTRATADA, todos os esclarecimentos necessários para execução do fornecimento e demais informações que estes venham a solicitar para o desempenho das obrigações contratuais.
- **22.1.2.** Receber os produtos adjudicados, nos termos, prazos, quantidade, qualidade e condições estabelecidas no Edital.
- **22.1.3.** Rejeitar, no todo ou em parte, os produtos que a contratada entregar fora das especificações do Edital.
- **22.1.4.** Comunicar à contratada após apresentação da Nota Fiscal, o aceite do servidor responsável pelo recebimento dos produtos adquiridos.
- **22.1.5.** Fiscalizar a execução do contrato, aplicando as sanções cabíveis, quando for o caso.
- **22.1.6.** Efetuar o pagamento da Contratada pelo fornecimento do objeto do contrato o valor da Ordem de fornecimento.



- **22.1.7.** Notificar, por escrito à CONTRATADA, ocorrência de eventuais imperfeições no curso de execução do objeto, fixando prazo para a sua correção.
- **22.1.8.** A contratante se compromete a indicar funcionário, Assessor Técnico responsável, pelo almoxarifado da Secretaria Municipal de Educação para fiscalização de cumprimento do presente contrato.

PÁRAGRAFO ÚNICO – A CONTRATANTE reserva-se o direito de aplicar sanções ou rescindir o contrato, no caso de inobservância pela CONTRATADA de quaisquer das cláusulas e condições estabelecidas neste Contrato.

23. DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS

- **23.1.** Qualquer pedido de esclarecimento em relação a eventuais dúvidas na interpretação do presente Edital e seus Anexos deverá ser enviado, por escrito, devendo ser protocolado o original, mediante recebimento da 2ª (segunda) via, ao Pregoeiro responsável por esta licitação até 02 (dois) dias úteis anterior à data fixada no preâmbulo, no Setor de Protocolos da Prefeitura Municipal de Alto Parnaíba , sito à Av. Rio Parnaíba, nº 820, Centro, Alto Parnaíba/MA, em dias úteis, das 08h00min (oito horas) à 12h00min (doze horas).
- **23.1.1.** Em hipótese alguma serão aceitos pedidos de esclarecimentos verbais quanto ao Edital.
- **23.1.2**. Os esclarecimentos aos consulentes serão comunicados a todas as demais empresas que tenham adquirido o presente Edital.

24. DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO

- **24.1.** Até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para recebimento das propostas, qualquer pessoa poderá impugnar o ato convocatório deste Pregão, sendo que tais impugnações deverão ser manifestadas por escrito, devendo ser protocolado o original, mediante recebimento da 2ª (segunda) via, no Setor de Protocolos da Prefeitura Municipal de Alto Parnaíba/MA, sito à Av. Rio Parnaíba, nº 820, Centro, Alto Parnaíba/MA, em dias úteis, das 08h00min (oito horas) às 12h00min (doze horas).
- **24.2.** A apresentação de impugnação contra o presente Edital será processada e julgada na forma e nos prazos previstos no artigo 10° do Decreto Municipal n.º 07/2017, devendo ser entregue diretamente na Comissão Permanente de Licitação CPL da Prefeitura Municipal de Alto Parnaíba, Av. Rio Parnaíba, nº 820, Centro, Alto Parnaíba/MA, não tendo efeito suspensivo.
- **24.2.1** Acolhida à petição contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame.
- **24.2.2** Caberá o Pregoeiro decidir sobre a petição no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.



- **24.3.** Acolhida à impugnação contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame.
- **24.4.** As impugnações protocoladas intempestivamente serão desconsideradas.

25. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- **25.1.** Os casos não previstos e as dúvidas deste Edital serão resolvidos pela Comissão Permanente de Licitação, com base à legislação que se aplica a modalidade Pregão, sob a égide da Lei nº 10.520/02, e disposições da Lei nº 8.666/93 e suas alterações posteriores.
- **25.2.** Fica assegurado a Prefeitura Municipal de Alto Parnaíba o direito de, no interesse da Administração, anular ou revogar, a qualquer tempo, no todo ou em parte, a presente licitação, por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.
- **25.3.** A participação neste Pregão implicará na aceitação integral e irretratável de suas normas e observância dos preceitos legais e regulamentares, ressalvados o direito de impugnação e de recurso.
- **25.4.** Não havendo expediente na data fixada para a abertura da sessão da licitação, ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo local e horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação do Pregoeiro em contrário.
- 25.5. O Pregoeiro, no interesse da Administração, poderá relevar omissões puramente formais observadas na documentação e proposta, desde que não contrariem a legislação vigente e às normas estabelecidas por este edital, e não comprometa a lisura da licitação sendo possível à promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento da licitante, desde que sejam possíveis as aferições das suas qualificações e a exata compreensão da sua proposta, durante a realização da sessão pública deste Pregão.
- **25.6.** Caso seja necessária a interrupção da sessão, os autos do processo ficarão sob a guarda do Pregoeiro, que designará nova data para a continuação dos trabalhos.
- **25.7.** Este edital e seus anexos estão à disposição dos interessados no prédio da Comissão Permanente de Licitação, Prefeitura Municipal de Alto Parnaíba, sito à Av. Rio Parnaíba, nº 820, Centro, Alto Parnaíba/MA, em dias úteis, das 08h00min (oito horas) às 12h00min (doze horas) onde poderão ser consultados e/ou obtidos gratuitamente junto ao setor de Licitação do município.



26. DOS ANEXOS

26.1. Constituem anexos do edital e dele fazem parte integrante, independentemente de transcrição, os seguintes anexos:

Anexo I – Termo de Referência;

Anexo II – Modelo de Declaração de cumprimento aos requisitos de habilitação;

Anexo III – Declaração de microempresa (ME) ou empresa de pequeno porte (EPP)

Anexo IV –Modelo de Declaração de cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7° da Constituição Federal;

Anexo V – Modelo de Declaração de inexistência de fatos supervenientes impeditivos de habilitação;

Anexo VI – Modelo de Declaração expressa de total concordância com os termos do edital;

Anexo VII – Modelo de Declaração de Elaboração Independente de Proposta;

Anexo VIII - Modelo de Proposta;

Anexo IX - Modelo de Carta Credencial:

Anexo X - Modelo de Termo de Compromisso de Cumprimento da Legislação Trabalhista, Previdenciária e de Segurança e Saúde no Trabalho;

Anexo XI - Minuta da Ata;

Anexo XII - Minuta do Contrato;

Anexo XIII-Termo de Recebimento Definitivo;

Anexo XIV- Termo de Encerramento.

Alto Parnaíba - MA, 04 de janeiro de 2018.

CHARLES CORREIA CASTRO JUNIOR

Pregoeiro Oficial de Alto Parnaíba



EDITAL DE LICITAÇÃO PROCESSO ADMINISTRATIVO 217/2017. PREGÃO PRESENCIAL SRP Nº 02/2018

ANEXO I- TERMO DE REFERÊNCIA

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO:

1. Contratação de empresa especializada para o Fornecimentos de Gêneros Alimentícios para Merenda Escolar, visando atender as necessidades de todos os alunos das Unidades de Educação Básica da Rede Municipal de Ensino de Alto Parnaíba/MA, conforme os padrões préestabelecidos na forma especificada deste Termo de Referência para o ano de 2018, com o prazo de vigência até 31/12/2018, de acordo com a Lei nº 8.666/93, e Decreto Municipal nº 005/2017 e 007/2017, por meio do Sistema de Registro de Preços.

2 - DA JUSTIFICATIVA:

- 2.1. Tendo em vista que a alimentação escolar e um direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado e será promovida e incentivada com vistas no atendimento das diretrizes e estabelecidas na Lei nº 11.947, de 16 de junho 2009. A presente aquisição visa o fornecimento de alimentos variados e seguros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino do município, contribuindo para o crescimento e desenvolvimento garantindo melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos alunos que necessitem de atenção especifica e aqueles que se encontram em vulnerabilidade social. Dando aos alunos melhor qualidade na nutrição, bem como, visando melhorar a qualidade do ensino suprindo a carência alimentar do aluno e diminuir o nível de evasão escolar.
- 2.2 Esses Gêneros Alimentícios serão destinados para atender a demanda de alunos das escolas do Município de Alto Parnaíba, baseado no senso do ano de 2018.
- 2.3 A quantidade referenciada neste, baseia-se na: quantidade utilizada no ano de 2017, acrescida das necessidades levantadas pela nutricionista do Município e aprovadas pelo Conselho de Alimentação Escolar.

3 – DAS ESPECIFICAÇÕES E QUANTIDADES:

A Secretaria Municipal Educação não se obriga a adquirir os itens relacionados do licitante vencedor, nem nas quantidades indicadas abaixo, apenas se houver necessidade da aquisição por parte do órgão demandante.



Unit. 3,42	R\$ Total R\$ 10.260,00
12,83	R\$ 19.245,00
7.00	D¢ 7 000 00
7,00	R\$ 7.000,00
	7,00



			T.	1	<u> </u>
	vigente; observadas as normas técnicas		1 000		
	pertinentes à legislação sanitária de	Pct	1.000		
	alimentos				
	LEITE EM PÓ INTEGRAL, obtido por			R\$ 5,17	R\$ 25.850,00
	desidratação do leite de vaca e apto para a				
	alimentação humana. Enriquecido com				
	cálcio e vitaminas A e D. Embalagem				
	pacote impermeável lacrado contendo				
	200grs com a identificação do produto,				
	marca do fabricante, data de fabricação,				
	prazo de validade peso liquido e número				
	de registro no órgão competente				
	devidamente rotulado conforme legislação				
	vigente. Deverão se observadas as				
	especificações gerais do Regulamento				
	técnico de identidade e Qualidade do Leite				
	em pó, fixado pela Portaria nº 369, de				
4	04 09 97, MAA.	Pct	5.000		
	BISCOITO DOCE TIPO MARIA,			R\$ 4,43	R\$ 13.290,00
	Ingredientes: farinha de trigo enriquecido				
	com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura				
	vegetal hidrogenada, amido de milho, soro				
	de leite, sal refinado, aromatizante,				
	estabilizante de lecitina de soja, fermentos				
	químicos. Embalagem: pacote				
	impermeável lacrado, contendo 400g				
	(3x1), com a identificação do produto,				
	marca do fabricante, data da fabricação,				
	prazo de validade, peso liquido e número				
	de registro no órgão competente,				
	devidamente rotulado conforme legislação				
	vigente; observadas as normas técnicas				
	pertinentes á legislação sanitária de				
	alimentos. Aspecto: massa torrada sem				
	recheio – Cor: própria – Odor: próprio –				
5	Sabos: próprio – Textura: crocrante/macia	Pct	3.000		
	BISCOITO COM SAL TIPO CREAM			R\$ 3,97	R\$ 11.910,00
	CRAKER, composição básica: farinha de			. ,-	
	trigo enriquecida com ferros e acido				
	fólico, gordura vegetal, extrato de malte,				
	margarina, amido de milho, sal, soro de				
	leite em pó, açúcar, fermento biológico,				
	fermento químico, emulsificante lecitina				
	de soja e aroma idêntico ao natural de				
6	manteiga. Embalagem: pacote				
	paeote		l	i	I



				1	T
	impermeável contendo 400g (3X1),				
	devidamente rotulado conforme				
	legislação. com a identificação do				
	produto, marca do fabricante, data da				
	fabricação, prazo de validade, peso liquido				
	e número de registro no órgão competente,				
	devidamente rotulado conforme legislação				
	vigente; observadas as normas técnicas				
	pertinentes à legislação sanitária de				
	alimentos. Aspecto: massa torrada sem				
	recheio – Cor: própria – Odor: próprio –	Dat	2 000		
	Sabos: próprio – Textura: crocrante/macia	Pct	3.000	D# 2.50	D# 20 200 00
	ARROZ BRANCO TIPO 1; beneficiado,			R\$ 3,58	R\$ 39.380,00
	em bom estado de conservação; grãos				
	inteiros; isentos de fermentação, mofo,				
	odores estranhos e de substâncias nocivas				
	à saúde, ausência de sujidades, parasitas,				
	larvas, insetos, embalagem: saco plástico				
	atóxico, fardo com 30kg, com embalagem				
	de 01 kg com a identificação do produto,				
	marca do fabricante, data de fabricação,				
	prazo de validade mínima de 01 (um) ano,				
	peso liquido e número do registro no				
	Ministério da Saúde, devidamente				
	rotulado conforme legislação vigente;				
	observadas as normas técnicas pertinentes				
7	à legislação sanitária de alimentos.	Kg	11.000		
,	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE,	Kg	11.000	R\$ 30,83	R\$ 92.490,00
	obtido pelo amassamento de farinha de			K\$ 50,65	Κ Φ 92.490,00
	l =				
	trigo especial ou sêmola de trigo com				
	água, sendo permitido o enriquecimento				
	do produto com ovos, vitaminas e				
	minerais. Embalagem plástica com 5Kg				
	(10 pcts de 500g cada) Com a				
	identificação do produto, marca do				
	fabricante, data de fabricação, peso				
	liquido e número de registro no órgão				
	competente devidamente rotulado				
	conforme legislação vigente; observando				
	as normas técnicas pertinentes à				
8	legislação. (COTA PRINCIPAL 75%)	Fd	3.000		
	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE,			R\$ 30,83	R\$ 30.830,00
	obtido pelo amassamento de farinha de				Í
	trigo especial ou sêmola de trigo com				
9	água, sendo permitido o enriquecimento				
					I.



	1 1			1	
	do produto com ovos, vitaminas e				
	minerais. Embalagem plástica com 5Kg				
	(10 pcts de 500g cada) Com a				
	identificação do produto, marca do				
	fabricante, data de fabricação, peso				
	liquido e número de registro no órgão				
	competente devidamente rotulado				
	conforme legislação vigente; observando				
	as normas técnicas pertinentes à				
	legislação. (COTA DE 25%	Fd	1.000		
	RESERVADA P/ ME/EPP e MEI)				
	FEIJÃO CARIOCA TIPO 1, (1ª			R\$ 7,33	R\$ 7.330,00
	qualidade) da safra corrente em bom				1
	estado de conservação; grãos inteiros na				
	cor característica à variedade				
	correspondente, de tamanho e formato				
	naturais, maduros, limpos e secos; isento				
	de fermentação mofo, odores estranhos e				
	de substância nocivas à saúde;				
	embalagem: saco plástico atóxico de 01				
	(um) kg, com a identificação do produto,				
	marca do fabricante, data de fabricação,				
	prazo de validade mínima de 06 (seis)				
	meses, peso liquido e numero de registro				
	no órgão competente devidamente				
	rotulado conforme legislação vigente;				
	observadas as normas técnicas pertinentes				
10	à legislação sanitária de alimentos	Kg	1.000		
	EXTRATO DE TOMATE, contendo			R\$ 2,00	R\$ 600,00
	valor energético, carboidratos, fibra				
	alimentar e sódio, embalagem com peso				
	de 190g. Não contendo glúten, com a				
	identificação do produto, marca do				
	fabricante, data da fabricação, prazo de				
11	validade, peso liquido.	Und	300		
	COLORÍFICO EM PÓ, a base de			R\$ 8,75	R\$ 1.575,00
	urucum; aparência de pó fino, homogêneo,				ĺ
	na cor laranja intenso. fabricado a partir				
	de matérias primas sãs e limpas, odor e				
	sabor próprios; embalagem plástica (Fardo				
12	de 1 Kg contendo 10 pcts de 100g).	Kg	180		
12	TEMPERO SECO EM PÓ, composto de	- -	100	R\$ 9,77	R\$ 1.758,60
	pimenta do reino cominho em pó,			ΣΨ 2,11	ΙΨ 1.750,00
	aparência de pó fino, homogêneo, na cor				
12	própria, não devendo estar melado ou				
13	propria, nao uevendo estar merado ou			I	



	-		<u> </u>	
1 0				
= =				
±				
± ·				
1				
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·				
sanitária de alimentos.	Kg	180		
ALHO IN NATURA, sem réstia, bulbo			R\$ 30,00	R\$ 9.000,00
inteiriço, de ótima qualidade, compacto,				
firme e com coloração uniforme, casca				
protetora integra, cor, odor e sabor típicos				
da espécie; caixa com 10 kgs contendo				
1				
=	Kσ	300		
	115	200	R\$ 5 33	R\$ 6.929,00
,			ΙΦ 3,33	Κφ 0.727,00
1				
= =				
9 9				
±	T T., 1	1 200		
	Una	1.300	D# 1.05	D# 250.00
•			R\$ 1,25	R\$ 250,00
<u> </u>				
-				
= -				
<u> </u>				
1				
órgão competente devidamente rotulado				
conforme legislação vigente; observadas				
as normas técnicas pertinentes à				
legislação.	Kg	200		
VINAGRE BRANCO fermentado de			R\$ 2,33	R\$ 466,00
vinho com acidez mínima de 4,0%;				
produto translúcido; cor, sabor e odor				
característico; embalagem: frasco plástico				
de 500ml, com a identificação do produto,				
	inteiriço, de ótima qualidade, compacto, firme e com coloração uniforme, casca protetora integra, cor, odor e sabor típicos da espécie; caixa com 10 kgs contendo embalagem plástica com pacote de 100grs cada; observada a Resolução nº 12\78, da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos-CNNPA, e demais normas editadas pela ANVISA. ÓLEO DE SOJA VEGETAL, refinado dentro de padrão rigoroso de qualidade; aspecto límpido e isento de impurezas, sem cheiro, leve e saudável, de acordo com os padrões legais, embalagem: tipo pet plástica, contendo 900ml, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. SAL REFINADO IODADO, embalagem: saco plástico atóxico, contendo 1 Kg - fardo com 30 quilos, com granulação uniforme sem resíduos de nenhuma espécie, validade mínima de 1 ano. Com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, peso liquido e numero de registro no órgão competente devidamente rotulado conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação. VINAGRE BRANCO fermentado de vinho com acidez mínima de 4,0%; produto translúcido; cor, sabor e odor característico; embalagem: frasco plástico	picante; fabricado a partir de frutos maduros ou próximos da maturação, limpos, dessecados e moídos com adequadas técnicas de higiene; embalagem: pacote plástico, fardo com 1 kg contendo pcts 100g, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. ALHO IN NATURA, sem réstia, bulbo inteiriço, de ótima qualidade, compacto, firme e com coloração uniforme, casca protetora integra, cor, odor e sabor típicos da espécie; caixa com 10 kgs contendo embalagem plástica com pacote de 100grs cada; observada a Resolução n° 12\78, da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos-CNNPA, e demais normas editadas pela ANVISA. ÖLEO DE SOJA VEGETAL, refinado dentro de padrão rigoroso de qualidade; aspecto límpido e isento de impurezas, sem cheiro, leve e saudável, de acordo com os padrões legais, embalagem: tipo pet plástica, contendo 900ml, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. SAL REFINADO IODADO, embalagem: saco plástico atóxico, contendo 1 Kg - fardo com 30 quilos, com granulação uniforme sem resíduos de nenhuma espécie, validade mínima de 1 ano. Com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, peso liquido e numero de registro no órgão competente devidamente rotulado conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação. VINAGRE BRANCO fermentado de vinho com acidez mínima de 4,0%; produto translúcido; cor, sabor e odor característico; embalagem: frasco plástico	picante; fabricado a partir de frutos maduros ou próximos da maturação, limpos, dessecados e moídos com adequadas técnicas de higiene; embalagem: pacote plástico, fardo com 1 kg contendo pcts 100g, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. ALHO IN NATURA, sem réstia, bulbo inteiriço, de ótima qualidade, compacto, firme e com coloração uniforme, casca protetora integra, cor, odor e sabor típicos da espécie; caixa com 10 kgs contendo embalagem plástica com pacote de 100grs cada; observada a Resolução n° 12\78, da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos-CNNPA, e demais normas editadas pela ANVISA. ÓLEO DE SOJA VEGETAL, refinado dentro de padrão rigoroso de qualidade; aspecto límpido e isento de impurezas, sem cheiro, leve e saudável, de acordo com os padrões legais, embalagem: tipo pet plástica, contendo 900ml, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. SAL REFINADO IODADO, embalagem: saco plástico atóxico, contendo 1 Kg - fardo com 30 quilos, com granulação uniforme sem resíduos de nenhuma espécie, validade mínima de 1 ano. Com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, peso liquido e numero de registro no órgão competente devidamente rotulado conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação. VINAGRE BRANCO fermentado de vinho com acidez mínima de 4,0%; produto translúcido; cor, sabor e odor característico; embalagem: frasco plástico	picante; fabricado a partir de frutos maduros ou próximos da maturação, limpos, dessecados e moídos com adequadas técnicas de higiene; embalagem: pacote plástico, fardo com 1 kg contendo pcts 100g, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. ALHO IN NATURA, sem réstia, bulbo inteiriço, de ótima qualidade, compacto, firme e com coloração uniforme, casca protetora integra, cor, odor e sabor típicos da espécie; caixa com 10 kgs contendo embalagem plástica com pacote de 100grs cada; observada a Resolução n° 12\78, da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos-CNNPA, e demais normas editadas pela ANVISA. ÖLEO DE SOJA VEGETAL, refinado dentro de padrão rigoroso de qualidade; aspecto límpido e isento de impurezas, sem cheiro, leve e saudável, de acordo com os padrões legais, embalagem: tipo pet plástica, contendo 900ml, devidamente rotulado conforme legislação vigente, observadas as normas técnicas pertinentes à legislação sanitária de alimentos. SAL REFINADO IODADO, embalagem: saco plástico atóxico, contendo 1 Kg - fardo com 30 quilos, com granulação uniforme sem resíduos de nenhuma espécie, validade mínima de 1 ano. Com a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, peso liquido e numero de registro no órgão competente devidamente rotulado conforme legislação vigente; observadas as normas técnicas pertinentes à legislação. VINAGRE BRANCO fermentado de vinho com acidez mínima de 4,0%; produto translúcido; cor, sabor e odor característico; embalagem: frasco plástico



				ı	T
	marca do fabricante, data de fabricação,				
	peso líquido e numero de registro no				
	órgão competente devidamente rotulado				
	conforme legislação vigente; observadas				
	as normas técnicas pertinentes à legislação				
	sanitária de alimentos.	Und	200		
	COCO RALADO sem adição de açúcar,			R\$ 29,17	R\$ 1.458,50
	em flocos finos, acondicionado em				
	embalagem aluminizada ou de polietileno				
	1				
	atóxico transparente, contendo 500g, com				
	identificação na embalagem (rótulo) dos				
	ingredientes, valor nutricional, peso,				
	fornecedor, data de fabricação e validade.				
	Validade mínima de 06 (seis) meses a				
18	contar da data de entrega.	Pct	50		
	FARINHA DE MANDIOCA -			R\$ 6,33	R\$ 6.330,00
	fabricadas a partir de matérias primas				
	limpas, isentas de matéria terrosa e				
	parasitos. Não podem estar úmidas,				
	fermentadas ou rançosas. Produto obtido				
	pela ligeira torração da raladura das raízes				
	de mandioca (Manibot utilissima)				
	previamente descascada, lavada, e isentas				
	do radical cianeto. Embalagem integra de				
	1kg, na embalagem deverá constar data				
	da fabricação data de validade e número				
	do lote do produto. Validade mínima de 6				
19	meses na data da entrega.	Kg	1.000		
	MILHO BRANCO PARA CANJICA	<u> </u>		R\$ 5,17	R\$ 15.510,00
	"cru" Grãos ou pedaços de grãos de milho			. ,	,
	que apresentam ausência parcial ou total				
	do gérmen, em função do processo de				
	escarificação mecânica ou manual.				
	Canjica extra ou Canjica quatro.				
	Embalagem integra de 500g, na				
	embalagem deverá constar data da				
	fabricação data de validade e número do				
	lote do produto. Validade mínima de 6				
20	meses na data da entrega.	Kg	3.000		
	CAFÉ TORRADO e moído embalado à	**5	2.000	R\$ 24,67	R\$ 12.335,00
	vácuo embalagem de 250 gr. com a			ΔΨ.ΔΤ,Ο /	14 12.333,00
	identificação do produto, sabor				
	tradicional, marca do fabricante, prazo de				
21	validade, que não contenha glúten.	Kg	500		
<u> </u>	vanuaue, que nao contenna giuten.	ng	500		



	, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,				
	FUBÁ DE MILHO, produto obtido da			R\$ 4,67	R\$ 2.335,00
	moagem do grão de milho são, limpo,				
	isento de matéria terrosa e parasita. Não				
	podendo apresentar umidade, fermentação				
	ou ranço. Acondicionado em embalagem				
	I =				
	de polietileno atóxico, contendo 01 kg,				
	com identificação na embalagem (rótulo)				
	dos ingredientes, valor nutricional, peso,				
	fornecedor, data de fabricação e validade.				
	Isento de sujidades, parasitas, larvas e				
	material estranho. Validade mínima de 06				
	(seis) meses a contar da data de entrega.				
22		Kg	500		
	MARGARINA COM SAL, sem gordura			R\$ 9,67	R\$ 2.901,00
	trans, não rançoso, acondicionado em			, ,	, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,
	embalagem resistente de polietileno,				
	hermeticamente fechados, acondicionados				
	em caixa de papelão, resfriado até 16°C,				
	contendo 500g. Contendo na embalagem a				
	identificação do produto, marca do				
	fabricante, validade, data de embalagem,				
	peso líquido e selo de inspeção do órgão				
	competente (registro no ministério da				
	agricultura SIF/DIPOA). Validade mínima				
	de 06 (seis) meses a contar da data da				
23	entrega.	Kg	300		
	FLOCÃO DE MILHO pré-cozido, tipo	_		R\$ 1,97	R\$ 3.940,00
	flocão, amarelo, com aspecto, cor, cheiro				,
	e sabor próprios com ausência de				
	umidade, fermentação, ranço, isento de				
	sujidades, parasitas e larvas. Embalagem				
	de 500gr, sacos plásticos transparentes				
	plásticos transparentes e atóxicos, tampos				
	não violados, resistentes que garantam a				
	integridade do produto até o momento do				
	consumo, acondicionado em fardos				
	lacrados. A embalagem deverá conter				
	externamente os dados de identificação e				
	procedência, informação nutricional, nº do				
	lote, data de validade, quantidade do				
	produto. O produto deverá apresentar				
	validade mínima de 05 (cinco) meses a				
	partir da data de entrega na unidade				
24	requisitante	Pct	2.000		
	FLOCÃO DE ARROZ pré-cozido, tipo	Pct	2.500	R\$ 2,45	R\$ 6.125,00
	1200110 DE MINIOE PIO COLIGO, UPO	100	2.200	114 4,73	14 0.123,00



	1	T	,	,
flocão, branco, com aspecto, cor, cheiro e				
sabor próprios com ausência de umidade				
fermentação, ranço, isento de sujidades	,			
parasitas e larvas. Embalagem de 500gr				
sacos plásticos transparentes plásticos				
transparentes e atóxicos, tampos não				
violados, resistentes que garantam a				
integridade do produto até o momento do				
consumo, acondicionado em fardos				
lacrados. A embalagem deverá conte				
externamente os dados de identificação e				
procedência, informação nutricional, nº do				
lote, data de validade, quantidade do				
produto. O produto deverá apresentar				
validade mínima de 05 (cinco) meses a				
partir da data de entrega na unidade				
requisitante				
FÉCULA DE MANDIOCA OU			R\$ 6,67	R\$ 6.670,00
POLVIHO AZEDO não deve apresentar				
sujidade, umidade ou 500 gr do produto				
A embalagem deve estar intacta, bem	1			
vedada e deve contar data de fabricação	,			
com no máximo 30 dias da data da entrega				
do produto, data da validade, informações				
26 nutricionais e ingredientes.	Kg	1.000		
CARNE BOVINA fresca de 1ª qualidade			R\$ 48,67	R\$ 48.670,00
(alcatra, chã de dentro ou contrafilé)			. ,	
aspecto próprio, cor vermelho vivo e sem				
osso, sem gordura, sem mancha				
esverdeada, cheiro e sabor próprio, com o				
registro no órgão competente e selo do				
Serviço de Inspeção Federal (SIF)				
expedido pelo Ministério da Agricultura				
Pecuária e Abastecimento, abatida sob				
inspeção veterinária, manipulada em				
condições de higiênicas adequadas e sem				
adição de substâncias químicas, isenta de				
sujidades, parasitas e larvas, em cortes de		1.000		
27 2 Kg	Pct	1.000	D.A.	D
CARNE MOÍDA de 1ª qualidade			R\$	R\$ 660.000,00
embalagem 500 grs cx c/ 15 kg marca			220,00	
nome e endereço do fabricante e número				
de registro do órgão competente. (COTA				
28 PRINCIPAL 75%)	Cx	3.000		
29 CARNE MOÍDA de 1ª qualidade	Cx	1.000	R\$	R\$ 220.000,00



embalagem 500 grs ex c' 15 kg marca, nome e endereço do fabricante e número de registro do órgão competente. (COTA DE 25% RESERVADA P/ ME/EPP e MEI) CHARQUE BOVINO DIANTEIRO OU CARNE SECA — sadio, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico. Isento de: coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, vestígios de descongelamento, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, a vácuo, transparente e resistente, peso líquido de 01 a 05 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a 30 contar da data de entrega. PETTO DE FRANGO s' pele e s'osso congelado, aspecto próprio não amolecido nem pegajoso, cor próprio, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, ausência de sujidades, parasitas e larvas, marca, nome e endereço do fabricante e número de registro do órgão competente, embalagem de 01 kg. SALSICHA — origem carne bovina de boa qualidade, em bom estado sanitário, isenta de sujidades, parasitas, embalagem intacta de 5kg. Não deverá apresentar superfícies pegajosas, exudado líquido, partes flácidas ou consistência anormal. Contendo prazo de validade e informações nutricionais, marca, nome e endereço do fabricante e número de registro do órgão competente, validade a informações nutricionais, marca, nome e endereço do fabricante e número de registro do órgão competente, validade a informações nutricionais, marca, nome e endereço do fabricante e número de registro do órgão competente, validade a informações nutricionais, marca, nome e endereço do fabricante e número de registro do órgão competente, validade, em bom estado sanitário, isenta		ambalagam 500 are av a/ 15 1			220.00	
de registro do órgão competente. (COTA DE 25% RESERVADA P/ ME/EPP e MEI) CHARQUE BOVINO DIANTEIRO OU CARNE SECA — sadio, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico. Isento de: coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, vestígios de descongelamento, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, a vácuo, transparente e resistente, peso líquido de 01 a 05 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. PETTO DE FRANGO s/ pele e s/osso congelado, aspecto próprio não amolecido nem pegajoso, cor próprio, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, ausência de sujidades, parasitas e larvas, marca, nome e endereço do fabricante e número de registro do órgão competente, embalagem de 01 kg. SALSICHA — origem carne bovina de boa qualidade, em bom estado sanitário, isenta de sujidades, parasitas, embalagem intacta de 5kg. Não deverá apresentar superfícies pegajosas, exsudado líquido, partes flácidas ou consistência anormal. Contendo prazo de validade e informações nutricionais, marca, nome e endereço do fabricante e número de registro do órgão competente, validade 3 meses. SALSICHA — origem carne de ave de boa SALSICHA — origem carne de ave de boa		embalagem 500 grs cx c/ 15 kg marca,			220,00	
DE 25% RESERVADA P/ ME/EPP c MEI) CHARQUE BOVINO DIANTEIRO OU CARNE SECA – sadio, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico. Isento de: coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, vestígios de descongelamento, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, a vácuo, transparente e resistente, peso líquido de 01 a 05 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. PEITO DE FRANGO s' pele e s/osso congelado, aspecto próprio não amolecido nem pegajoso, cor próprio, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, ausência de sujidades, parasitas e larvas, marca, nome e endereço do fabricante e número de registro do órgão competente, senta de sujidades, parasitas, embalagem intacta de 5kg. Não deverá apresentar superfícies pegajosas, exsudado líquido, partes flácidas ou consistência anormal. Contendo prazo de validade e informações nutricionais, marca, nome e endereço do fabricante e número de registro do órgão competente, validade a misero. SALSICHA – origem carne de ave de boa SALSICHA – origem carne de ave de boa R\$ 44.67 R\$ 67.005.00		_				
CHARQUE BOVINO DIANTEIRO OU CARNE SECA – sadio, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico. Isento de: coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, vestígios de descongelamento, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, a vácuo, transparente e resistente, peso líquido de Ol a 05 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a 30 contar da data de entrega. PEITO DE FRANGO s' pele e s'osso congelado, aspecto próprio não amolecido nem pegajoso, cor próprio, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, ausência de sujidades, parasitas e larvas, marca, nome e endereço do fabricante e número de registro do órgão competente, 31 embalagem de 01 kg. SALSICHA – origem carne bovina de boa qualidade, em bom estado sanitário, isenta de sujidades, parasitas, embalagem intacta de 5kg. Não deverá apresentar superfícies pegajosas, exsudado líquido, partes flácidas ou consistência anormal. Contendo prazo de validade e informações nutricionais, marca, nome e endereço do fabricante e número de registro do órgão competente, validade 3 meses. SALSICHA – origem carne de ave de boa CR\$ 44.67 R\$ 67.005,00		de registro do órgão competente. (COTA				
CHARQUE BOVINO DIANTEIRO OU CARNE SECA – sadio, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico. Isento de: coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, vestígios de descongelamento, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, a vácuo, transparente e resistente, peso líquido de 01 a 05 kg. contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. PEITO DE FRANGO s/ pele e s/osso congelado, aspecto próprio não amolecido nem pegajoso, cor próprio, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, ausência de sujidades, parasitas e larvas, marca, nome e endereço do fabricante e número de registro do órgão competente, embalagem de 01 Kg. SALSICHA — origem carne bovina de boa qualidade, em bom estado sanitário, isenta de sujidades, parasitas, embalagem intacta de 5kg. Não deverá apresentar superfícies pegajosas, exsudado líquido, partes flácidas ou consistência anormal. Contendo prazo de validade e informações nutricionais, marca, nome e endereço do fabricante e número de registro do órgão competente, validade a meses. SALSICHA — origem carne de ave de boa SALSICHA — origem carne de registro do órgão ou consistência anormal. Contendo prazo de validade e informações nutricionais, marca, nome e endereço do fabricante e número de registro do órgão ou propetente, validade 3 meses. Pct 1.500 R\$ 44,67 R\$ 67.005,00		DE 25% RESERVADA P/ ME/EPP e				
CHARQUE BOVINO DIANTEIRO OU CARNE SECA – sadio, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico. Isento de: coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, vestígios de descongelamento, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, a vácuo, transparente e resistente, peso líquido de 01 a 05 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. PEITO DE FRANGO s/ pele e s/osso congelado, aspecto próprio não amolecido nem pegajoso, cor próprio, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, ausência de sujidades, parasitas e larvas, marca, nome e endereço do fabricante e número de registro do órgão competente, embalagem de 01 Kg. SALSICHA — origem carne bovina de boa qualidade, em bom estado sanitário, isenta de sujidades, parasitas, embalagem intacta de 5kg. Não deverá apresentar superfícies pegajosas, exsudado líquido, partes flácidas ou consistência anormal. Contendo prazo de validade e informações nutricionais, marca, nome e endereço do fabricante e número de registro do órgão oupetente, validade 3 meses. Pct 1.500 R\$ 44,67 R\$ 67,005,00		MEI)				
OU CARNE SECA – sadio, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico. Isento de: coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, vestígios de descongelamento, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, a vácuo, transparente e resistente, peso líquido de 01 a 05 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. PEITO DE FRANGO s/ pele e s/osso congelado, aspecto próprio não amolecido nem pegajoso, cor próprio, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, ausência de sujidades, parasitas e larvas, marca, nome e endereço do fabricante e número de registro do órgão competente, embalagem de 01 Kg. SALSICHA — origem carne bovina de boa qualidade, em bom estado sanitário, isenta de sujidades, parasitas, embalagem intacta de 5kg. Não deverá apresentar superfícies pegajosas, exsudado líquido, partes flácidas ou consistência anormal. Contendo prazo de validade e informações nutricionais, marca, nome e endereço do fabricante e número de registro do órgão competente, validade 3 meses. SALSICHA — origem carne de ave de boa SALSICHA — origem carne de ave de boa R\$ 44,67 R\$ 67.005,00		, in the second				
OU CARNE SECA – sadio, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico. Isento de: coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, vestígios de descongelamento, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, a vácuo, transparente e resistente, peso líquido de 01 a 05 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. PEITO DE FRANGO s/ pele e s/osso congelado, aspecto próprio não amolecido nem pegajoso, cor próprio, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, ausência de sujidades, parasitas e larvas, marca, nome e endereço do fabricante e número de registro do órgão competente, embalagem de 01 Kg. SALSICHA — origem carne bovina de boa qualidade, partes flácidas ou consistência anormal. Contendo prazo de validade e informações nutricionais, marca, nome e endereço do fabricante e número de registro do órgão competente, validade 3 meses. SALSICHA — origem carne de ave de boa SALSICHA — origem carne de ave de boa CR\$ 44,67 R\$ 67.005,00		CHARQUE BOVINO DIANTEIRO			R\$ 36.50	R\$ 21.900.00
apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico. Isento de: coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, vestígios de descongelamento, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, a vácuo, transparente e resistente, peso líquido de 01 a 05 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. PETTO DE FRANGO s/ pele e s/osso congelado, aspecto próprio não amolecido nem pegajoso, cor próprio, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, ausência de sujidades, parasitas e larvas, marca, nome e endereço do fabricante e número de registro do órgão competente, embalagem de 01 Kg. SALSICHA — origem carne bovina de boa qualidade, em bom estado sanitário, isenta de sujidades, parasitas, embalagem intacta de 5kg. Não deverá apresentar superfícies pegajosas, exsudado líquido, partes flácidas ou consistência anormal. Contendo prazo de validade e informações nutricionais, marca, nome e endereço do fabricante e número de registro do órgão competente, validade 3 meses. SALSICHA — origem carne de ave de boa SALSICHA — origem carne de ave de boa						-,
característico. İsento de: coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, vestígios de descongelamento, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, a vácuo, transparente e resistente, peso líquido de 01 a 05 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a 30 contar da data de entrega. PEITO DE FRANGO s/ pele e s/osso congelado, aspecto próprio não amolecido nem pegajoso, cor próprio, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, ausência de sujidades, parasitas e larvas, marca, nome e endereço do fabricante e número de registro do órgão competente, embalagem de 01 Kg. SALSICHA — origem carne bovina de boa qualidade, em bom estado sanitário, isenta de sujidades, parasitas, embalagem intacta de 5kg. Não deverá apresentar superfícies pegajosas, exsudado líquido, partes flácidas ou consistência anormal. Contendo prazo de validade e informações nutricionais, marca, nome e endereço do fabricante e número de registro do órgão competente, validade 3 meses. SALSICHA — origem carne de ave de boa SALSICHA — origem carne de ave de boa		· ·				
arroxeada, acinzentada e esverdeada, vestígios de descongelamento, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, a vácuo, transparente e resistente, peso líquido de 01 a 05 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a 30 contar da data de entrega. PEITO DE FRANGO s/ pele e s/osso congelado, aspecto próprio não amolecido nem pegajoso, cor próprio, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, ausência de sujidades, parasitas e larvas, marca, nome e endereço do fabricante e número de registro do órgão competente, embalagem de 01 Kg. SALSICHA — origem carne bovina de boa qualidade, em bom estado sanitário, isenta de sujidades, parasitas, embalagem intacta de 5kg. Não deverá apresentar superfícies pegajosas, exsudado líquido, partes flácidas ou consistência anormal. Contendo prazo de validade e informações nutricionais, marca, nome e endereço do fabricante e número de registro do órgão competente, validade 3 meses. Pet 1.500 R\$ 44,67 R\$ 67.005,00]					
vestígios de descongelamento, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, a vácuo, transparente e resistente, peso líquido de 01 a 05 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. PEITO DE FRANGO s/ pele e s/osso congelado, aspecto próprio não amolecido nem pegajoso, cor próprio, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, ausência de sujidades, parasitas e larvas, marca, nome e endereço do fabricante e número de registro do órgão competente, 31 embalagem de 01 kg. SALSICHA — origem carne bovina de boa qualidade, par bom estado sanitário, isenta de sujidades, parasitas, embalagem intacta de 5kg. Não deverá apresentar superfícies pegajosas, exsudado líquido, partes flácidas ou consistência anormal. Contendo prazo de validade e informações nutricionais, marca, nome e endereço do fabricante e número de registro do órgão competente, validade 3 meses. Pct 1.500 R\$ 44,67 R\$ 67.005,00		3				
desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, a vácuo, transparente e resistente, peso líquido de 01 a 05 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. PEITO DE FRANGO s/ pele e s/osso congelado, aspecto próprio não amolecido nem pegajoso, cor próprio, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, ausência de sujidades, parasitas e larvas, marca, nome e endereço do fabricante e número de registro do órgão competente, 31 embalagem de 01 kg. SALSICHA — origem carne bovina de boa qualidade, em bom estado sanitário, isenta de sujidades, parasitas, embalagem intacta de 5kg. Não deverá apresentar superfícies pegajosas, exsudado líquido, partes flácidas ou consistência anormal. Contendo prazo de validade e informações nutricionais, marca, nome e endereço do fabricante e número de registro do órgão competente, validade 3 meses. Pet 1.500 R\$ 44,67 R\$ 67.005,00] .	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·				
qualquer substância contaminante. Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, a vácuo, transparente e resistente, peso líquido de 01 a 05 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a 30 contar da data de entrega. PEITO DE FRANGO s/ pele e s/osso congelado, aspecto próprio não amolecido nem pegajoso, cor próprio, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, ausência de sujidades, parasitas e larvas, marca, nome e endereço do fabricante e número de registro do órgão competente, embalagem de 01 Kg. SALSICHA — origem carne bovina de boa qualidade, em bom estado sanitário, isenta de sujidades, parasitas, embalagem intacta de 5kg. Não deverá apresentar superfícies pegajosas, exsudado líquido, partes flácidas ou consistência anormal. Contendo prazo de validade e informações nutricionais, marca, nome e endereço do fabricante e número de registro do órgão 22 competente, validade 3 meses. SALSICHA — origem carne de ave de boa R\$ 44,67 R\$ 67.005,00						
Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, resistente, a vácuo, transparente e resistente, peso líquido de 01 a 05 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a 30 contar da data de entrega. PEITO DE FRANGO s/ pele e s/osso congelado, aspecto próprio não amolecido nem pegajoso, cor próprio não amolecido nem pegajoso, cor próprio, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, ausência de sujidades, parasitas e larvas, marca, nome e endereço do fabricante e número de registro do órgão competente, embalagem de 01 Kg. SALSICHA — origem carne bovina de boa qualidade, em bom estado sanitário, isenta de sujidades, parasitas, embalagem intacta de 5kg. Não deverá apresentar superfícies pegajosas, exsudado líquido, partes flácidas ou consistência anormal. Contendo prazo de validade e informações nutricionais, marca, nome e endereço do fabricante e número de registro do órgão 22 competente, validade 3 meses. SALSICHA — origem carne de ave de boa R\$ 44,67 R\$ 67.005,00						
polietileno atóxica, resistente, a vácuo, transparente e resistente, peso líquido de 01 a 05 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a 30 contar da data de entrega. PEITO DE FRANGO s/ pele e s/osso congelado, aspecto próprio não amolecido nem pegajoso, cor próprio, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, ausência de sujidades, parasitas e larvas, marca, nome e endereço do fabricante e número de registro do órgão competente, embalagem de 01 Kg. SALSICHA — origem carne bovina de boa qualidade, em bom estado sanitário, isenta de sujidades, parasitas, embalagem intacta de 5kg. Não deverá apresentar superfícies pegajosas, exsudado líquido, partes flácidas ou consistência anormal. Contendo prazo de validade e informações nutricionais, marca, nome e endereço do fabricante e número de registro do órgão competente, validade 3 meses. Pct 1.500 R\$ 11,45 R\$ 68.700,00 R\$ 38,33 R\$ 57.495,00						
transparente e resistente, peso líquido de 01 a 05 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a 30 contar da data de entrega. PEITO DE FRANGO s/ pele e s/osso congelado, aspecto próprio não amolecido nem pegajoso, cor próprio, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, ausência de sujidades, parasitas e larvas, marca, nome e endereço do fabricante e número de registro do órgão competente, iembalagem de 01 Kg. SALSICHA — origem carne bovina de boa qualidade, em bom estado sanitário, isenta de sujidades, parasitas, embalagem intacta de 5kg. Não deverá apresentar superfícies pegajosas, exsudado líquido, partes flácidas ou consistência anormal. Contendo prazo de validade e informações nutricionais, marca, nome e endereço do fabricante e número de registro do órgão competente, validade 3 meses. Pct 1.500 R\$ 44,67 R\$ 67.005,00		\mathcal{E}				
01 a 05 kg, contendo na embalagem a identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a 30 contar da data de entrega. PEITO DE FRANGO s/ pele e s/osso congelado, aspecto próprio não amolecido nem pegajoso, cor próprio, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, ausência de sujidades, parasitas e larvas, marca, nome e endereço do fabricante e número de registro do órgão competente, 31 embalagem de 01 Kg. SALSICHA — origem carne bovina de boa qualidade, em bom estado sanitário, isenta de sujidades, parasitas, embalagem intacta de 5kg. Não deverá apresentar superfícies pegajosas, exsudado líquido, partes flácidas ou consistência anormal. Contendo prazo de validade e informações nutricionais, marca, nome e endereço do fabricante e número de registro do órgão competente, validade 3 meses. Pct 1.500 R\$ 11,45 R\$ 68.700,00						
identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. PEITO DE FRANGO s/ pele e s/osso congelado, aspecto próprio não amolecido nem pegajoso, cor próprio, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, ausência de sujidades, parasitas e larvas, marca, nome e endereço do fabricante e número de registro do órgão competente, embalagem de 01 Kg. SALSICHA — origem carne bovina de boa qualidade, em bom estado sanitário, isenta de sujidades, parasitas, embalagem intacta de 5kg. Não deverá apresentar superfícies pegajosas, exsudado líquido, partes flácidas ou consistência anormal. Contendo prazo de validade e informações nutricionais, marca, nome e endereço do fabricante e número de registro do órgão competente, validade 3 meses. Pct 1.500 R\$ 11,45 R\$ 68.700,00 R\$ 38,33 R\$ 57.495,00						
fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. PEITO DE FRANGO s/ pele e s/osso congelado, aspecto próprio não amolecido nem pegajoso, cor próprio, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, ausência de sujidades, parasitas e larvas, marca, nome e endereço do fabricante e número de registro do órgão competente, embalagem de 01 Kg. SALSICHA — origem carne bovina de boa qualidade, em bom estado sanitário, isenta de sujidades, parasitas, embalagem intacta de 5kg. Não deverá apresentar superfícies pegajosas, exsudado líquido, partes flácidas ou consistência anormal. Contendo prazo de validade e informações nutricionais, marca, nome e endereço do fabricante e número de registro do órgão competente, validade 3 meses. Pct 1.500 R\$ 44,67 R\$ 67.005,00						
oficiais e selo de inspeção do órgão competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. PEITO DE FRANGO s/ pele e s/osso congelado, aspecto próprio não amolecido nem pegajoso, cor próprio, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, ausência de sujidades, parasitas e larvas, marca, nome e endereço do fabricante e número de registro do órgão competente, embalagem de 01 Kg. SALSICHA — origem carne bovina de boa qualidade, em bom estado sanitário, isenta de sujidades, parasitas, embalagem intacta de 5kg. Não deverá apresentar superfícies pegajosas, exsudado líquido, partes flácidas ou consistência anormal. Contendo prazo de validade e informações nutricionais, marca, nome e endereço do fabricante e número de registro do órgão competente, validade 3 meses. Pct 1.500 R\$ 11,45 R\$ 68.700,00 R\$ 38,33 R\$ 57.495,00						
competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. PEITO DE FRANGO s/ pele e s/osso congelado, aspecto próprio não amolecido nem pegajoso, cor próprio, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, ausência de sujidades, parasitas e larvas, marca, nome e endereço do fabricante e número de registro do órgão competente, embalagem de 01 Kg. SALSICHA — origem carne bovina de boa qualidade, em bom estado sanitário, isenta de sujidades, parasitas, embalagem intacta de 5kg. Não deverá apresentar superfícies pegajosas, exsudado líquido, partes flácidas ou consistência anormal. Contendo prazo de validade e informações nutricionais, marca, nome e endereço do fabricante e número de registro do órgão SALSICHA — origem carne de ave de boa R\$ 44,67 R\$ 67.005,00	ļ	-				
Validade mínima de 06 (seis) meses, a contar da data de entrega. PEITO DE FRANGO s/ pele e s/osso congelado, aspecto próprio não amolecido nem pegajoso, cor próprio, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, ausência de sujidades, parasitas e larvas, marca, nome e endereço do fabricante e número de registro do órgão competente, 31 embalagem de 01 Kg. SALSICHA — origem carne bovina de boa qualidade, em bom estado sanitário, isenta de sujidades, parasitas, embalagem intacta de 5kg. Não deverá apresentar superfícies pegajosas, exsudado líquido, partes flácidas ou consistência anormal. Contendo prazo de validade e informações nutricionais, marca, nome e endereço do fabricante e número de registro do órgão competente, validade 3 meses. Pct 1.500 R\$ 11,45 R\$ 68.700,00 R\$ 38,33 R\$ 57.495,00		I = -				
Ocontar da data de entrega. PEITO DE FRANGO s/ pele e s/osso congelado, aspecto próprio não amolecido nem pegajoso, cor próprio, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, ausência de sujidades, parasitas e larvas, marca, nome e endereço do fabricante e número de registro do órgão competente, embalagem de 01 Kg. SALSICHA — origem carne bovina de boa qualidade, em bom estado sanitário, isenta de sujidades, parasitas, embalagem intacta de 5kg. Não deverá apresentar superfícies pegajosas, exsudado líquido, partes flácidas ou consistência anormal. Contendo prazo de validade e informações nutricionais, marca, nome e endereço do fabricante e número de registro do órgão competente, validade 3 meses. SALSICHA — origem carne de ave de boa R\$ 11,45 R\$ 68.700,00 R\$ 31,45 R\$ 68.700,00		1				
PEITO DE FRANGO s/ pele e s/osso congelado, aspecto próprio não amolecido nem pegajoso, cor próprio, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, ausência de sujidades, parasitas e larvas, marca, nome e endereço do fabricante e número de registro do órgão competente, embalagem de 01 Kg. SALSICHA — origem carne bovina de boa qualidade, em bom estado sanitário, isenta de sujidades, parasitas, embalagem intacta de 5kg. Não deverá apresentar superfícies pegajosas, exsudado líquido, partes flácidas ou consistência anormal. Contendo prazo de validade e informações nutricionais, marca, nome e endereço do fabricante e número de registro do órgão 32 competente, validade 3 meses. Pct R\$ 11,45 R\$ 68.700,00 R\$ 38,33 R\$ 57.495,00 R\$ 38,33 R\$ 57.495,00	30		Kg	600		
congelado, aspecto próprio não amolecido nem pegajoso, cor próprio, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, ausência de sujidades, parasitas e larvas, marca, nome e endereço do fabricante e número de registro do órgão competente, embalagem de 01 Kg. SALSICHA — origem carne bovina de boa qualidade, em bom estado sanitário, isenta de sujidades, parasitas, embalagem intacta de 5kg. Não deverá apresentar superfícies pegajosas, exsudado líquido, partes flácidas ou consistência anormal. Contendo prazo de validade e informações nutricionais, marca, nome e endereço do fabricante e número de registro do órgão 32 competente, validade 3 meses. Pct 1.500 R\$ 44,67 R\$ 67.005,00		<u> </u>			R\$ 11,45	R\$ 68.700,00
nem pegajoso, cor próprio, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, ausência de sujidades, parasitas e larvas, marca, nome e endereço do fabricante e número de registro do órgão competente, 31 embalagem de 01 Kg. SALSICHA — origem carne bovina de boa qualidade, em bom estado sanitário, isenta de sujidades, parasitas, embalagem intacta de 5kg. Não deverá apresentar superfícies pegajosas, exsudado líquido, partes flácidas ou consistência anormal. Contendo prazo de validade e informações nutricionais, marca, nome e endereço do fabricante e número de registro do órgão 32 competente, validade 3 meses. Pct 1.500 R\$ 44,67 R\$ 67.005,00		congelado, aspecto próprio não amolecido				
esverdeadas, cheiro e sabor próprio, ausência de sujidades, parasitas e larvas, marca, nome e endereço do fabricante e número de registro do órgão competente, embalagem de 01 Kg . SALSICHA — origem carne bovina de boa qualidade, em bom estado sanitário, isenta de sujidades, parasitas, embalagem intacta de 5kg. Não deverá apresentar superfícies pegajosas, exsudado líquido, partes flácidas ou consistência anormal. Contendo prazo de validade e informações nutricionais, marca, nome e endereço do fabricante e número de registro do órgão competente, validade 3 meses. Pct 1.500 R\$ 38,33 R\$ 57.495,00	ĺ					
marca, nome e endereço do fabricante e número de registro do órgão competente, embalagem de 01 Kg . SALSICHA — origem carne bovina de boa qualidade, em bom estado sanitário, isenta de sujidades, parasitas, embalagem intacta de 5kg. Não deverá apresentar superfícies pegajosas, exsudado líquido, partes flácidas ou consistência anormal. Contendo prazo de validade e informações nutricionais, marca, nome e endereço do fabricante e número de registro do órgão competente, validade 3 meses. Pct 1.500 R\$ 38,33 R\$ 57.495,00		_ = = = = = = =				
marca, nome e endereço do fabricante e número de registro do órgão competente, embalagem de 01 Kg . SALSICHA — origem carne bovina de boa qualidade, em bom estado sanitário, isenta de sujidades, parasitas, embalagem intacta de 5kg. Não deverá apresentar superfícies pegajosas, exsudado líquido, partes flácidas ou consistência anormal. Contendo prazo de validade e informações nutricionais, marca, nome e endereço do fabricante e número de registro do órgão competente, validade 3 meses. Pct 1.500 R\$ 38,33 R\$ 57.495,00		ausência de sujidades, parasitas e larvas,				
31 embalagem de 01 Kg . Kg 6.000 SALSICHA – origem carne bovina de boa qualidade, em bom estado sanitário, isenta de sujidades, parasitas, embalagem intacta de 5kg. Não deverá apresentar superfícies pegajosas, exsudado líquido, partes flácidas ou consistência anormal. Contendo prazo de validade e informações nutricionais, marca, nome e endereço do fabricante e número de registro do órgão competente, validade 3 meses. Pct 1.500 SALSICHA – origem carne de ave de boa R\$ 44,67 R\$ 67.005,00		1				
SALSICHA – origem carne bovina de boa qualidade, em bom estado sanitário, isenta de sujidades, parasitas, embalagem intacta de 5kg. Não deverá apresentar superfícies pegajosas, exsudado líquido, partes flácidas ou consistência anormal. Contendo prazo de validade e informações nutricionais, marca, nome e endereço do fabricante e número de registro do órgão competente, validade 3 meses. Pct 1.500 SALSICHA – origem carne de ave de boa R\$ 38,33 R\$ 57.495,00	ĺ					
boa qualidade, em bom estado sanitário, isenta de sujidades, parasitas, embalagem intacta de 5kg. Não deverá apresentar superfícies pegajosas, exsudado líquido, partes flácidas ou consistência anormal. Contendo prazo de validade e informações nutricionais, marca, nome e endereço do fabricante e número de registro do órgão competente, validade 3 meses. SALSICHA – origem carne de ave de boa R\$ 44,67 R\$ 67.005,00	31		Kg	6.000		
isenta de sujidades, parasitas, embalagem intacta de 5kg. Não deverá apresentar superfícies pegajosas, exsudado líquido, partes flácidas ou consistência anormal. Contendo prazo de validade e informações nutricionais, marca, nome e endereço do fabricante e número de registro do órgão competente, validade 3 meses. SALSICHA – origem carne de ave de boa R\$ 44,67 R\$ 67.005,00		SALSICHA – origem carne bovina de			R\$ 38,33	R\$ 57.495,00
intacta de 5kg. Não deverá apresentar superfícies pegajosas, exsudado líquido, partes flácidas ou consistência anormal. Contendo prazo de validade e informações nutricionais, marca, nome e endereço do fabricante e número de registro do órgão competente, validade 3 meses. SALSICHA – origem carne de ave de boa R\$ 44,67 R\$ 67.005,00	ĺ	_				
superfícies pegajosas, exsudado líquido, partes flácidas ou consistência anormal. Contendo prazo de validade e informações nutricionais, marca, nome e endereço do fabricante e número de registro do órgão competente, validade 3 meses. SALSICHA – origem carne de ave de boa R\$ 44,67 R\$ 67.005,00		1				
partes flácidas ou consistência anormal. Contendo prazo de validade e informações nutricionais, marca, nome e endereço do fabricante e número de registro do órgão competente, validade 3 meses. SALSICHA – origem carne de ave de boa R\$ 44,67 R\$ 67.005,00						
Contendo prazo de validade e informações nutricionais, marca, nome e endereço do fabricante e número de registro do órgão competente, validade 3 meses. SALSICHA – origem carne de ave de boa R\$ 44,67 R\$ 67.005,00						
nutricionais, marca, nome e endereço do fabricante e número de registro do órgão competente, validade 3 meses. SALSICHA – origem carne de ave de boa R\$ 44,67 R\$ 67.005,00		-				
fabricante e número de registro do órgão 32 competente, validade 3 meses. SALSICHA – origem carne de ave de boa R\$ 44,67 R\$ 67.005,00		1				
32 competente, validade 3 meses. Pct 1.500 R\$ 44,67 R\$ 67.005,00	ĺ					
SALSICHA – origem carne de ave de boa R\$ 44,67 R\$ 67.005,00						
	32		Pct	1.500		
33 qualidade, em bom estado sanitário, isenta 1.500		_			R\$ 44,67	R\$ 67.005,00
	33	qualidade, em bom estado sanitário, isenta		1.500		



-					
	de sujidades, parasitas, embalagem intacta				
	de 5kg. Não deverá apresentar superfícies				
	pegajosas, exsudado líquido, partes				
	flácidas ou consistência anormal.	Pct			
	Contendo prazo de validade e informações	100			
	nutricionais, marca, nome e endereço do				
	fabricante e número de registro do órgão				
	competente, validade 3 meses.			D # 7 00	D 0 1 150 00
	OVO BRANCO de galinha, produto			R\$ 7,00	R\$ 1.470,00
	fresco de ave galinácea, tipo grande (50g),				
	íntegro, tamanho uniforme e cor branca,				
	proveniente de avicultor com inspeção				
	oficial, cor, odor e sabor característico,				
	casca lisa, pouco porosa, sem manchas ou				
	sujidades, sem rachaduras, isento de				
	podridão e fungos. A gema deve se				
	apresentar translúcida, firme, consistente,				
	livre de defeito, ocupando a parte central				
	do ovo e sem germe desenvolvido. A clara				
	_				
	deve se apresentar transparente, densa,				
	firme, espessa, límpida, sem manchas ou				
	turvação e intactas. Acondicionado em				
	embalagem resistente de papelão, plástico				
	ou isopor. Contendo na embalagem a				
	identificação do produto, marca do				
	fabricante, validade, data de embalagem,				
	peso líquido e selo de inspeção do órgão				
	competente. Validade mínima de 20 dias a				
34	contar no ato da entrega.	Dz	210		
	PÃO DOCE OU MASSA FINA, tipo hot		210	R\$ 15,00	R\$ 9.750,00
	dog, peso de 50g cada unidade, do tipo			Ιψ 15,00	Κψ 7.750,00
	brioche, preparado a partir de matérias-				
	primas sãs, de primeira qualidade, isentas				
	de matéria terrosa e parasitas e em perfeito				
	estado de conservação. Será rejeitado o				
	pão queimado ou mal cozido, com odor e				
	sabor desagradável, presença de fungos e				
	não será permitida a adição de farelos e de				
	corantes de qualquer natureza em sua				
	confecção. Isento de parasita, sujidades,				
	larvas e material estranho. Deverão ser				
	acondicionadas em sacos de polietileno				
	atóxico, resistente e transparente de forma				
	-				
25	que o produto seja entregue íntegro.	V ~	650		
	Contendo na embalagem a identificação	Kg	650		



	do produto, marca do fabricante, prazo de				
	validade, data de embalagem, peso				
	líquido. Validade mínima de 05 (cinco)				
	dias a contar no ato da entrega.				
	e l				
	(aproximadamente 20 pães) PÃO FRANCÊS OU MASSA			R\$ 15.00	R\$ 9.750,00
	GROSSA, peso 50g. Formato fusiforme			ΙΨ 13,00	Κφ 7.750,00
	com adição de sal, composto de farinha de				
	trigo especial, água, sal, e fermento				
	químico. Deverão ser acondicionadas em				
	sacos de polietileno atóxico, resistente e				
	transparente de forma que o produto seja				
	entregue íntegro. O produto deverá				
	apresentar validade mínima de 24 horas				
36	após entrega. (aproximadamente 20 pães)	Kg	650		
30	POLPA DE FRUTA – ACEROLA,	**5		R\$ 13,50	R\$ 18.900,00
	embalagem de 1kg, plástica. Não			110,00	10.500,00
	fermentado, não alcoólico, não contem				
	aditivos químicos, não contem glúten,				
	marca, nome e endereço do fabricante,				
	data da fabricação, número de registro do				
	órgão competente, validade mínima de 6				
	meses, valores nutricionais. Produtos				
37	100% natural	Kg	1.400		
	POLPA DE FRUTA – GOIABA,			R\$ 13,00	R\$ 18.200,00
	embalagem de 1kg, plástica. Não				
	fermentado, não alcoólico, não contem				
	aditivos químicos, não contem glúten,				
	marca, nome e endereço do fabricante,				
	data da fabricação, número de registro do				
	órgão competente, validade mínima de 6				
	meses, valores nutricionais. Produtos				
38	100% natural	Kg	1.400	D	7 4 2 4 2 4 2 0 0
	POLPA DE FRUTA – MARACUJÁ,			R\$ 22,33	R\$ 31.262,00
	embalagem de 1kg, plástica. Não				
	fermentado, não alcoólico, não contem				
	aditivos químicos, não contem glúten,				
	marca, nome e endereço do fabricante,				
	data da fabricação, número de registro do				
	órgão competente, validade mínima de 6 meses, valores nutricionais. Produtos				
20	meses, valores nutricionais. Produtos 100% natural	Κα	1.400		
39	POLPA DE FRUTA – ABACAXI,	Kg	1.400	R\$ 14,83	R\$ 20.762,00
	embalagem de 1kg, plástica. Não			14,03	ΚΦ Δυ. / υΔ,υυ
40	fermentado, não alcoólico, não contem				
40	rememado, não arcounco, não content			L	



	I I			I	T
	aditivos químicos, não contem glúten,				
	marca, nome e endereço do fabricante,				
	data da fabricação, número de registro do				
	órgão competente, validade mínima de 6				
	meses, valores nutricionais. Produtos				
	100% natural	Kg	1.400		
	PROTEINA TEXTURIZADA DE			R\$ 13,50	R\$ 5.400,00
	SOJA- Obtida a partir do farelo branco				
	feito de soja rigorosamente selecionada,				
	garantindo um produto NO-GMO.				
	Produzida por meio de processos de				
	lavagem e centrifugação para remoção de				
	carboidratos, resulta em um produto com				
	alto teor proteico, apresentando aroma e				
	sabor característicos. A Proteína Isolada é				
	a mais funcional das proteínas de soja,				
	com 88% de teor proteico. A Proteína				
	Isolada de Soja PE é indicada para				
41	ž –	Kg	400		
41	emulsão.	Kg	400	R\$ 76.67	R\$ 38.335.00
41	emulsão. LINGUIÇA CALABRESA-de 1ª	Kg	400	R\$ 76,67	R\$ 38.335,00
41	emulsão. LINGUIÇA CALABRESA-de 1ª qualidade apresentando – se em gomos	Kg	400	R\$ 76,67	R\$ 38.335,00
41	emulsão. LINGUIÇA CALABRESA-de 1ª qualidade apresentando – se em gomos uniformes, adicionada de condimentos	Kg	400	R\$ 76,67	R\$ 38.335,00
41	emulsão. LINGUIÇA CALABRESA-de 1ª qualidade apresentando – se em gomos uniformes, adicionada de condimentos naturais em proporções adequadas ao tipo	Kg	400	R\$ 76,67	R\$ 38.335,00
41	emulsão. LINGUIÇA CALABRESA-de 1 ^a qualidade apresentando – se em gomos uniformes, adicionada de condimentos naturais em proporções adequadas ao tipo calabrês, submetida ao processo de cura,	Kg	400	R\$ 76,67	R\$ 38.335,00
41	emulsão. LINGUIÇA CALABRESA-de 1ª qualidade apresentando – se em gomos uniformes, adicionada de condimentos naturais em proporções adequadas ao tipo calabrês, submetida ao processo de cura, embalada a vácuo em saco plástico	Kg	400	R\$ 76,67	R\$ 38.335,00
41	emulsão. LINGUIÇA CALABRESA-de 1ª qualidade apresentando – se em gomos uniformes, adicionada de condimentos naturais em proporções adequadas ao tipo calabrês, submetida ao processo de cura, embalada a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo e não	Kg	400	R\$ 76,67	R\$ 38.335,00
41	emulsão. LINGUIÇA CALABRESA-de 1ª qualidade apresentando – se em gomos uniformes, adicionada de condimentos naturais em proporções adequadas ao tipo calabrês, submetida ao processo de cura, embalada a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo e não violado resistente que garanta a	Kg	400	R\$ 76,67	R\$ 38.335,00
41	emulsão. LINGUIÇA CALABRESA-de 1ª qualidade apresentando – se em gomos uniformes, adicionada de condimentos naturais em proporções adequadas ao tipo calabrês, submetida ao processo de cura, embalada a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo e não violado resistente que garanta a integridade do produto ate o momento do	Kg	400	R\$ 76,67	R\$ 38.335,00
41	emulsão. LINGUIÇA CALABRESA-de 1ª qualidade apresentando – se em gomos uniformes, adicionada de condimentos naturais em proporções adequadas ao tipo calabrês, submetida ao processo de cura, embalada a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo e não violado resistente que garanta a integridade do produto ate o momento do consumo, contendo aproximadamente	Kg	400	R\$ 76,67	R\$ 38.335,00
41	emulsão. LINGUIÇA CALABRESA-de 1ª qualidade apresentando – se em gomos uniformes, adicionada de condimentos naturais em proporções adequadas ao tipo calabrês, submetida ao processo de cura, embalada a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo e não violado resistente que garanta a integridade do produto ate o momento do consumo, contendo aproximadamente 5Kg, acondicionada em caixas lacradas.	Kg	400	R\$ 76,67	R\$ 38.335,00
41	emulsão. LINGUIÇA CALABRESA-de 1ª qualidade apresentando – se em gomos uniformes, adicionada de condimentos naturais em proporções adequadas ao tipo calabrês, submetida ao processo de cura, embalada a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo e não violado resistente que garanta a integridade do produto ate o momento do consumo, contendo aproximadamente 5Kg, acondicionada em caixas lacradas. As embalagens devem conter	Kg	400	R\$ 76,67	R\$ 38.335,00
41	emulsão. LINGUIÇA CALABRESA-de 1ª qualidade apresentando — se em gomos uniformes, adicionada de condimentos naturais em proporções adequadas ao tipo calabrês, submetida ao processo de cura, embalada a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo e não violado resistente que garanta a integridade do produto ate o momento do consumo, contendo aproximadamente 5Kg, acondicionada em caixas lacradas. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação,	Kg	400	R\$ 76,67	R\$ 38.335,00
41	emulsão. LINGUIÇA CALABRESA-de 1ª qualidade apresentando – se em gomos uniformes, adicionada de condimentos naturais em proporções adequadas ao tipo calabrês, submetida ao processo de cura, embalada a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo e não violado resistente que garanta a integridade do produto ate o momento do consumo, contendo aproximadamente 5Kg, acondicionada em caixas lacradas. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais,	Kg	400	R\$ 76,67	R\$ 38.335,00
41	emulsão. LINGUIÇA CALABRESA-de 1ª qualidade apresentando – se em gomos uniformes, adicionada de condimentos naturais em proporções adequadas ao tipo calabrês, submetida ao processo de cura, embalada a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo e não violado resistente que garanta a integridade do produto ate o momento do consumo, contendo aproximadamente 5Kg, acondicionada em caixas lacradas. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, numero de lote, data de validade,	Kg	400	R\$ 76,67	R\$ 38.335,00
	emulsão. LINGUIÇA CALABRESA-de 1ª qualidade apresentando – se em gomos uniformes, adicionada de condimentos naturais em proporções adequadas ao tipo calabrês, submetida ao processo de cura, embalada a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo e não violado resistente que garanta a integridade do produto ate o momento do consumo, contendo aproximadamente 5Kg, acondicionada em caixas lacradas. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais,	Kg	500	R\$ 76,67	R\$ 38.335,00

4 – DA PROPOSTA

- 4.1 Não serão admitidas, em nenhuma hipótese, as propostas que fizerem referência as de outros proponentes, sob pena de desclassificação.
- 4.2 A proponente deverá formular sua proposta em papel próprio, de preferência timbrado.
- 4.3 A validade da proposta deverá ser de no mínimo 60 (sessenta) dias, contados da data da sua apresentação.



5 - DO CONTRATO

- 5.1. Aplicar-se-á ao contrato firmado os mandamentos da Lei nº 8.666/93, a legislação de proteção e defesa do consumidor, os preceitos de direito público e, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado;
- 5.2. Os termos do contrato vincular-se-ão estritamente às regras deste instrumento e de seus anexos e ao conteúdo da proposta do licitante vencedor;
- 5.3. O adjudicatário, ao ser regularmente convocado para assinar o instrumento contratual, deverá comparecer à SECRETARIA MUNICIPAL EDUCAÇÃO, no prazo máximo de *05* (*cinco*) dias úteis, sob pena de decair o direito à realização do fornecimento, sem prejuízo das sanções previstas no artigo 81, da Lei nº 8.666/93;
- 5.4. Para assinar o contrato, o adjudicatário deverá manter as condições de habilitação exigidas no certame;
- 5.5. Quando o licitante vencedor recusar-se, injustificadamente, a assinar o instrumento contratual ou não apresentar situação regular no ato da assinatura, serão convocados para celebrar o contrato, seguindo a ordem de classificação, os outros licitantes classificados, devendo ser observadas as prescrições deste Termo e do Edital respectivo, referentes à aceitabilidade do objeto e do preço, à habilitação e à negociação visando o preço melhor.

6 – RESPONSABILIDADE PELO RECEBIMENTO DOS MATERIAIS E FISCALIZAÇÃO DA ENTREGA.

- 6.1. Será designado pela Administração o Fiscal/Gestor do contrato que será responsável pelo acompanhamento e fiscalização da sua execução, anotando em registro próprio as ocorrências relacionadas ao objeto do contrato, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados. Podendo para isso:
- a) Solicitar o cumprimento das obrigações assumidas pela Contratada, inclusive quanto à substituição de produtos defeituoso ou avariados no prazo de 05 dias;
- b) Solicitar que teste e/ou ofereça orientação sobre uso do produto;
- c) Examinar o produto fornecido, a fim de constatar sua procedência e qualidade.
- d) Atestar a(s) nota(s) fiscal(is), nos termos contratados, para efeito de pagamento.
- 6.2. As decisões e providências que ultrapassarem a competência do Fiscal do contrato deverão ser encaminhadas ao órgão, em tempo hábil, para adoção das medidas cabíveis.

7 - DA OBRIGAÇÃO DA CONTRATADA

- 7.1. Ter o objeto deste termo disponível, para fornecimento assim que a Contratante solicitar;
- 7.2. Comunicar a Secretaria Municipal de Educação qualquer irregularidade, bem como responder integralmente por perdas e danos a que vier causar à CONTRATANTE ou a TERCEIROS, em razão de ação ou omissão, dolosa ou culposa, independentemente de outras cominações contratuais e/ou legais a que estiver sujeita;
- 7.3. Manter durante o período contratual, as exigências de habilitação e qualificação exigidas;



- 7.4. Aceitar, nos termos da Lei 8.666/93, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.
- 7.5. Identificar seu pessoal no atendimento de entrega do produto.
- 7.6. Designar preposto para resolver todos os assuntos relativos à execução deste do contrato, indicando seus endereços físico e eletrônico (e-mail), telefone, celular e fac-símiles.
- 7.7. Comunicar imediatamente qualquer alteração no seu estatuto social, razão social, CNPJ, dados bancários, endereço, telefone, fax e outros dados que forem importantes.
- 7.8. Arcar com as despesas de frete e/ou transporte, carga e descarga, encargos fiscais, comerciais, sociais, trabalhistas, seguros e quaisquer outras despesas decorrentes do fornecimento, vez que seus empregados não manterão nenhum vínculo empregatício com a contratante.
- 7.9. Responsabilizar-se solidariamente com os fornecedores pelos vícios de qualidade que os torne irrecuperáveis, impróprios ou inadequados à utilização a que se destinam.
- 7.10. Substituir o bem reprovado no recebimento provisório, por estarem em desacordo com as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência ou com a Proposta de Preços, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, constados a partir da respectiva notificação.

8 - DA OBRIGAÇÃO DA CONTRATANTE

- 8.1-A contratante se compromete a pagar à Contratada pelo fornecimento do objeto do contrato o valor da Ordem de fornecimento.
- 8.2-A contratante se compromete a indicar funcionário, Assessor Técnico responsável, pelo almoxarifado da Secretaria Municipal de Educação para fiscalização de cumprimento do presente contrato.
- 8.3-Fornecer a CONTRATADA, todos os esclarecimentos necessários para execução do fornecimento e demais informações que estes venham a solicitar para o desempenho das obrigações contratuais.
- **PÁRAGRAFO ÚNICO** A CONTRATANTE reserva-se o direito de aplicar sanções ou rescindir o contrato, no caso de inobservância pela CONTRATADA de quaisquer das cláusulas e condições estabelecidas neste Contrato.

9 - DA VIGÊNCIA:

O Presente contrato iniciar-se-á na data de sua assinatura e terá vigência durante o período dos créditos orçamentários correspondentes.

10 - DO PRAZO E DA ENTREGA

- 10.1. O fornecimento será realizado após a requisição da Secretaria Municipal de Educação, sendo que o objeto deste será pedido conforme necessidade da mesma, conforme solicitação dos setores responsáveis.
- 10.2 A cada ordem de fornecimento fica estipulado o prazo de até 05 (cinco) dias para a entrega do produto;



10.3 Se, a qualquer tempo, durante a execução do contrato, ocorrer eventos que impeça o fornecimento dentro do prazo, a Contratada deverá notificar previamente a Secretaria Municipal Educação, por escrito, do motivo da demora, sua provável duração e sua(s) causa(s). Logo após o recebimento do aviso da Contratada, a Secretaria de Educação deverá avaliar a situação e poderá, a seu critério, prorrogar o prazo estabelecido.

10.4 Ressalvado o disposto no item 10, se a Contratada descumprir qualquer prazo contratual, a Secretaria Municipal Educação, poderá, sem prejuízo de outras medidas prevista no Contrato, ou na Lei nº 8.666/93, deduzir do preço contratual, a título de multa, o valor equivalente a 0,1% (um décimo por cento) do preço do material a ser fornecido por dia de atraso, até que a entrega dos materiais seja cumprida respeitando o limite de 10% (dez por cento) do valor contratual do fornecimento, quando a Secretaria Municipal de Educação deverá rescindir o Contrato, aplicando à Contratada a pena de suspensão temporária de licitar e impedimento de contratar com o Município.

11. DO RECEBIMENTO DO OBJETO

- 11.1 O objeto desta licitação deverá ser entregue pela CONTRATADA nos endereços enviados nas ordens de fornecimentos.
- 11.2 A Secretaria Municipal Educação se obriga a informar qualquer mudança de endereço, dos acima citados, ressaltando que todas as unidades estão localizadas no município de Alto Parnaíba/MA. Os produtos deverão ser entregues em suas embalagens originais, contendo marca, fabricante, procedência e validade;
- 11.3 Quando for o caso, os produtos ofertados deverão possuir garantia contra problema e/ou defeitos de fabricação. Caso algum produto apresente defeito de fabricação quando em uso no decorrer do prazo de validade, o fornecedor deverá efetuar a troca do mesmo em 5 (cinco) dias úteis, a contar da notificação, sem ônus adicional para a **Secretaria Municipal de Educação de Alto Parnaíba/MA**.

Os produtos deverão ter prazo de validade mínima de 06 meses, contados a partir da data de entrega.

- 11.4 O objeto desta licitação será recebido acompanhando das respectivas notas fiscais.
- 11.5. Os materiais deverão ser entregues sem nenhuma violação das embalagens, obedecidas às especificações técnicas pertinentes e se obriga a providenciar ás suas expensas CIF, a substituição de qualquer parte do material no prazo de 03 (três) dias, no endereço indicado neste Edital, deste que:
- a) Não atenda as especificações do Edital;
- b) Seja recusada pela Comissão de Recebimento da Secretaria de Educação;
- c) Apresente falta quando da sua utilização.
- 11.6. No caso de não serem tomadas providências dentro de 30 (trinta) dias da solicitação para substituição mencionada no parágrafo anterior, a Secretaria Municipal de Educação poderá adotar as medidas que julgar necessárias, por conta e risco da firma fornecedora sem prejuízo de outros direitos que lhe caibam.
- 11.7. Em caso de devolução de material por estar em desacordo com as especificações licitadas, todas as despesas correrão por conta da CONTRATADA.



11.8 A(s) empresa(s) vencedora(s) deverá(ão) informar à Coordenação de Material e patrimônio, o dia e hora, da entrega dos materiais, com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas.

12. DA APROVAÇÃO DO FORNECIMENTO

12.1. A entrega dos produtos deverá ser devidamente atestada por um servidor nomeado pela Secretaria Municipal de Educação, depois pela nutricionista da Secretária de Educação, sem o qual não será permitido nenhum pagamento.

13 – QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

- 13.1 Com o fim de evitar quaisquer dúvidas quanto ao fornecimento do objeto licitado, o licitante deverá atender ao especificado no item 14 AMOSTRAS do Termo de Referência. O não atendimento ao solicitado ocasionará a exclusão da proposta, ciente ainda o licitante das responsabilidades cabíveis.
- 13.2 Os licitantes deverão entregar amostras para os itens que desejam ofertar preços, conforme especificado no Item 14 do Termo de Referência.
- 13.3 Os licitantes deverão apresentar uma declaração emitida em papel timbrado da empresa de que tem conhecimento dos locais em que serão entregues os produtos descritos no Edital, conforme Relação de Escolas no item 11 do Termo de Referência.
- 13.4 A licitante que for ofertar proposta para os itens perecíveis, deverá apresentar cópia autenticada do CRLV do veículo que fará o transporte dos referidos itens em nome do licitante com o Certificado de Vistoria do Veículo/Termo de Vistoria. Caso o veículo não esteja em nome da licitante a mesma deverá apresentar Contrato de Locação firmado em Cartório entre o licitante e o proprietário do veículo.
- 13.5 Tal veículo para entrega de produtos perecíveis (Carne Bovina, entre outros), deverá ser fechado, isotérmico e refrigerado, constituído por material liso, com resistência, não tóxico e impermeável. Os produtos refrigerados devem serem mantidos a temperatura de entre 4 ° C a 6° C, resfriado entre a 6° C a 10°, para produtos congelados entre 18° C a 15° C, observando sempre as especificações do fabricante. Os termômetros devem estar em bom funcionamento e o veículo equipado com prateleiras, estrados, prateleiras, caixas e ganchos.
- 13.5.1 O piso deve ser vedado para que não saia liquido para o exterior, as paredes devem ser lisas e devem ser higienizados, sendo adotado medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, sendo vedado o transporte de outras cargas que comprometam a qualidade higiênico sanitária do alimento.
- 13.6 Apresentar Declaração da Licitante que a Distribuição dos produtos será feita conforme solicitação em ordem de fornecimento. Caso o licitante por qualquer motivo modifique a entrega após ordem de fornecimento o mesmo deverá comunicar ao Setor de Alimentação Escolar que será responsável por autorizar a troca.
- 13.7 Apresentar um termo de compromisso de entrega dos produtos licitados dentro das especificações contidas no Edital, emitido pelo responsável pela empresa.

14 – AMOSTRAS

14.1 – Apresentar amostras para os itens que deseja ofertar preços. As amostras deverão ser entregues devidamente embaladas conforme especificação no Termo de Referência e etiquetada



com o número do Pregão, Razão Social do Licitante, CNPJ, Telefone, Endereço, Telefone de Contato. Será entregue ao licitante o recibo de entrega das amostras.

- 14.2 A empresa deverá fornecer com as amostras relação dos itens vencidos.
- 14.3 As amostras serão dirigidas ao setor de Merenda Escolar da Secretaria Municipal de Educação do Município de Alto Parnaíba/MA, obrigatoriamente através de duas vias de oficio em papel timbrado da licitante (contendo o nome empresarial, CNPJ, endereço, telefone/ fax) no horário de funcionamento do setor supracitado (08h00min às 13h00min) em até 48 horas após a declaração dos vencedores dos itens pelo Pregoeiro do Certame.
- 14.4 Será entregue ao licitante o recibo de entrega das amostras. Após a entrega das amostras será feita a análise pela Nutricionista responsável pelo Setor de alimentação escolar, para emissão do Laudo de avaliação das Amostras.
- 14.5 O Setor de Alimentação escolar emitirá até 48 horas após recebimento das amostras o Laudo de Avaliação (assinado pela Nutricionista) e será disponibilizado ao licitante, caso tenha interesse.
- 14.6 Os produtos das empresas que tiverem sido rejeitados pelo Laudo de Avaliação de Amostras não serão considerados no Pregão.
- 14.7. Amostras Referentes aos Alimentos não perecíveis:
- 14.7.1. As amostras deverão ser apresentadas em embalagem original e intacta contendo as seguintes informações:
- a) Identificação do produto;
- b) Marca;
- c) Nome e endereço do fabricante;
- d) Ingredientes específicos;
- e) Tabela nutricional;
- f) Data de embalagem;
- g) Número do lote e/ou data de validade (tempo de vida útil);
- h) Peso líquido; e,
- i) Data de fabricação.
- 14.7.2. As amostras referentes aos <u>alimentos perecíveis</u> somente serão exigidas no ato da entrega dos produtos, e somente serão aceitas pela Administração, após a inspeção pela Vigilância Sanitária e Conselho Municipal de Alimentação Escolar.

15 - DO PREÇO E FORMA DE PAGAMENTO

15.1- O pagamento será efetuado referente ao fornecimento, após a comprovação de que a empresa contratada está em dia com as obrigações perante o sistema de Seguridade Social, mediante a apresentação das Certidões Negativas de Débitos com a Previdência Social, Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT) e FGTS, no prazo não superior a 30 (trinta) dias, contados da entrega da NOTA FISCAL ELETRÔNICA DE FORNECIMENTO, EMITIDA CONFORME PROTOCOLO Nº 085/2010 APROVADO PELO CONFAZ - CONSELHO NACIONAL DE POLÍTICA FAZENDÁRIA, OBRIGATORIAMENTE ACOMPANHADA DO DANFE (DOCUMENTO AUXILIAR DE NOTA FISCAL ELETRÔNICA), devidamente atestada pelo setor competente. Será verificada também sua regularidade com os Tributos Federais, mediante apresentação da Certidão Conjunta Negativa, ou Certidão Conjunta Positiva com efeito de negativa, de Tributos e Contribuições Federais e Dívida Ativa da União.



- 15.2- É vedada expressamente a realização de cobranças de forma diversa da estipulada neste edital, em especial, a cobrança bancária, mediante boleto ou mesmo o proteste de título, sob pena de aplicação das sansões previstas neste instrumento e indenização pelos danos decorrentes.
- 15.3-Nenhum pagamento será efetuado ao contratado caso o mesmo se encontre em situação irregular perante a Previdência Social (INSS), o Fundo de Garantia sobre o Tempo de Serviço (FGTS), Certidão Negativa de Débito Trabalhista (CNDT) e os Tributos Federais, conforme item 15.1.

16 - DAS PENALIDADES

- 16.1- A licitante que ensejar o retardamento da execução do certame, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do objeto licitado, comporta-se de modo idôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, garantido o direito prévio da citação e da ampla defesa, ficará impedida de licitar e contratar com o Município de Alto Parnaíba/MA, pelo prazo de até 05(cinco) anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a pena.
- 16.2- A penalidade será obrigatoriamente registrada no diário oficial do Estado do Maranhão e no caso de suspensão de licitar, a licitante deverá ser descredenciada por igual período, sem prejuízo das demais cominações legais.
- 16.3-No caso de Inadimplemento, a contratada estará sujeita às seguintes penalidades:
- 16.3.1-Advertência;
- 16.3.2-Multa por atraso a cada 30(trinta) dias, no percentual de 10%(dez por cento), calculada sobre o valor do contrato, caso não sejam cumpridas fielmente as condições pactuadas.
- 16.3.3- Multa, moratória simples, de 0,4% (quatro décimos por cento), na hipótese de atraso no cumprimento de suas obrigações contratuais, calculada sobre o valor as faturas.
- 16.3.4-Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a administração por período não superiora 02(dois) anos.
- 16.3.5- Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.
- 16.3.6- A aplicação da sansão prevista no item 13.3.1, não prejudica a incidência cumulativa das penalidades dos itens 16.3.2, 16.3.3 e 16.3.4, principalmente, sem prejuízo de outras hipóteses, em caso de reincidência de atraso na entrega do objeto licitado ou caso haja cumulação de inadimplemento de eventuais cotas mensais, expressamente previstas, facultada a defesa prévia do interessado, no prazo de 10 (dez) dias.
- 16.4- As sansões previstas nos itens 16.1, 16.3.4, 16.3.5, poderão ser aplicadas conjuntamente com os itens 16.3.2 e 16.3.3, facultada a defesa prévia do interessado, no prazo de 10 (dez) dias.
- 16.5- Ocorrendo a inexecução de que trata o item 13.3, reserva-se ao órgão contratante o direito de optar pela oferta que se apresentar com aquela mais vantajosa, pela ordem de classificação, comunicando-se, em seguida, a Comissão Permanente de Licitação-CPL, para providências cabíveis.



- 16.6- A segunda adjudicatória, ocorrendo a hipótese do item anterior, ficará sujeita às mesmas condições estabelecidas neste Edital.
- 16.7- A aplicação das penalidades previstas nesta cláusula é de competência exclusiva da Prefeitura Municipal de Alto Parnaíba/MA.

17 - DO REAJUSTE

17.1 Os preços acordados, para fornecimento do objeto deste Contrato, não serão reajustados.

18 - DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

18.1 Na interpretação deste Contrato será aplicada a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e a legislação complementar.

19 -DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

19.1 A despesa com aquisição dos itens deste correrá a conta dos recursos orçamentários, conforme documento expedido pela Contabilidade do Município, para o exercício de 2018.

20 - DO VALOR ESTIMADO

20.1 O valor total estimado será auferido por pesquisa de mercado pelo Setor de Compras.

21 – DA NOTIFICAÇÃO

21.1 Qualquer comunicação entre as partes a respeito do Contrato só produzirá efeitos legais se processada por escrito, mediante protocolo ou outro meio de registro, que comprove a sua efetivação, não sendo consideradas comunicações verbais.

22 - DA RESCISÃO

22.1 Constituem motivos ensejadores da rescisão do presente Contrato, os enumerados no artigo 78, da Lei nº 8.666/93, e correrá nos termos do art. 79, do mesmo o diploma legal.

23 - DA CESSÃO OU TRANSFERÊNCIA

23.1 O presente Contrato não poderá ser objeto de cessão ou transferência, no todo ou em parte.

24 - DOS TRIBUTOS E DESPESAS

24.1 Constituirão encargos exclusivos da CONTRATADA, o pagamento de tributos, tarifas, emolumentos e despesas decorrentes de formalização do presente contrato e da execução do seu objeto.

25 - ANEXOS

Fazem parte do presente Termo de Referência:



- ANEXO I RELAÇÃO DE ESCOLAS
- ANEXO II CENSO ESCOLAR
- ANEXO III CARDÁPIO
- ANEXO IV ATA DE APROVAÇÃO DO CAE



EDITAL DE LICITAÇÃO PROCESSO ADMINISTRATIVO 217/2017. PREGÃO PRESENCIAL SRP Nº 02/2018

ANEXO II

Ilmo. Sr. Pregoeiro Prefeitura Municipal de Alto Parnaíba Alto Parnaíba - MA.

DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO



EDITAL DE LICITAÇÃO PROCESSO ADMINISTRATIVO 217/2017. PREGÃO PRESENCIAL SRP Nº 02/2018

ANEXO III

Ilmo. Sr. Pregoeiro Prefeitura Municipal de Alto Parnaíba Alto Parnaíba - MA

DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA (ME) OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE (EPP)

Ref.: Pregão SRP nº 02/2018		
Prezado Senhor,		
(nome da empresa)	, CNPJ n°	, sediada em
(endereço completo),	por intermédio de seu re	presentante legal Sr(a)
, portador(a) d	a Carteira de Identidade n	° e
do CPF nº, interessada(o)		
instaurado pela Prefeitura Municipal de Alto os devidos fins que se enquadra na modalida conforme define o Art. 3º da Lei Complemen nº 147, de 07 de agosto de 2014.	nde de microempresa / emp	presa de pequeno porte,
Por ser expressão da verdade, firmamos a pres	ente.	
ALTO PARNAIBA - MA	, de de 20	018.
		
Renrese	entante legal	



EDITAL DE LICITAÇÃO PROCESSO ADMINISTRATIVO 217/2017. PREGÃO PRESENCIAL SRP Nº 02/2018

ANEXO IV

Ilmo. Sr. Pregoeiro Prefeitura Municipal de Alto Parnaíba Alto Parnaíba - MA

DECLARAÇÃO EM CUMPRIMENTO AO DISPOSTO NO INCISO XXXIII DO ART. 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL

Ref.: Pregão SRP nº 02/2018

Prezado Senhor,			
	(nome da em	presa)	, CNPJ nº
sediada em	(endereço completo)	, por in	termédio de seu representante
legal Sr(a)	,	portador(a) da	Carteira de Identidade no
			RA, para fins do disposto no
de outubro de 1999		18 (dezoito) anos	escido pela Lei no 9.854, de 27 s em trabalho noturno, perigoso
	n menor, a partir de 14 (quator caso afirmativo, assinalar a res		ição de aprendiz ().
	(),	. de d	e 2018.
(1	nome, cargo, assinatura do re	nresentante legal (
(1	em papel timbrado da empre		



EDITAL DE LICITAÇÃO PROCESSO ADMINISTRATIVO 217/2017. PREGÃO PRESENCIAL SRP Nº 02/2018

ANEXO V

Ilmo. Sr. Pregoeiro Prefeitura Municipal de Alto Parnaíba Alto Parnaíba - MA

DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATOS SUPERVENIENTES IMPEDITIVOS DE HABILITAÇÃO

Ref.: Pregão SRP nº 02/2018

Prezado Senho	r,	
	(nome da empresa	<u>a)</u>
sediada em	(endereço completo)	, por intermédio de seu representante
legal Sr(a) _	, ĭ	portador(a) da Carteira de Identidade no
	e do CPF nº	, DECLARA, sob as penas da Lei, nos
_		que até esta data, não ocorreu nenhum fato
	(),	le de 2018.
	(nome, cargo, assinatura do repr	esentante legal da proponente.
	em papel timbrado da empresa	



EDITAL DE LICITAÇÃO PROCESSO ADMINISTRATIVO 217/2017. PREGÃO PRESENCIAL SRP Nº 02/2018

ANEXO VI

Ilmo. Sr. Pregoeiro Prefeitura Municipal de Alto Parnaíba Alto Parnaíba - MA

DECLARAÇÃO EXPRESSA DE TOTAL CONCORDÂNCIA COM OS TERMOS DO EDITAL



EDITAL DE LICITAÇÃO PROCESSO ADMINISTRATIVO 217/2017. PREGÃO PRESENCIAL SRP Nº 02/2018

ANEXO VII

MODELO DE DECLARAÇÃO

MODELO DE DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA

(Identificação completa do representante da licitante), como representante devidamente constituído de (Identificação completa da licitante), doravante denominada Licitante, para fins do disposto no item (completar) do Edital (completar com identificação do Edital), declara, sob as penas da Lei, em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro, que:

- a) A proposta anexa foi elaborada de maneira independente (pelo licitante), e que o conteúdo da proposta anexa não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado a, discutido com ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato da (identificação da licitação), por qualquer meio ou por qualquer pessoa;
- b) A intenção de apresentar a proposta anexa não foi informada a, discutido com ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato da (identificação da licitação), por qualquer meio ou por qualquer pessoa;
- c) Que não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato da (identificação da licitação) quanto a participar ou não da referida licitação;
- d) Que o conteúdo da proposta anexa não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado a ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato da (identificação da licitação) antes da adjudicação do objeto da referida licitação;
- e) Que o conteúdo da proposta anexa não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado a, discutido com ou recebido de qualquer integrante de (órgão licitante) antes da abertura oficial das propostas; e
- f) Que está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

ALTO PARNAIBA ((MA), de	de 2018	Ś

(Representante legal do licitante no âmbito da licitação, com identificação completa)



EDITAL DE LICITAÇÃO PROCESSO ADMINISTRATIVO 217/2017. PREGÃO PRESENCIAL SRP Nº 02/2018

ANEXO VIII

"MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS"

Ilmo. Sr. Pregoeiro Prefeitura Municipal de Alto Parnaíba Alto Parnaíba - MA

PROPOSTA DE PREÇOS

Pela presente, submetemos à vossa apreciação a nossa proposta relativa a licitação em epígrafe, assumindo inteira responsabilidade por quaisquer erros ou omissões que venham a ser verificados na preparação da mesma e declaramos ainda que, temos pleno conhecimento das condições em que se desenvolverão os trabalhos e concordamos com a totalidade das instruções e critérios de qualificação definidos no edital.

Item	Discriminação	Unid	Quant. Estimada	Marca	V.Medio	V.Total
	AÇÚCAR REFINADO, obtido da cana-					
	de-açúcar, com aparência de pó fino,					
	homogêneo, na cor branca, de fácil					
	escoamento, não devendo estar melado ou					
	empedrado; odor próprio. Livre de					
	fermentação; isento de matéria terrosa, de					
	sujidades, parasitas, larvas e detritos					
	animais ou vegetais; embalagem: saco					
	polietileno atóxico, fardo com 30 kg,					
	embalagem de 01kg com a identificação					
	do produto, marca do fabricante, data de					
	fabricação, prazo de validade mínima de					
	01(um) ano, peso liquido e número do					
	registro no Ministério da Saúde,					
	devidamente rotulado conforme legislação					
1	vigente.	Kg	3.000			
	ACHOCOLATADO EM PÓ solúvel,					
	com aparência de pó fino, homogêneo na					
	cor marrom, de fácil escoamento, não					
	devendo está melado ou empedrado; odor					
	e sabor próprios; farde com 24 embalagem					
	com 400grs, com a identificação do					
2	produto, marca do fabricante, data de					



fabricação, prazo de validade, peso liquido				
e numero de registro no órgão competente,				
devidamente rotulado conforme legislação				
vigente; observadas as normas técnicas		1.500		
pertinentes à legislação sanitária de				
alimentos.	Kg			
FARINHA LÁCTEA, sabor natural;	8			
ingredientes: farinha de trigo enriquecida				
com ferro e ácido fólico, açúcar, leite em				
pó integral, vitaminas, minerais, sal e				
aromatizantes; valor nutricional; não				
podendo apresentar-se úmida, fermentada				
ou rançosa; caixa com 24 embalagem de				
210grs com a identificação do produto,				
marca do fabricante, data de fabricação,				
prazo de validade, peso liquido e número				
de registro no órgão competente,				
devidamente rotulado conforme legislação				
vigente; observadas as normas técnicas				
pertinentes à legislação sanitária de				
3 alimentos	Pct	1.000		
LEITE EM PÓ INTEGRAL, obtido por				
desidratação do leite de vaca e apto para a				
alimentação humana. Enriquecido com				
cálcio e vitaminas A e D. Embalagem				
pacote impermeável lacrado contendo				
200grs com a identificação do produto,				
marca do fabricante, data de fabricação,				
prazo de validade peso liquido e número				
devidamente rotulado conforme legislação				
vigente. Deverão se observadas as				
especificações gerais do Regulamento				
técnico de identidade e Qualidade do Leite				
em pó, fixado pela Portaria nº 369, de	_			
4 04 09 97, MAA.	Pct	5.000		
BISCOITO DOCE TIPO MARIA,				
Ingredientes: farinha de trigo enriquecido				
com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura				
vegetal hidrogenada, amido de milho, soro				
de leite, sal refinado, aromatizante,				
estabilizante de lecitina de soja, fermentos				
químicos. Embalagem: pacote				
impermeável lacrado, contendo 400g				
5 (3x1), com a identificação do produto,				



			1	1	1	
	marca do fabricante, data da fabricação,					
	prazo de validade, peso liquido e número					
	de registro no órgão competente,					
	devidamente rotulado conforme legislação					
	vigente; observadas as normas técnicas					
	pertinentes á legislação sanitária de					
	alimentos. Aspecto: massa torrada sem					
	recheio – Cor: própria – Odor: próprio –					
	Sabos: próprio – Textura: crocrante/macia	Pct	3.000			
	BISCOITO COM SAL TIPO CREAM	100	3.000			
	CRAKER, composição básica: farinha de					
	trigo enriquecida com ferros e acido					
	fólico, gordura vegetal, extrato de malte,					
	margarina, amido de milho, sal, soro de					
	leite em pó, açúcar, fermento biológico,					
	fermento químico, emulsificante lecitina					
	de soja e aroma idêntico ao natural de					
	manteiga. Embalagem: pacote					
	impermeável contendo 400g (3X1),					
	devidamente rotulado conforme					
	legislação. com a identificação do					
	produto, marca do fabricante, data da					
	fabricação, prazo de validade, peso liquido					
	e número de registro no órgão competente,					
	devidamente rotulado conforme legislação					
	vigente; observadas as normas técnicas					
	pertinentes à legislação sanitária de					
	alimentos. Aspecto: massa torrada sem					
	recheio – Cor: própria – Odor: próprio –					
6		Pct	3.000			
	ARROZ BRANCO TIPO 1; beneficiado,	101	3.000			
	em bom estado de conservação; grãos					
	inteiros; isentos de fermentação, mofo,					
	odores estranhos e de substâncias nocivas					
	à saúde, ausência de sujidades, parasitas,					
	larvas, insetos, embalagem: saco plástico					
	atóxico, fardo com 30kg, com embalagem					
	de 01 kg com a identificação do produto,					
	marca do fabricante, data de fabricação,					
	prazo de validade mínima de 01 (um) ano,					
	peso liquido e número do registro no					
	Ministério da Saúde, devidamente					
	rotulado conforme legislação vigente;					
	observadas as normas técnicas pertinentes					
7	à legislação sanitária de alimentos.	Kg	11.000			



~				
MACARRÃO TIPO ESPAGUETE,				
obtido pelo amassamento de farinha de				
trigo especial ou sêmola de trigo com				
água, sendo permitido o enriquecimento				
do produto com ovos, vitaminas e				
minerais. Embalagem plástica com 5Kg				
(10 pcts de 500g cada) Com a				
identificação do produto, marca do				
fabricante, data de fabricação, peso				
liquido e número de registro no órgão				
competente devidamente rotulado				
conforme legislação vigente; observando				
as normas técnicas pertinentes à				
8 legislação. (COTA PRINCIPAL 75%)	Fd	3.000		
MACARRÃO TIPO ESPAGUETE,	10	2.000		
obtido pelo amassamento de farinha de				
trigo especial ou sêmola de trigo com				
água, sendo permitido o enriquecimento				
do produto com ovos, vitaminas e				
minerais. Embalagem plástica com 5Kg				
(10 pcts de 500g cada) Com a				
identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, peso				
liquido e número de registro no órgão competente devidamente rotulado				
1 1 1				
conforme legislação vigente; observando				
as normas técnicas pertinentes à				
legislação. (COTA DE 25%	Е.	1 000		
9 RESERVADA P/ ME/EPP e MEI)	Fd	1.000		
FEIJÃO CARIOCA TIPO 1, (1ª				
qualidade) da safra corrente em bom				
estado de conservação; grãos inteiros na				
cor característica à variedade				
correspondente, de tamanho e formato				
naturais, maduros, limpos e secos; isento				
de fermentação mofo, odores estranhos e				
de substância nocivas à saúde;				
embalagem: saco plástico atóxico de 01				
(um) kg, com a identificação do produto,				
marca do fabricante, data de fabricação,				
prazo de validade mínima de 06 (seis)				
meses, peso liquido e numero de registro				
no órgão competente devidamente				
rotulado conforme legislação vigente;				
10 observadas as normas técnicas pertinentes	Kg	1.000		



	à legislação sanitária de alimentos				
	EXTRATO DE TOMATE, contendo				
	valor energético, carboidratos, fibra				
	alimentar e sódio, embalagem com peso				
	de 190g. Não contendo glúten, com a				
	identificação do produto, marca do				
	fabricante, data da fabricação, prazo de				
11	ž -	Und	300		
	COLORÍFICO EM PÓ, a base de	0 11 07			
	urucum; aparência de pó fino, homogêneo,				
	na cor laranja intenso. fabricado a partir				
	de matérias primas sãs e limpas, odor e				
	sabor próprios; embalagem plástica (Fardo				
12	· ·	Kg	180		
	TEMPERO SECO EM PÓ, composto de	<u> </u>			
	pimenta do reino cominho em pó,				
	aparência de pó fino, homogêneo, na cor				
	própria, não devendo estar melado ou				
	empedrado, cheiro pungente; sabor				
	picante; fabricado a partir de frutos				
	maduros ou próximos da maturação,				
	limpos, dessecados e moídos com				
	adequadas técnicas de higiene;				
	embalagem: pacote plástico, fardo com 1				
	kg contendo pcts 100g, observadas as				
	normas técnicas pertinentes à legislação				
13	sanitária de alimentos.	Kg	180		
	ALHO IN NATURA, sem réstia, bulbo				
	inteiriço, de ótima qualidade, compacto,				
	firme e com coloração uniforme, casca				
	protetora integra, cor, odor e sabor típicos				
	da espécie; caixa com 10 kgs contendo				
	embalagem plástica com pacote de 100grs				
	cada; observada a Resolução nº 12\78, da				
	Comissão Nacional de Normas e Padrões				
	para Alimentos-CNNPA, e demais normas				
14	editadas pela ANVISA.	Kg	300		
	ÓLEO DE SOJA VEGETAL, refinado				
	dentro de padrão rigoroso de qualidade;				
	aspecto límpido e isento de impurezas,				
	sem cheiro, leve e saudável, de acordo				
	com os padrões legais, embalagem: tipo				
	pet plástica, contendo 900ml, devidamente				
	rotulado conforme legislação vigente,				
15	observadas as normas técnicas pertinentes				



	à legislação sanitária de alimentos.	Und	1.300		
	SAL REFINADO IODADO,	Olla	1.300		
	, ·				
	embalagem: saco plástico atóxico, contendo 1 Kg - fardo com 30 quilos, com				
	granulação uniforme sem resíduos de				
	9				
	nenhuma espécie, validade mínima de 1				
	ano. Com a identificação do produto,				
	marca do fabricante, data de fabricação,				
	peso liquido e numero de registro no				
	órgão competente devidamente rotulado				
	conforme legislação vigente; observadas				
1.0	as normas técnicas pertinentes à	17	200		
16	legislação.	Kg	200		
	VINAGRE BRANCO fermentado de				
	vinho com acidez mínima de 4,0%;				
	produto translúcido; cor, sabor e odor				
	característico; embalagem: frasco plástico				
	de 500ml, com a identificação do produto,				
	marca do fabricante, data de fabricação,				
	peso líquido e numero de registro no				
	órgão competente devidamente rotulado				
	conforme legislação vigente; observadas				
	as normas técnicas pertinentes à legislação		• • •		
17	sanitária de alimentos.	Und	200		
	COCO RALADO sem adição de açúcar,				
	em flocos finos, acondicionado em				
	embalagem aluminizada ou de polietileno				
	atóxico transparente, contendo 500g, com				
	identificação na embalagem (rótulo) dos				
	ingredientes, valor nutricional, peso,				
	fornecedor, data de fabricação e validade.				
	Validade mínima de 06 (seis) meses a				
18	contar da data de entrega.	Pct	50		
	FARINHA DE MANDIOCA -				
	fabricadas a partir de matérias primas				
	limpas, isentas de matéria terrosa e				
	parasitos. Não podem estar úmidas,				
	fermentadas ou rançosas. Produto obtido				
	pela ligeira torração da raladura das raízes				
	de mandioca (Manibot utilissima)				
	previamente descascada, lavada, e isentas				
	do radical cianeto. Embalagem integra de				
	1kg, na embalagem deverá constar data				
	da fabricação data de validade e número				
19	5				
	as 1500 as produce, various minima de 0			l	



		<u></u>		<u> </u>	
	meses na data da entrega.	Kg	1.000		
	MILHO BRANCO PARA CANJICA				
	"cru" Grãos ou pedaços de grãos de milho				
	que apresentam ausência parcial ou total				
	do gérmen, em função do processo de				
	escarificação mecânica ou manual.				
	Canjica extra ou Canjica quatro.				
	Embalagem integra de 500g, na				
	embalagem deverá constar data da				
	fabricação data de validade e número do				
	lote do produto. Validade mínima de 6				
20	meses na data da entrega.	Kg	3.000		
	CAFÉ TORRADO e moído embalado à				
	vácuo embalagem de 250 gr. com a				
	identificação do produto, sabor				
	tradicional, marca do fabricante, prazo de				
21	validade, que não contenha glúten.	Kg	500		
	FUBÁ DE MILHO, produto obtido da	<u> </u>			
	moagem do grão de milho são, limpo,				
	isento de matéria terrosa e parasita. Não				
	podendo apresentar umidade, fermentação				
	ou ranço. Acondicionado em embalagem				
	de polietileno atóxico, contendo 01 kg,				
	com identificação na embalagem (rótulo)				
	dos ingredientes, valor nutricional, peso,				
	fornecedor, data de fabricação e validade.				
	Isento de sujidades, parasitas, larvas e				
	material estranho. Validade mínima de 06				
	(seis) meses a contar da data de entrega.				
22	(seis) meses a contai da data de entrega.	Kg	500		
	MARGARINA COM SAL, sem gordura	ΙΧg	300		
	trans, não rançoso, acondicionado em				
	-				
	1				
	hermeticamente fechados, acondicionados				
	em caixa de papelão, resfriado até 16°C,				
	contendo 500g. Contendo na embalagem a				
	identificação do produto, marca do				
	fabricante, validade, data de embalagem,				
	peso líquido e selo de inspeção do órgão				
	competente (registro no ministério da				
	agricultura SIF/DIPOA). Validade mínima				
22	de 06 (seis) meses a contar da data da	17	200		
23	entrega.	Kg	300		
2.	FLOCÃO DE MILHO pré-cozido, tipo	D.	2 000		
24	flocão, amarelo, com aspecto, cor, cheiro	Pct	2.000		



				Т	1
	e sabor próprios com ausência de				
	umidade, fermentação, ranço, isento de				
	sujidades, parasitas e larvas. Embalagem				
	de 500gr, sacos plásticos transparentes				
	plásticos transparentes e atóxicos, tampos				
	não violados, resistentes que garantam a				
	integridade do produto até o momento do				
	consumo, acondicionado em fardos				
	lacrados. A embalagem deverá conter				
	externamente os dados de identificação e				
	procedência, informação nutricional, nº do				
	lote, data de validade, quantidade do				
	produto. O produto deverá apresentar				
	validade mínima de 05 (cinco) meses a				
	partir da data de entrega na unidade				
	requisitante				
	FLOCÃO DE ARROZ pré-cozido, tipo				
	flocão, branco, com aspecto, cor, cheiro e				
	sabor próprios com ausência de umidade,				
	fermentação, ranço, isento de sujidades,				
	parasitas e larvas. Embalagem de 500gr,				
	sacos plásticos transparentes plásticos				
	= = =				
	transparentes e atóxicos, tampos não				
	violados, resistentes que garantam a				
	integridade do produto até o momento do				
	consumo, acondicionado em fardos				
	lacrados. A embalagem deverá conter				
	externamente os dados de identificação e				
	procedência, informação nutricional, nº do				
	lote, data de validade, quantidade do				
	produto. O produto deverá apresentar				
	validade mínima de 05 (cinco) meses a				
	partir da data de entrega na unidade		2.500		
25	requisitante	Pct	2.500		
	FÉCULA DE MANDIOCA OU				
	POLVIHO AZEDO não deve apresentar				
	sujidade, umidade ou 500 gr do produto.				
	A embalagem deve estar intacta, bem				
	vedada e deve contar data de fabricação				
	com no máximo 30 dias da data da entrega				
	do produto, data da validade, informações		4.000		
26	nutricionais e ingredientes.	Kg	1.000		
	CARNE BOVINA fresca de 1ª qualidade				
	(alcatra, chã de dentro ou contrafilé),				
27	aspecto próprio, cor vermelho vivo e sem				



		1	1	T	I
osso, sem gordura, sem mancha					
esverdeada, cheiro e sabor próprio, com o					
registro no órgão competente e selo do					
Serviço de Inspeção Federal (SIF)					
expedido pelo Ministério da Agricultura,					
Pecuária e Abastecimento, abatida sob					
inspeção veterinária, manipulada em					
condições de higiênicas adequadas e sem					
adição de substâncias químicas, isenta de					
sujidades, parasitas e larvas, em cortes de					
2 Kg	Pct	1.000			
CARNE MOÍDA de 1ª qualidade		1.000			
embalagem 500 grs cx c/ 15 kg marca,					
nome e endereço do fabricante e número					
de registro do órgão competente. (COTA	Cx	3.000			
28 PRINCIPAL 75%)		3.000			
CARNE MOÍDA de 1ª qualidade					
embalagem 500 grs cx c/ 15 kg marca,					
nome e endereço do fabricante e número					
de registro do órgão competente. (COTA					
DE 25% RESERVADA P/ ME/EPP e					
MEI)					
29	Cx	1.000			
CHARQUE BOVINO DIANTEIRO					
OU CARNE SECA – sadio, devendo					
apresentar coloração vermelho-vivo, odor					
característico. Isento de: coloração					
arroxeada, acinzentada e esverdeada,					
vestígios de descongelamento, odor forte e					
desagradável, parasitas, sujidades, larvas e					
qualquer substância contaminante.					
Acondicionado em embalagem de					
polietileno atóxica, resistente, a vácuo,					
transparente e resistente, peso líquido de					
01 a 05 kg, contendo na embalagem a					
identificação do produto, peso, marca do					
fabricante, prazo de validade, carimbos					
oficiais e selo de inspeção do órgão					
competente e data de embalagem. Validade mínima de 06 (seis) meses, a					
` '		600			
30 contar da data de entrega.	Kg	000			
PEITO DE FRANGO s/ pele e s/osso					
congelado, aspecto próprio não amolecido 31 nem pegajoso, cor próprio, sem manchas					
I All nom noggiogo con proprio com monches	1	1	1	I	Ĩ



_		1	1	1	T	
	esverdeadas, cheiro e sabor próprio,					
	ausência de sujidades, parasitas e larvas,	Kg	6.000			
	marca, nome e endereço do fabricante e					
	número de registro do órgão competente,					
	embalagem de 01 Kg.					
	SALSICHA – origem carne bovina de					
	boa qualidade, em bom estado sanitário,					
	isenta de sujidades, parasitas, embalagem					
	intacta de 5kg. Não deverá apresentar					
	1					
	superfícies pegajosas, exsudado líquido,					
	partes flácidas ou consistência anormal.					
	Contendo prazo de validade e informações					
	nutricionais, marca, nome e endereço do					
	fabricante e número de registro do órgão					
32		Pct	1.500			
	SALSICHA – origem carne de ave de boa					
	qualidade, em bom estado sanitário, isenta					
	de sujidades, parasitas, embalagem intacta					
	de 5kg. Não deverá apresentar superfícies					
	pegajosas, exsudado líquido, partes					
	flácidas ou consistência anormal.					
	Contendo prazo de validade e informações					
	nutricionais, marca, nome e endereço do					
	fabricante e número de registro do órgão					
33		Pct	1.500			
- 33		100	1.500			
	OVO BRANCO de galinha, produto					
	fresco de ave galinácea, tipo grande (50g),					
	íntegro, tamanho uniforme e cor branca,					
	proveniente de avicultor com inspeção					
	oficial, cor, odor e sabor característico,					
	casca lisa, pouco porosa, sem manchas ou					
	sujidades, sem rachaduras, isento de					
	podridão e fungos. A gema deve se					
	apresentar translúcida, firme, consistente,					
	livre de defeito, ocupando a parte central					
	do ovo e sem germe desenvolvido. A clara					
	deve se apresentar transparente, densa,					
	firme, espessa, límpida, sem manchas ou					
	turvação e intactas. Acondicionado em					
	embalagem resistente de papelão, plástico					
	ou isopor. Contendo na embalagem a					
	identificação do produto, marca do					
	fabricante, validade, data de embalagem,					
	<u> </u>					
24	peso líquido e selo de inspeção do órgão					
34	competente. Validade mínima de 20 dias a					



	contampo eto de entress	D-	210	<u> </u>	
	contar no ato da entrega.	Dz	210		
	PAO DOCE OU MASSA FINA, tipo hot				
	dog, peso de 50g cada unidade, do tipo				
	brioche, preparado a partir de matérias-				
	primas sãs, de primeira qualidade, isentas				
	de matéria terrosa e parasitas e em perfeito				
	estado de conservação. Será rejeitado o				
	pão queimado ou mal cozido, com odor e				
	sabor desagradável, presença de fungos e				
	não será permitida a adição de farelos e de				
	corantes de qualquer natureza em sua				
	confecção. Isento de parasita, sujidades,				
	larvas e material estranho. Deverão ser				
	acondicionadas em sacos de polietileno				
	atóxico, resistente e transparente de forma				
	que o produto seja entregue íntegro.				
	Contendo na embalagem a identificação				
	do produto, marca do fabricante, prazo de				
	validade, data de embalagem, peso				
	líquido. Validade mínima de 05 (cinco)				
	dias a contar no ato da entrega.				
35		Kg	650		
	PÃO FRANCÊS OU MASSA	8			
	GROSSA, peso 50g. Formato fusiforme				
	com adição de sal, composto de farinha de				
	trigo especial, água, sal, e fermento				
	químico. Deverão ser acondicionadas em				
	sacos de polietileno atóxico, resistente e				
	transparente de forma que o produto seja				
	entregue íntegro. O produto deverá				
	apresentar validade mínima de 24 horas				
26	=	V~	650		
30	após entrega. (aproximadamente 20 pães) POLPA DE FRUTA – ACEROLA ,	Kg	030		
	•				
	\mathcal{E} 1				
	fermentado, não alcoólico, não contem				
	aditivos químicos, não contem glúten,				
	marca, nome e endereço do fabricante,				
	data da fabricação, número de registro do				
	órgão competente, validade mínima de 6				
	meses, valores nutricionais. Produtos	**	4 400		
37	100% natural	Kg	1.400		
	POLPA DE FRUTA – GOIABA,				
	embalagem de 1kg, plástica. Não				
	fermentado, não alcoólico, não contem				
38	aditivos químicos, não contem glúten,				



				1	T 1
	marca, nome e endereço do fabricante,				
	data da fabricação, número de registro do				
	órgão competente, validade mínima de 6				
	meses, valores nutricionais. Produtos				
	100% natural	Kg	1.400		
	POLPA DE FRUTA – MARACUJÁ,				
	embalagem de 1kg, plástica. Não				
	fermentado, não alcoólico, não contem				
	aditivos químicos, não contem glúten,				
	marca, nome e endereço do fabricante,				
	data da fabricação, número de registro do				
	órgão competente, validade mínima de 6				
	meses, valores nutricionais. Produtos				
39	100% natural	Kg	1.400		
	POLPA DE FRUTA – ABACAXI,	8			
	embalagem de 1kg, plástica. Não				
	fermentado, não alcoólico, não contem				
	aditivos químicos, não contem glúten,				
	marca, nome e endereço do fabricante,				
	data da fabricação, número de registro do				
	órgão competente, validade mínima de 6				
	meses, valores nutricionais. Produtos				
40	100% natural	Kg	1.400		
10	PROTEINA TEXTURIZADA DE	Trg	1.100		
	SOJA- Obtida a partir do farelo branco				
	feito de soja rigorosamente selecionada,				
	garantindo um produto NO-GMO.				
	Produzida por meio de processos de				
	lavagem e centrifugação para remoção de				
	carboidratos, resulta em um produto com				
	alto teor proteico, apresentando aroma e				
	sabor característicos. A Proteína Isolada é				
	a mais funcional das proteínas de soja,				
	com 88% de teor proteico. A Proteína				
	Isolada de Soja PE é indicada para				
/1	emulsão.	Kg	400		
71	LINGUICA CALABRESA-de 1 ^a	ng_	700		
	qualidade apresentando – se em gomos				
	uniformes, adicionada de condimentos				
	naturais em proporções adequadas ao tipo				
	calabrês, submetida ao processo de cura,				
	embalada a vácuo em saco plástico				
	transparente e atóxico, limpo e não				
1	mansparence e atoxico, illipo e liao				
	violado recistante que garante a				
42	violado resistente que garanta a integridade do produto ate o momento do	Pct	500		



consumo, contendo aproximadamente 5Kg, acondicionada em caixas lacradas. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, numero de lote, data de validade, quantidade do produto, numero do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA.						
Ref.: Pregão Presencial nº 02/2018. Pela presente, submetemos à apreciação de Vossas Senhorias, a nossa proposta relativa a licitação em epígrafe, assumindo inteira responsabilidade por quaisquer erros ou omissões que venham a ser verificados na preparação da mesma e declaramos ainda que, temos pleno conhecimento das condições em que se desenvolverão os trabalhos e concordamos com a totalidade das instruções e critérios de qualificação definidos no edital.						
1. Proponente: Razão Social: CNPJ: Endereço:						
2. Representante legal que assinará o Contrato: Nome: Cédula de identidade/órgão emissor: CPF: Cargo/Função:						
 3. Proposta de Preços: Valor total: R\$						
Declaramos que os preços unitários e total dos itens foram cotados em moeda nacional (Real – R\$), já incluídos todos os tributos, custos de frete, encargos fiscais, trabalhistas, comerciais e quaisquer outras despesas incidentes sobre o objeto da licitação. Alto Parnaíba- MA, de						

(nome da empresa) (Nome e assinatura de seu Representante Legal



EDITAL DE LICITAÇÃO PROCESSO ADMINISTRATIVO 217/2017. PREGÃO PRESENCIAL SRP Nº 02/2018

ANEXO IX

"MODELO DE CARTA CREDENCIAL"

A empresa	, CNPJ n°		, com	sede na
	, neste ato	representado	pelo(s)	Sr.(a)
(direto	res ou sócios, com qu	ualificação comple	eta nome, l	RG, CPF,
nacionalidade, estado civil, profissão e constitui, seu(s) Procurador(es) o estado civil, profissão e endereço), a Municipal de Alto Parnaíba - MA, proficiação na modalidade de Pregão acompanhando-os, conferindo-lhes, a recurso, renunciar ao direito de intergou acordos, assinar contratos e atas, da	Senhor(es) a quem confere(m) an raticar os atos necessá o Presencial nº 02/2 uinda, poderes especia posição de recursos, tr	(nome, RG, Complos poderes para fários à representaç 2018, usando dos dis para declarar a ransigir, desistir, fo	CPF, nacio a, junto a l ção da outo s recursos intenção d	onalidade, Prefeitura organte na legais e e interpor
,	1			
(I	local e data por extens	80)		
	(nome da empresa)			
(Nome e assinatura	a de seu Representan	te Legal, com fir	ma reconh	ecida)



EDITAL DE LICITAÇÃO PROCESSO ADMINISTRATIVO 217/2017. PREGÃO PRESENCIAL SRP Nº 02/2018

ANEXO X

Ilmo. Sr. Pregoeiro Prefeitura Municipal de Alto Parnaíba Alto Parnaíba - MA

MODELO DE TERMO DE COMPROMISSO DE CUMPRIMENTO DA LEGISLAÇÃO TRABALHISTA, PREVIDENCIARIA E DE SEGURANÇA E SAÚDE NO TRABALHO

A Prefeitura Municipal de Alto Parnaíba/MA.

Ref.: Pregão Presencial nº 02/2018- ALTO PARNAÍBA/MA

Prezados Senhores,

A	empresa		, i	nscrita	no	CNPJ	n°	·····,	com	sede
na	,	por	intermédio	de	seu	repr	esentante	lega	l o	(a)
Sr(a)		, portad	or (a) da	a Carte	eira de	Identidade 1	n°	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	e do
CPF	n°,	DECL	ARA, para	fins de	direito	, caso	seja declar	rada v	encedo	ra do
certa	ame e celebrado o	respecti	ivo Contrato	Admin	istrativ	o, que	se compro	mete	a obser	var a
legis	slação trabalhista, p	reviden	ciária e de s	aúde e	medici	ina no	trabalho, re	spons	abilizan	do-se
pela	formalização e re	gistro c	contratuais e	pela p	revisão	de ga	astos com	meio	ambien	te do
trab	alho, incluindo equip	pamento	os de proteçã	0.						

Alto Parnaíba- MA, de de
(nome da empresa)
(Nome e assinatura de seu Representante Legal



EDITAL DE LICITAÇÃO PROCESSO ADMINISTRATIVO 217/2017. PREGÃO PRESENCIAL SRP Nº 02/2018

ANEXO XI

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº XXXX/2018

Pelo presente instrumento, MUNICÍPIO DE ALTO PARNAÍBA – MA, com sede na Av. Rio Parnaíba, nº 820, Centro, Alto Parnaíba/MA, através da COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO, instituída pela Lei do Executivo nº 003/2013, cujos membros foram nomeados pela Portaria nº ..., neste ato representada pelo Sr(a)., doravante denominada ÓRGÃO GERENCIADOR, por força do Decreto Municipal nº 011/2017, para atender à demanda dos órgãos participantes, considerando o PREGÃO SRP Nº 02/2018, PARA REGISTRO DE PREÇOS, cujo resultado registrado na Ata da Sessão Pública realizada em xx de xxxxxxxxxxxxxxx de 2018 que indicou como vencedora(s) a(s) empresa(s): Processo nº XXX/2017. RESOLVE: Registrar os preços dos equipamentos propostos pela(s) inscrita CNPJ: localizada no XXXXXXXXXXXXXXXX, Sr(a). pelo representada de acordo com a classificação por elas alcançada, por lote, atendendo as condições previstas no instrumento convocatório e as constantes desta Ata de Registro de Preços, sujeitando-se as partes às normas estabelecidas pela Lei nº 10.520/2002, Lei Complementar 147/2014, Decreto Federal 7892/2013, Decreto nº 006/2017 e subsidiariamente, no que couberem, as disposições da Lei nº 8.666/1993 e suas alterações.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

Parágrafo Primeiro - A presente Ata tem por objeto o REGISTRO DE PREÇOS para eventual e futura Contratação de empresa especializada para o Fornecimento de Gêneros Alimentícios para



Merenda Escolar, visando atender as necessidades de todos os alunos das Unidades de Educação Básica da Rede Municipal de Ensino de Alto Parnaíba/MA, que consta do Termo de Referência (Anexo I), parte integrante desta Ata, por um período de 12 (doze) meses, cujo os itens estão especificados no Anexo I do Edital do PREGÃO SRP Nº 02/2018, que passa a fazer parte desta Ata, juntamente com a documentação e proposta de preços apresentadas pelas licitantes vencedoras, conforme consta nos autos do processo nº 217/2017.

Parágrafo Segundo - Este instrumento não obriga a contratação, nem mesmo nas quantidades indicadas no Anexo I deste documento, podendo a SECRETARIA PARTICIPANTE promover as aquisições de acordo com suas necessidades.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PRECOS

A presente Ata de Registro terá validade de 12 (doze) meses, contados a partir de sua assinatura.

CLÁUSULA TERCEIRA – DA GERÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Parágrafo Primeiro - O gerenciamento deste instrumento caberá à COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO DO MUNICÍPIO DE ALTO PARNAÍBA/MA, nos seus aspectos operacionais.

Parágrafo Segundo – A presente Ata de Registro de Preços poderá ser utilizada para aquisições do respectivo objeto, por qualquer órgão da Administração Pública, Direta ou Indireta, do Estado do Maranhão.

CLÁUSULA QUARTA – DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

Os preços registrados, as especificações dos produtos, os quantitativos, empresas beneficiárias e representante(s) legal(is) da(s) empresa(s), encontram-se abaixo listado nesta Ata de Registro de Preços.

DETENTORA:

CNPJ: XX.XXX.XXX/XXXX - XX

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD	V.UNIT	MARCA

CLÁUSULA QUINTA – DO(S) LOCAL(IS) E PRAZO(S) DE ENTREGA

Parágrafo Primeiro – O objeto desta Ata deverá ser entregue, de forma parcelada, a partir da data de retirada da Ordem de Fornecimento, de acordo com a necessidade do órgão, no local, horário, condição, especificação, quantidade e periodicidade especificadas no Termo de Referência – Anexo I do Edital, sendo que a inobservância destas condições implicará recusa sem que caiba qualquer tipo de reclamação por parte da inadimplente. O Fornecedor Beneficiário da Ata de



Registro de Preços obriga-se a fazer as substituições que se fizerem necessárias, sob pena das sanções cabíveis.

Parágrafo Segundo – A entrega dos produtos será acompanhada da Nota Fiscal, que deverá constar obrigatoriamente além de outras especificações, o número do processo licitatório, número da nota de empenho, quantidade dos produtos, valor por item e valor global da nota fiscal para emissão do ateste, que será feito por servidor responsável.

Parágrafo Terceiro – O fornecedor deverá entregar os produtos no local indicado, rigorosamente dentro dos prazos estipulados no instrumento do contrato celebrado e de acordo com as especificações técnicas exigidas do Edital por meio do termo de referência, bem como com as condições que constam de sua proposta.

CLÁUSULA SEXTA – DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA

A empresa detentora/consignatária desta ata de registro de preços será convocada a firmar contratações de fornecimento, observadas as condições fixadas neste instrumento, no edital e legislação pertinente.

Parágrafo Primeiro - A GERENCIADORA, observado o prazo de entrega, verificará se os produtos atendem às características especificadas no Termo de Referência e na Proposta de Preços da DETENTORA.

Parágrafo Segundo - Se a DETENTORA com preço registrado em primeiro lugar recusar -se a assinar o contrato, poderão ser convocados os demais fornecedores classificados na licitação, na conformidade da legislação pertinente, bem como aplicação de penalidades previstas nesta ata e no edital.

Parágrafo Terceiro – O objeto será recebido provisoriamente, para posterior verificação da conformidade do material com as especificações do edital e seus anexos. E o recebimento definitivo ocorrerá em até 05 (cinco) dias, após a verificação e aceitação da qualidade e quantidade do produto recebido.

Parágrafo Quarto — Caberá ao servidor designado rejeitar totalmente ou em parte, qualquer produto que apresente avarias de qualquer natureza, inclusive arranhões, vícios de qualidade ou quantidade decorrentes de fabricação ou de transporte inadequado, bem como diferentes das especificações estabelecidas neste termo de referência, no contrato e na proposta da empresa contratada. Devendo a empresa efetuar a substituição no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, contados a partir da notificação, arcando com todos os custos decorrentes.

Parágrafo Quinto – O recebimento dos produtos não isenta a empresa contratada de responsabilidades futuras quanto à qualidade dos produtos entregues, sendo a data de assinatura do ateste, o início da contagem dos prazos de garantia.



Parágrafo Sexto – A GERENCIADORA, observado o prazo de entrega, verificará se os produtos atendem às características especificadas no Termo de Referência e na Proposta de Preços da DETENTORA.

Parágrafo Sétimo – Não serão aceitos produtos diferentes das especificações estabelecidas no Termo de Referência e na Proposta da DETENTORA.

Parágrafo Oitavo – Os produtos deverão ser apresentados em suas embalagens habituais de venda, sem nenhum tipo de violação, resistentes que proporcionem a integridade dos produtos até seu uso definitivo.

Parágrafo Nono – Todos os Produtos deverão vir acompanhados do Termo de Garantia do fabricante com no mínimo 12 (doze) meses de validade.

CLÁUSULA SÉTIMA – DA REVISÃO DE PREÇOS

Os preços registrados manter-se-ão inalterados pelo período de vigência da presente Ata, admitida a revisão no caso de desequilíbrio da equação econômico-financeira inicial deste instrumento.

Parágrafo Primeiro - Os preços registrados que sofrerem revisão, não ultrapassarão os preços praticados no mercado, mantendo-se a diferença percentual apurada entre o valor originalmente constante da proposta e aquele vigente no mercado à época do registro.

Parágrafo Segundo - Caso o preço registrado seja superior à média dos preços de mercado, a SECRETARIA GERENCIADORA solicitará ao(s) Fornecedor(es), mediante correspondência, redução do preço registrado, de forma a adequá-lo ao mercado.

CLÁUSULA OITAVA – DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Parágrafo Primeiro - A presente Ata de Registro de Preços poderá ser cancelada de pleno direito, pela SECRETARIA GERENCIADORA, quando:

- a) O Fornecedor não cumprir as obrigações constantes desta Ata de Registro de Preços;
- b) O preço registrado se apresentar superior ao praticado no mercado e não houver sucesso nas negociações para sua redução, com as empresas registradas na ata.
- c) Houver solicitação do(s) ÓRGÃO(S) PARTICIPANTE(S), devidamente justificada, em razão de inexecução parcial ou total de ordem de fornecimento decorrente deste registro.
- d) Por razões de interesse público devidamente demonstrado e justificado pelo(s) ÓRGÃO(S) PARTICIPANTE(S) ou pela SECRETARIA GERENCIADORA.



Parágrafo Segundo – Ocorrendo cancelamento do preço registrado, o(s) Fornecedor(es) será(ão) comunicado(s) formalmente, através de documento que será juntado ao processo administrativo da presente Ata, após sua ciência.

Parágrafo Terceiro – No caso de recusa do Fornecedor em dar ciência da decisão, a comunicação será feita através de publicação no Diário Oficial do Estado do Maranhão, considerando-se cancelado o preço registrado a partir dela.

Parágrafo Quarto – A solicitação do Fornecedor para cancelamento dos preços registrados poderá não ser aceita pela SECRETARIA GERENCIADORA, facultando-se a este, neste caso, a aplicação das penalidades cabíveis.

CÁUSULA NONA – DA PUBLICAÇÃO

A SECRETARIA GERENCIADORA fará publicar o extrato da presente Ata no Diário Oficial do Estado, após sua assinatura, nos termos da legislação vigente.

CLÁUSULA DÉCIMA - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

Parágrafo Primeiro - Todas as alterações que se fizerem necessárias serão registradas por intermédio de lavratura de Termo Aditivo ou Apostilamento, à presente Ata de Registro de Preços, conforme o caso.

Parágrafo Segundo - Integra esta Ata, o Edital de PREGÃO SRP Nº XX/2018 e seus anexos e as propostas das empresas registradas nesta Ata.

Parágrafo Terceiro - Poderá haver modificações nos locais da entrega dos produtos caso em que a CONTRATANTE notificará a CONTRATADA.

Parágrafo Quarto - Os casos omissos serão resolvidos de acordo com o Decreto Municipal nº 005/2017, Lei nº 10.520/2002, Lei Complementar 147/2014, Decreto Federal 7892/2013 e subsidiariamente, no que couberem, as disposições da Lei nº 8.666/1993 e alterações.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA - DO FORO

Fica eleito o foro da comarca desta cidade de Alto Parnaíba/MA, Estado do Maranhão, com renúncia expressa de qualquer outro, por mais privilegiado que seja para dirimir quaisquer dúvidas oriundas do presente instrumento. E por estarem, assim, justas e CONTRATADAS, as partes assinam o presente

Alto Parnaíba/MA, xx de xxxxxxx de 2018.

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO Órgão Gerenciador

Detentora	



EDITAL DE LICITAÇÃO PROCESSO ADMINISTRATIVO 217/2017. PREGÃO PRESENCIAL SRP Nº 02/2018

ANEXO XII

MINUTA DO CONTRATO

	CONTRATO DE FO CELEBRAM O PARNAÍBA/MA, EMPRESA	MUNICÍPIO E	DE ALTO A
O Município de Alto Parnaíba, ente de Centro, Alto Parnaíba/MA CNPJ n(órgão contratante), C	n° 06.997.571/0001- CNPJ n°	29, por meio p	oor meio do(a), doravante
denominado CONTRATANTE, Secretário(a), nacie e CPF n.°			
deste Termo Contratual, sendo o(a) Secr conjunto e solidário com o Gerenciador F residente neste Município, RG n°	retário(a) Financeiro Sra e CPF outro, a empresa _ DA, situada na n°	, Ordenado , bra n.°	dor de Despesas asileira, solteira,, por força do,, CNPJ n.° oresentado por
CONTRATO de fornecimento, conforme Alto Parnaíba/MA, referente ao Sister Presencial nº XX/2018 – Alto Parnaíba/I da Lei n.º 8.666/93, e suas alterações pos	ma de Registro de MA, submetendo-se	Preços, obtido ju as partes às disposi	into ao Pregão ições constantes
Cláusula Primeira – DO OBJETO:			
1.1. O presente contrato tem por objeto a	aquisição de xxxxxx	xxxxxxxxxxxx	xxxxxxxxxxx
Cláusula Segunda – DO FUNDAMENT	TO LEGAL:		

Este contrato tem como amparo legal a licitação na modalidade Pregão Presencial SRP Nº

XX/018 – CPL, Ata de Registro de Preços nº xxxx/2017 e rege-se pelas disposições expressas na Lei nº 8.666/1993 e suas alterações posteriores e pelos preceitos de direito público. A proposta de

2.1.

preços apresentada passa a integrar este contrato.



Cláusula Terceira – DO VALOR CONTRATUAL:

TRANSCREVER OS ITENS E PREÇOS REGISTRADOS EM ATA

3.2. O valor será pago conforme a entrega dos produtos, devendo ser atestado pelo fiscal do contrato.

Cláusula Quarta – DA CLASSIFICAÇÃO ORÇAMENTÁRIA E FINANCEIRA DOS RECURSOS:

4.1. As despesas decorrentes do presente contrato correrão por conta dos recursos específicos consignados no orçamento da Prefeitura Municipal de Alto Parnaíba -MA, classificada conforme abaixo especificado:

Cláusula Quinta – DA VIGÊNCIA:

5.1. O prazo de vigência do presente contrato será durante o período de vigência dos créditos orçamentários correspondentes, sendo contados a partir da data de assinatura do contrato.

Cláusula Sexta – DO FORNECIMENTO E LOCAL DA ENTREGA:

- **6.1.** Os produtos deverão ser entregues, na especificação, quantidade e periodicidade especificadas em cada ordem de fornecimento, sendo que a inobservância destas condições implicará recusa sem que caiba qualquer tipo de reclamação por parte da inadimplente. A Contratada obriga-se a substituir os produtos que porventura não atendam às especificações deste contrato, sob pena das sanções cabíveis.
- **6.2.** Os produtos deverão ser fornecidos parceladamente e de acordo com as necessidades de cada CONTRATANTE, conforme prazo e locais definidos pelo Termo de Referência.
- **6.3.** Os produtos deverão ser entregues no endereço fornecido na Ordem de Fornecimento.
- **6.4.** Os produtos deverão ser fornecidos sem ônus para a Contratante.



Cláusula Sétima – DO PAGAMENTO:

- **7.1.** O pagamento será efetuado pela **CONTRATANTE** no prazo não superior a 30 (trinta) dias, contados a partir da efetiva entrega dos produtos e/ou prestação serviços, com aceitação, mediante apresentação de Nota Fiscal, devidamente atestada, assinada e datada por quem de direito;
- **7.2.** O contratado deverá manter, durante toda execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação, devendo esta demostrar por meio da seguinte documentação:
- a) Certidão Negativa de débito, dívida ativa da União e Previdenciária;
- b) Certidão Regularidade do FGTS CRF;
- c) Certidão Negativa de Débitos Trabalhista CNDT;
- d) Certidão Negativa de Débitos Estaduais;
- e) Outros que sejam necessários para a realização do certame.
- **7.3.** A Nota Fiscal que for apresentada com erro será devolvida ao contratado para retificação e reapresentação.

Cláusula Oitava – DA RECOMPOSIÇÃO DO EQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO DO CONTRATO:

8.1. Ocorrendo desequilíbrio econômico-financeiro do contrato, a Administração poderá restabelecer a relação pactuada, nos termos do art. 65, inciso II, alínea d, da Lei nº 8.666/93, mediante comprovação documental e requerimento expresso do contratado.

Cláusula Nona – DOS ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES:

9.1. O objeto do contrato gerado pela presente licitação poderá sofrer acréscimos ou supressões, conforme previsto no § 1° do Art. 65 da Lei 8.666/93.

Cláusula Décima – DA FISCALIZAÇÃO:

- **10.1.** A Contratante designa o servidor XXXXXX, para exercer a fiscalização e acompanhamento de contratos. Caberá a esse servidor, gestor do contrato, fiscalizar, acompanhar e verificar sua perfeita execução, em todas as fases, competindo-lhe, primordialmente, sob pena de responsabilidade:
- I anotar, em registro próprio, as ocorrências relativas à execução do contrato, determinando as providências necessárias à correção das falhas ou defeitos observados;
- II transmitir à CONTRATADA as instruções que disserem respeito a execução do serviço;



- III dar imediata ciência a seus superiores, dos incidentes e ocorrências da execução que possam acarretar a imposição de sanções ou a rescisão contratual;
- IV adotar, junto a terceiros, as providências necessárias para a regularidade da execução do contrato;
- V promover, com a presença da CONTRATADA, a verificação dos fornecimentos já efetuados, emitindo a competente habilitação para o recebimento de pagamentos;
- VI esclarecer, prontamente, as dúvidas da CONTRATADA, solicitando ao setor competente da Administração, se necessário, parecer de especialistas;
- VII fiscalizar a obrigação da CONTRATADA de manter, durante toda a execução do contrato, e compatibilidade com as obrigações assumidas, as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, bem como o regular cumprimento das obrigações trabalhistas e previdenciárias.

Cláusula Décima Primeira – DOS DIREITOS E RESPONSABILIDADES DAS PARTES:

- **11.1.** Constituem direitos da Contratante, receber o objeto deste Contrato nas condições avençadas, e da Contratada perceber o valor ajustado na forma e prazo convencionados.
- 11.2 São obrigações da CONTRATADA:
- 11.2.1 Ter o objeto deste termo disponível, para fornecimento assim que a Contratante solicitar.
- **11.2.2.** Comunicar a Secretaria Municipal de Educação qualquer irregularidade, bem como responder integralmente por perdas e danos a que vier causar à CONTRATANTE ou a TERCEIROS, em razão de ação ou omissão, dolosa ou culposa, independentemente de outras cominações contratuais e/ou legais a que estiver sujeita.
- 11.2.3 Manter durante o período contratual, as exigências de habilitação e qualificação exigidas.
- **11.2.4** Aceitar, nos termos da Lei 8.666/93, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.
- **11.2.5**. Identificar seu pessoal no atendimento de entrega do produto.
- **11.2.6**. Designar preposto para resolver todos os assuntos relativos à execução deste do contrato, indicando seus endereços físico e eletrônico (e-mail), telefone, celular e fac-símiles.
- **11.2.7**. Comunicar imediatamente qualquer alteração no seu estatuto social, razão social, CNPJ, dados bancários, endereço, telefone, fax e outros dados que forem importantes.



- **11.2.8** Arcar com as despesas de frete e/ou transporte, carga e descarga, encargos fiscais, comerciais, sociais, trabalhistas, seguros e quaisquer outras despesas decorrentes do fornecimento, vez que seus empregados não manterão nenhum vínculo empregatício com a contratante.
- **11.2.9**. Responsabilizar-se solidariamente com os fornecedores pelos vícios de qualidade que os torne irrecuperáveis, impróprios ou inadequados à utilização a que se destinam.
- **11.2.10**. Substituir o bem reprovado no recebimento provisório, por estarem em desacordo com as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência ou com a Proposta de Preços, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da respectiva notificação
- **11.2.11**. Entregar o objeto licitado, conforme especificações do Edital e em consonância com a proposta de preços;
- **11.2.12**. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- **11.2.13.** Providenciar a imediata correção das deficiências e/ou irregularidades apontadas pelo CONTRATANTE;
- **11.2.14.** Arcar com eventuais prejuízos causados ao CONTRATANTE e/ou a terceiros, provocados por ineficiência ou irregularidade cometida na execução do contrato;
- **11.2.15.** Assumir total responsabilidade por qualquer dano pessoal ou material que seus funcionários venham a causar ao patrimônio da contratante ou a terceiros quando da execução do contrato:
- **11.2.16.** Substituir eventuais produtos que estejam com validade vencida e/ou que não estejam em conformidade com o termo de referência e proposta de preços, com as mesmas especificações.
- **11.217.** Comunicar à Administração, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;
- **11.2.18.** Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, exceto nas condições autorizadas no Termo de Referência ou na minuta de contrato;
- **11.2.19**. Responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato.
- 11.3 São obrigações da CONTRATANTE:



- **11.3.1.** Fornecer a CONTRATADA, todos os esclarecimentos necessários para execução do fornecimento e demais informações que estes venham a solicitar para o desempenho das obrigações contratuais.
- **11.3.2.** Receber os produtos adjudicados, nos termos, prazos, quantidade, qualidade e condições estabelecidas no Edital.
- **11.3.3.** Rejeitar, no todo ou em parte, os produtos que a contratada entregar fora das especificações do Edital.
- **11.3.4.** Comunicar à contratada após apresentação da Nota Fiscal, o aceite do servidor responsável pelo recebimento dos produtos adquiridos.
- 11.3.5. Fiscalizar a execução do contrato, aplicando as sanções cabíveis, quando for o caso.
- **11.3.6.** Efetuar o pagamento da Contratada pelo fornecimento do objeto do contrato o valor da Ordem de fornecimento.
- **11.3.7.** Notificar, por escrito à CONTRATADA, ocorrência de eventuais imperfeições no curso de execução do objeto, fixando prazo para a sua correção.
- **11.3.8.** A contratante se compromete a indicar funcionário, Assessor Técnico responsável, pelo almoxarifado da Secretaria Municipal de Educação para fiscalização de cumprimento do presente contrato.
- **PÁRAGRAFO ÚNICO** A CONTRATANTE reserva-se o direito de aplicar sanções ou rescindir o contrato, no caso de inobservância pela CONTRATADA de quaisquer das cláusulas e condições estabelecidas neste Contrato.

Cláusula Décima Segunda – DA TROCA EVENTUAL DE DOCUMENTOS:

- **12.1.** A troca eventual de documentos entre a Contratante e a Contratada, será realizada através de protocolo.
- **12.2.** Nenhuma outra forma será considerada como prova de entrega de documentos.

Cláusula Décima Terceira – DA RESCISÃO OU ALTERAÇÃO CONTRATUAL:

13.1. A rescisão do contrato terá lugar de pleno direito, a critério da Contratante, independentemente de interposição judicial ou extrajudicial, em conformidade com o art. 55, inciso IX, da Lei nº 8.666/93 e suas alterações nos casos previstos nos artigos 77 e 78 da referida lei.



13.2. O contrato poderá ser alterado nos termos do artigo 65 da Lei nº 8.666/93, mediante as devidas justificativas, através de Termo de Aditamento.

Cláusula Décima Quarta – DAS SANÇÕES E PENALIDADES:

- 14.1- A licitante que ensejar o retardamento da execução do certame, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do objeto licitado, comporta-se de modo idôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, garantido o direito prévio da citação e da ampla defesa, ficará impedida de licitar e contratar com o Município de Alto Parnaíba/MA, pelo prazo de até 05(cinco) anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a pena.
- 14.2- A penalidade será obrigatoriamente registrada no diário oficial do Estado do Maranhão e no caso de suspensão de licitar, a licitante deverá ser descredenciada por igual período, sem prejuízo das demais cominações legais.
- 14.3-No caso de Inadimplemento, a contratada estará sujeita às seguintes penalidades:
- 14.3.1-Advertência;
- 14.3.2-Multa por atraso a cada 30(trinta) dias, no percentual de 10%(dez por cento), calculada sobre o valor do contrato, caso não sejam cumpridas fielmente as condições pactuadas.
- 14.3.3- Multa, moratória simples, de 0,4% (quatro décimos por cento), na hipótese de atraso no cumprimento de suas obrigações contratuais, calculada sobre o valor as faturas.
- 14.3.4-Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a administração por período não superiora 02(dois) anos.
- 14.3.5- Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.
- 14.3.6- A aplicação da sansão prevista no item 14.3.1, não prejudica a incidência cumulativa das penalidades dos itens 13.3.2, 13.3.3 e 1.3.4, principalmente, sem prejuízo de outras hipóteses, em caso de reincidência de atraso na entrega do objeto licitado ou caso haja cumulação de inadimplemento de eventuais cotas mensais, expressamente previstas, facultada a defesa prévia do interessado, no prazo de 10 (dez) dias.
- 14.4- As sansões previstas nos itens 14.1, 14.3.4, 14.3.5, poderão ser aplicadas conjuntamente com os itens 13.3.2 e 13.3.3, facultada a defesa prévia do interessado, no prazo de 10 (dez) dias.
- 14.5- Ocorrendo a inexecução de que trata o item 14.3, reserva-se ao órgão contratante o direito de optar pela oferta que se apresentar com aquela mais vantajosa, pela ordem de classificação, comunicando-se, em seguida, a Comissão Permanente de Licitação-CPL, para providências cabíveis.
- **14.6.** A segunda adjudicatória, ocorrendo a hipótese do item anterior, ficará sujeita às mesmas condições estabelecidas neste Edital.
- **14.7** A multa a que se refere o subitem 14.3.3 será descontada dos pagamentos devidos pela CONTRATANTE ou cobrada diretamente da empresa, amigável ou judicialmente, e poderá ser aplicada cumulativamente com as demais sanções previstas neste tópico.



14.8 - A aplicação das penalidades previstas nesta cláusula é de competência exclusiva da Prefeitura Municipal de Alto Parnaíba/MA

Cláusula Décima Quinta – DOS CASOS OMISSOS:

15.1. Os casos omissos serão resolvidos à luz da Lei nº 8.666/93 e suas alterações posteriores, e dos princípios gerais de direito.

Cláusula Decima Sexta – DA PUBLICAÇÃO RESUMIDA DESTE INSTRUMENTO

16.1. Em conformidade com o Artigo 61, Parágrafo Único, da Lei nº 8.666/93 e alterações posteriores, a publicação resumida deste instrumento de contrato e seus aditamentos (se houver), será efetuada na imprensa oficial, até o 5º (quinto) dia útil do mês seguinte ao de sua assinatura.

Cláusula Décima Sétima – DOS ORDENADORES DE DESPESAS PARA EFEITO DE PROCESSAMENTO DA DESPESA

- **17.1.** Por força do Decreto Municipal nº 050/2018, em função da Lei nº 031/2017 e demais legislações de regência, são considerados ordenadores de despesas, para efeito de processamento da despesa, os quais assinam como anuentes o presente contrato:
- a) Pelo Secretário Municipal de Desenvolvimento Social para movimentar solidária e conjuntamente com o Gerenciador Financeiro deste município, as despesas públicas, incluindo contas bancárias, vinculadas ao CNPJ nº 18.042.067/0001-54 do Fundo Municipal de Assistência Social de Alto Parnaíba/MA e ao CNPJ nº 06.997.571/0001-29 no que se refere a recursos vinculados à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social.
- b) O Coordenador do Fundo Municipal de Saúde para movimentar solidária e conjuntamente com o Gerenciador Financeiro do município, as despesas públicas, incluindo contas bancárias vinculadas ao CNPJ nº 11.743.691/0001-30 do Fundo Municipal de Saúde de Alto Parnaíba/MA e ao CNPJ nº 06.997.571/0001-29 no que se refere a recursos vinculados à Secretaria Municipal de Saúde.
- c) O Secretário Municipal de Educação para movimentar solidária e conjuntamente com o Gerenciador Financeiro do município, as despesas públicas e contas bancárias vinculadas ao CNPJ 06.091.025/0001-24 no que diz respeito aos recursos vinculados à Secretaria Municipal de Educação de Alto Parnaíba/MA.
- d) O Secretário Municipal de Fazenda e Finanças para movimentar solidária e conjuntamente com o Gerenciador Financeiro do município, as despesas públicas e contas bancárias vinculadas ao CNPJ 06.091.025/0001-29 no que diz respeito aos recursos vinculados aos demais recursos do Município não elencados nos itens anteriores.

Cláusula Décima Oitava - DO FORO:

18.1. Fica eleito o foro da Comarca de Alta Parnaíba, Estado do Maranhão, para dirimir quaisquer dúvidas oriundas da interpretação deste contrato com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.



E, por estarem justos e contratados, as partes assinam o presente Contrato, que foi impresso em 03(três) vias de igual teor, para que surtam seus efeitos legais e jurídicos.

Alto Parnaíba (MA), xxxx de xxxxxxxxx de 20xx.



EDITAL DE LICITAÇÃO PROCESSO ADMINISTRATIVO 217/2017. PREGÃO PRESENCIAL SRP N° XX/2018

ANEXO XIII

TERMO DE RECEBIMENTO DEFINITIVO

	REFERÊNCIA: Processo nº 217/2017
	LICITAÇÃO: Pregão nº XX/2018
	CONTRATADA:
	OBJETO:
xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx	produtos/serviços fornecidos pela Empresa minados pela Administração, perfazendo gasto
A Prefeitura deverá efetuar o pagamento em 1 presente Termo, desde que não haja fator impe	10 (dez) dias consecutivos após a assinatura do editivo provocado pela empresa.
	objeto (itens constantes da Ordem de e este Termo de Recebimento Definitivo em roduza os legítimos efeitos de direito.
Alto Parnaíba (MA),	de de 2018.
Assin	aturas:
	kxxx le
XXX	xxx
	vel pelo recebimento



EDITAL DE LICITAÇÃO PROCESSO ADMINISTRATIVO 217/2018. PREGÃO PRESENCIAL SRP Nº XX/2018

ANEXO XIV

TERMO DE ENCERRAMENTO

•	e do edital de licitação na modalidade Pregão Presencial nº 02/2018, () folhas, incluindo esta, numericamente ordenadas e essoa.
	Permanente de Licitação da Prefeitura Municipal de Alto Parnaíba, Estado xxxxxxxxxxx de 2018.
	XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Pregoeiro Oficial de Alto Parnaíba