# RECIBO DE RETIRADA DE EDITAL PELA INTERNET

## PREGÃO PRESENCIAL Nº 014/2017-FME

**Contratação de empresa para aquisição de gêneros alimentícios destinados a manutenção do Programa de Alimentação Escolar para atender a rede de ensino do Município de Ulianópolis.**

**Data da Sessão**: 19 / 12 /2017 ás 08 : 30 horas.

**Local**: Prefeitura Municipal de Ulianópolis, sito na Av. Pará nº 651, Bairro Caminho das Arvores, na cidade de Ulianópolis (Departamento de Licitações).

**DADOS DA EMPRESA**

Nome Empresarial:

Nome Fantasia:

CNPJ:

Inscrição Estadual: Inscrição Municipal:

**ENDEREÇO**

Logradouro: Número:

Complemento: Cep:

Bairro/Distrito: Município: Estado:

**CONTATO**

e-mail: Fone: ( )

Pessoa para Contato:

Declaro que retirei junto à internet, o edital da licitação acima identificada e solicito o encaminhamento do **ANEXO VIII - Proposta de Preço** para o e-mail informado.

Local: _____, ___ de _____ de 2017.

_____
Assinatura/Carimbo

Senhor Licitante, visando comunicação futura entre a Prefeitura Municipal e sua empresa e o encaminhamento do **ANEXO VIII PROPOSTA DE PREÇO**, solicitamos a Vossa Senhoria, preencher o recibo de retirada do Edital e remete-lo ao Departamento de Licitação, pelo e-mail: pulianopolis@hotmail.com. A não remessa do recibo exime a Prefeitura Municipal de Ulianópolis da disponibilização do **ANEXO VIII**, bem como a comunicação, por meio de e-mail, de eventuais esclarecimentos e retificações ocorridas no instrumento convocatório, e de quaisquer informações adicionais, não cabendo posteriormente qualquer reclamação. Recomendamos, ainda, consultas à referida página (www.ulianopolis.pa.gov.br) para eventuais comunicações e ou esclarecimentos disponibilizados acerca do processo licitatório.

**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

# EDITAL DE LICITAÇÃO

| | |
|---|---|
| MODALIDADE | **PREGÃO PRESENCIAL Nº 014/2017-FME** (Regido pela Lei 10.520/2002, Lei Complementar nº 123/2006 e alterações com a Lei 147/2014, aplicando-se subsidiariamente no que couber a Lei 8.666/93 e suas alterações e demais legislações pertinentes). |
| DATA DE ABERTURA (Sessão pública para recebimento das propostas e documentação de habilitação) | 19 de Dezembro de 2017 |
| HORÁRIO | 08:30 horas |
| OBJETO | Aquisição de gêneros alimentícios destinados a manutenção do Programa de Alimentação Escolar para atender a rede de ensino do Município de Ulianópolis, conforme condições e especificações estabelecidas no Edital e seu Anexo I. |
| TIPO DA LICITAÇÃO | MENOR PREÇO POR ITEM |
| LOCAL DA SESSÃO PUBLICA | Sala de abertura da Comissão Permanente de Licitação da PREFEITURA MUNICIPAL DE ULIANÓPOLIS situada na Av. Pará nº651, Bairro Caminhos das Árvores na cidade de Ulianópolis. |
| INTERESSADO | SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO |

Este edital encontra-se disponível no site, www.ulianopolis.pa.gov.br, outras informações poderão ser obtidas pelo telefone (91) 3726-1115, ou no Departamento de Licitação desta Prefeitura de segunda a sexta feira, no horário das 07h30 às 13h30.

A disponibilização do **ANEXO VIII Proposta de Preços** deste edital fica acondicionado ao preenchimento e envio da **FICHA DE RETIRADA DE EDITAL** para o e-mail: pulianópolis@hotmail.com onde o mesmo será disponibilizado até o próximo dia útil da solicitação.

# EDITAL DE LICITAÇÃO

## PREGÃO PRESENCIAL Nº 014/2017-FME

A Prefeitura Municipal de Ulianópolis torna público através de seu Pregoeiro, designado pelo Decreto nº 024/2017 de 12 de Janeiro de 2017, que fará realizar licitação na modalidade **PREGÃO PRESENCIAL** do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM,** destinado a selecionar a melhor proposta para a Aquisição de gêneros alimentícios destinados a manutenção do Programa de Alimentação Escolar para atender a rede de ensino do Município de Ulianópolis, nas especificações e quantidades estimadas nos termos do presente Edital, conforme especificado, nos termos do presente edital, o que torna público para as empresas interessadas a participar do procedimento, apresentar documentação e proposta, conforme condições e especificações estabelecidas neste Edital, regido pelas disposições da Lei nº 10.520 de 17/07/2002, publicada no DOU de 18.07.2002, aplicando-se subsidiariamente a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993.

Os envelopes contendo as Propostas de Preços e os Documentos de Habilitação deverão ser entregues no local, data e horário seguinte:

**Local:** Na sede da Prefeitura Municipal, localizado na Av. Pará nº 651, Bairro Caminho das Árvores, Ulianópolis, Estado do Pará, o Pregoeiro oficial, **Sr. Solimar Sousa Silva**, improrrogavelmente até as **08:30h, do dia 19 de Dezembro de 2017**, a partir de quando serão realizados os demais atos ulteriores do certame.

### 1. DO OBJETO

1.1. Constitui objeto da presente licitação a Aquisição de gêneros alimentícios destinados a manutenção do Programa de Alimentação Escolar para atender a rede de ensino do Município de Ulianópolis, conforme descrição no ANEXO I, parte integrante deste Edital.

### 2. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS E FINANCEIROS

2.1. Como recursos orçamentários e financeiros para aporte da licitação em epígrafe serão utilizados os seguintes:

**Orçamentários** - Lei Orçamentária Anual, dotação: Manutenção do Programa de Alimentação Escolar - Elementos de despesas: Material de Consumo, os quais consignam saldo positivo e suficiente.

**Financeiros**: Serão utilizados recursos do PNAE Merenda Escolar

2.2. O licitante que porventura se constituir em vencedor do presente certame, fica obrigado, após homologação e adjudicação pela autoridade competente, ao fornecimento do produto objeto do presente certame, de conformidade com a proposta.

**2.3. Ficam obrigadas as licitantes à ofertarem produtos de excelente qualidade, pois, na hora da entrega a Prefeitura exigirá a referida qualidade dos mesmos e o não cumprimento será aplicada as penalidades cabíveis.**

**3. DA PARTICIPAÇÃO**

3.1. Poderão participar desta licitação pessoas jurídicas que satisfaçam as condições estabelecidas neste Edital e seu anexo II (Minuta Contrato).

3.2. A participação nesta licitação implica na aceitação integral e irrestrita das condições estabelecidas nos documentos e componentes deste Edital e legislação pertinente.

3.3. O Licitante após declarado vencedor do(s) item(ns) terá que apresentar Amostra do(s) mesmo(s) para análise da Nutricionista e atestar qualidade ou não do(s) produto(s), caso o produto seja reprovado será repassado ao segundo classificado, assim sucessivamente até o primeiro ser aprovado pela Nutricionista.

3.4. A entrega do(s) produto(s) deverá (ão) ser realizada diretamente nas escolas da Zona Urbana nos dias e horários especificados no pedido da Secretaria Municipal de Educação.

3.5 Não poderão participar deste certame empresas que sejam inidôneas ou empresas que não tenham cumprido a execução do seu contrato junta a esta Prefeitura ou que tenha sido distratada pela falta de entrega de produtos.

3.6 Não poderão participar desta Licitação empresas cujo os sócios ou representantes tenham contratado com esta administração e não tenham executado o contrato de forma parcial ou total, pois de acordo com o artigo 87 e inciso III.

3.7 Não poderão participar deste certame empresas que tenham distratado com esta administração e que tenha sido publicado o distrato no Diário Oficial da União.

**4. DA REPRESENTAÇÃO E DO CREDENCIAMENTO**
**DOCUMENTOS DEVERÃO SER APRESENTADOS FORA DOS ENVELOPES:**

4.1 No dia, horário e local designados para recebimento dos envelopes, a Licitante deverá apresentar um representante para credenciamento, sendo recomendável sua presença com 15 (quinze) minutos de antecedência em relação ao horário previsto para a sua abertura da seguinte forma:

4.1.1. Se por seu titular, diretor, sócio ou gerente, munido de cópia do Estatuto Social ou Contrato Social e Alterações Contratuais devidamente registrados e que lhe confira poderes expressos para exercer direito e assumir obrigações em decorrência de tal investidura, devendo identificar-se, exibindo a carteira de identidade e ou outro documento equivalente;

4.1.1.1. Cópia da Cédula de Identidade e CPF

4.1.2. Se por outra pessoa, devidamente munida por **Instrumento Público de Procuração, devidamente acompanhada da fotocópia do Contrato Social da empresa e Alterações Contratuais**, com poderes para formular ofertas e lances de preços e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame em nome da representada, devendo identificar-se, exibindo a carteira de identidade ou outro documento equivalente.

4.1.3. Declaração que a empresa é Empresa de Pequeno Porte* ou Micro Empresa*, nos termos da LC 123/2006 e alterações da Lei 147/2014.

4.2. Somente as Licitantes que atenderem aos requisitos do item 4.1. deste, terão poderes para formular verbalmente, na sessão, novas propostas e lances de preços, manifestarem após a declaração do vencedor, imediata e motivadamente, a intenção de recorrer contra decisões do Pregoeiro, assinar a ata onde estará registrado o valor final decorrente dos lances e praticar todos os demais atos inerentes ao certame em nome da Proponente. A Licitante que se retirar antes do término da sessão considerar-se-á que tenha renunciado ao direito de oferecer lances e recorrer dos atos do Pregoeiro.

4.3. Declarado encerrado o procedimento de credenciamento, não mais será admitida à participação de outras Proponentes.

## 5. DA APRESENTAÇÃO DOS ENVELOPES

5.1. As Proponentes deverão entregar o envelope proposta e o de documentação, devidamente fechados de forma indevassável, contendo as páginas numeradas, com os dizeres na parte externa e frontal:

***NOME DA EMPRESA***
***ENVELOPE Nº. 01***
***MUNICIPIO DE ULIANÓPOLIS***
***PREGÃO PRESENCIAL Nº. 014/2017-FME***
***PROPOSTA DE PREÇOS***

***NOME DA EMPRESA***
***ENVELOPE Nº. 02***
***MUNICIPIO DE ULIANÓPOLIS***
***PREGÃO PRESENCIAL Nº. 014/2017-FME***
***DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO***

## 6. DOS ENVELOPES “PROPOSTAS DE PREÇOS”

6.1. No(s) Envelope(s) “Proposta(s) de Preços” constarão à carta proposta, bem como, o prazo de entrega nos locais relacionados, a qual deverá ainda:

6.1.1 O envelope nº 01 deverá preferencialmente conter o **ANEXO VIII** em **duas vias** de igual teor preenchidas pela licitante, constando o preço dos itens, expresso em reais (R$), com 02 (dois) dígitos após a vírgula, no valor unitário e total, em algarismos arábicos, cujos valores já incluam os custos necessários para o atendimento do objeto da licitação, bem como todos os impostos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamentos, garantias e quaisquer outros ônus que incidam ou venham a incidir sobre o objeto licitado e constante da proposta.

**6.1.1.1** **Primeira via** impressa sem emendas, rasuras, entrelinhas, carimbadas com CNPJ, assinada na última folha e rubricadas nas demais folhas pelo representante legal da licitante.

**6.1.1.2** **Segunda via** Planilha Eletrônica entregue em CD/DVD observando as seguintes orientações: ***não alterar a estrutura da planilha eletrônica original ex. inclusões de formulas, supressões ou inclusões de linhas ou colunas, inserção de imagens e figuras, valores preenchidos através de cópia e cola com conteúdo de outros arquivos e alteração da extensão e nome do arquivo, limitando-se apenas ao preenchimento dos campos em cinza***.

**6.1.1.3** Para efeito de classificação deverão ser apresentados no envelope nº 01 (Proposta) fichas técnicas ou prospectos técnicos ou demonstrativos que comprovem as especificações exigidas neste edital, admitindo-se demonstrativos obtidos nos "sites" dos fabricantes ou correspondências eletrônicas enviadas pelos fabricantes.

**6.1.1.4** Para os itens abaixo, deverão ser apresentados, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos pela indústria (frigorífico), de acordo com a legislação vigente, estes documentos deverão estar anexos à proposta, ou seja, no envelope nº 01 (Proposta):

- Laticínios: leite em pó, leite fermentado;
- Formulados: mistura para sopa, mistura para mingau, mistura para risoto, suco concentrado;
- Carne bovina magra;
- Coxa e sobre coxa de frango com osso;
- Peito de Frango desossado;
- Salsicha de frango tipo hot dog;
- Pães

a) As Propostas que atenderem aos requisitos do Edital e seus Anexos serão verificados quanto a erros, os quais serão corrigidos pelo Pregoeiro da forma seguinte:

a1.) Discrepância entre valor grafado em algarismos e por extenso: prevalecerá o valor por extenso;

a.2.) Erros de transcrição das quantidades previstas: o item será corrigido, mantendo-se o preço unitário e corrigindo-se a quantidade e o preço total;

a.3.) Erro de multiplicação do preço unitário pela quantidade correspondente: será retificado, mantendo-se o preço unitário e a quantidade e corrigindo-se o total;

a.4.) Erro de adição: será retificado, considerando-se as parcelas corretas e retificando-se a soma.

b) O valor total da proposta será ajustado pelo Pregoeiro em conformidade com os procedimentos acima para correção de erros. O valor resultante constituirá o total a ser pago.

c) caso haja cotação em valor unitário utilizando-se acima de 2 casas decimais, o valor total será considerado desprezando-se as demais casas decimais, transformando-se em Real (R$) pela simples eliminação das dizimas, sem direito a arredondamento.

6.1.2 Indicar a razão social da Proponente, endereço completo (Rua/Avenida, Número, Bairro, Cidade, CEP, UF) telefone, fax e endereço eletrônico (e-mail), bem como, a qualificação do representante da Licitante, para fins de assinatura do contrato, quando for o caso.

6.1.3 A validade da proposta, o qual não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias, contados da data de abertura do envelope “proposta”.

6.1.4 A centésima parte do Real, denominada “centavos”, será escrita sob a forma decimal, precedida da vírgula que segue a unidade, nos termos da Lei 9.069, art. 1º, § 2º, de 29 de junho de 1995, podendo, entretanto, nas cotações unitárias ser utilizadas até a milésima parte do Real.

6.1.5 Quaisquer tributos, custos e despesas diretos ou indiretos omitidos na proposta ou incorretamente cotados, serão considerados como inclusos nos preços, não sendo aceitos pleitos de acréscimos, a esse ou qualquer outro título, devendo o serviço ser fornecido sem ônus adicionais.

6.2 Os preços deverão ser apresentados com a inclusão de todos os tributos.

6.3 O fornecimento se dará conforme a necessidade da Contratante, após a emissão de requisição/autorização de compras, a qual será abatida do quantitativo licitado. Caso haja necessidade a administração poderá aditar o contrato visando o aumento até o limite de 25% do total previsto neste Edital.

6.4 Após o encerramento do certame, a proposta realinhada, assinada, carimbada e original assim como Planilha Eletrônica entregue em CD/DVD da licitante vencedora, com base no seu último lance, deverá ser encaminhada **NO PRAZO MÁXIMO DE ATÉ 03 (TRÊS) DIAS ÚTEIS** ao Setor de Licitação, sob pena de desclassificação da empresa.

6.5 O modelo de Proposta deverá ser elaborado conforme modelo do **Anexo VIII**.

6.6**.** O fornecimento se dará imediatamente após a entrega à Contratada da Nota de Empenho.

## 7. DO ENVELOPE “DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO”

7.1. A licitante deverá apresentar dentro do ENVELOPE DOCUMENTAÇÃO, a seguinte documentação, encaminhada através de Carta de Apresentação de Documentação:

a) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes municipal, relativo ao domicílio ou sede da Licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto licitado;

b) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ do Ministério da Fazenda;

c) Prova de regularidade para com as Fazendas Públicas, nos termos do Art. 4º, XIII da Lei Federal nº 10.520/02:

c.1) **Federal**, através de Certidão Conjunta expedida pela Receita Federal do Brasil; (CND)

c.2) **Estadual**, através de Certidão expedida pela Secretaria de Fazenda do Estado ou equivalente onde a licitante tem sua sede inclusiva quanto a dívida ativa *(Para Certidão de: PROCESSO ADMINISTRATIVO E TRIBUTÁRIO, a qual abrange Certidão Negativa Estadual e Negativa da Dívida Ativa Estadual);*

c.3) **Municipal**, através de Certidão expedida pela Secretaria de Finanças do Município ou equivalente onde a licitante tem sua sede;

d) Prova de regularidade relativa à Seguridade Social (CND) e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;

e) Certidão de Débitos Trabalhistas;

f) Declaração de que a Licitante atende ao requisito do Inciso XXXIII, do Artigo 7º da Constituição Federal, modelo do Anexo III;

7.2. Os documentos extraídos por via INTERNET terão seus dados conferidos pela Equipe de Apoio perante o site correspondente.

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

7.4. Se a documentação de habilitação não estiver de acordo com as exigências editalícias ou contrariar qualquer dispositivo deste Edital e seus Anexos, o Pregoeiro poderá considerará a Proponente inabilitada.

7.5. Documentos apresentados com a validade expirada acarretarão a inabilitação do Proponente. As certidões que não possuírem prazo de validade, somente serão aceitas com data de emissão não superior a 30 (trinta) dias.

**7.6. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICA FINANCEIRA:**

a) **Certidão negativa de falência ou concordata** expedida pelo distribuidor judicial **da sede** da pessoa jurídica, sendo aceita somente quando **expedida até 45 (quarenta e cinco) dias** imediatamente anteriores à data de entrega dos envelopes, desde que não contenha o prazo de validade expresso.

b) Balanço Patrimonial, demonstrações e índices de liquidez contábeis do último exercício social já exigível, e devidamente registrado na Junta Comercial, referido ao último exercício encerrado, assinado pelo contador.

c) Quando se tratar de pessoa jurídica constituída na forma de sociedade anônima admitir-se-á a apresentação do balanço patrimonial devidamente registrado, acompanhado de cópia da respectiva publicação na Imprensa Oficial.

d) As empresas com menos de um ano de exercício social de existência devem cumprir a exigência contida na letra “a”, mediante apresentação do Balanço de Abertura ou do último Balanço Patrimonial levantado;

**8. DA PARTICIPAÇÃO DE MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE:**

8.1. As microempresas e as empresas de pequeno porte, por ocasião da participação neste certame, deverão apresentar toda a documentação exigida para fins de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, na forma da Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações na Lei 147/2014.

a) Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa;

b) A não-regularização da documentação, no prazo previsto no § 1º do Art. 44, da LC 123/2006, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no Art. 81 da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação;

c) Para as Micro e Pequenas empresas será assegurado o prazo de 05 dias úteis para regularidade fiscal conforme Lei 147/2014.

8.2. Nas licitações 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 propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada;

8.3. Para efeito do disposto no Art. 44 da LC 123/2006, ocorrendo o empate, proceder-se-á da seguinte forma:

a) A microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, devendo tal proposta ser reduzida a termo, e devidamente assinada pelo respectivo representante, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado;

b) Não ocorrendo à contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma do inciso I e do caput do Art. 44, da LC 123/2006, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese dos §§ 1º e 2º do Art. 44 da LC 123/2006, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

c) No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos §§ 1º e 2º do Art. 44 da LC 123/2006, será realizado sorteio entre elas para que se identifique àquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta;

d) Na hipótese da não-contratação nos termos previstos no caput do Art. 44 da LC 123/2006, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame;

e) O disposto no Art. 44 da LC 123/2006, somente se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.

## 9. DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL

9.1. Decairá do direito de solicitar esclarecimento ou providência e de impugnar o Edital, aquele que não o fizer até 02 (dois) dias úteis antes da data de abertura da sessão do Pregão, cabendo ao Pregoeiro decidir sobre a petição no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.

9.2. Acolhida a impugnação contra o Edital, será designada nova data para a realização do certame.

## 10. DA SESSÃO DO PREGÃO

10.1. O Pregoeiro declarará aberta a sessão iniciando-se a fase de credenciamento, conforme Item 3 deste.

10.2. Estando de posse da relação das Licitantes credenciadas, o Pregoeiro fará divulgação verbal dos interessados, sendo que, as Proponentes credenciadas poderão ofertar lances durante a sessão do pregão, dando-se início ao recebimento dos envelopes “Proposta de Preços” e “Documentos de Habilitação”.

10.3. Abertos os envelopes contendo as propostas de preços, serão feitas as suas conferências, análise de suas conformidades com as exigências do Edital e posterior rubrica pelo Pregoeiro, Equipe de Apoio e Licitantes.

10.4. Cumprido o Item 6.1, serão desclassificadas as propostas que:

a) forem elaboradas em desacordo com as exigências do Edital e seus Anexos;

b) apresentarem preços totais ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, excessivos ou manifestamente inexequíveis, assim considerados aqueles que não venham a ter demonstrada sua viabilidade através de documentação comprovando que os custos são coerentes com os de mercado;

c) apresentarem proposta alternativa, tendo como opção de preço ou marca, ou oferta de vantagem baseada na proposta das demais Licitantes;

d) serão desclassificadas do item as empresas que não apresentarem amostras do produto contido no Anexo I do Edital.

10.5. Para fins de classificação das propostas, será considerado o menor preço.

10.6. O Pregoeiro procederá à classificação da proposta de menor preço, e aquelas que tenham valores sucessivos e superiores em até 10 % (dez por cento), relativamente à de menor preço, para participarem dos lances verbais. Na hipótese de haver propostas com o mesmo valor, estas serão consideradas uma única proposta. Em havendo apenas três propostas ou menos, todas serão habilitadas a disputarem os lances, parindo-se do menor preço oferecido, iniciando-se pela que maior preço ofereceu.

10.6.1. Fica assegurada ao Pregoeiro a prerrogativa de fixar intervalos de tempo e limites de valores para efeito de disputa em lances de preços, para o fim de preservar a celeridade do procedimento.

10.7. Caso não haja pelo menos três propostas nas condições definidas no item 10.6, serão classificadas as propostas subsequentes que apresentarem os menores preços, até o máximo de três, já incluída a de menor preço, qualquer que tenham sido os valores oferecidos.

10.8. Na ocorrência de empate dentre as classificadas para participarem dos lances verbais conforme itens 10.6 e 10.7, a ordem para esses lances será definida através de sorteio. Às Licitantes proclamadas classificadas, será dada oportunidade para nova disputa, por meio de lances verbais e sucessivos, de valores distintos e decrescentes, em relação à de menor preço, iniciando-se pelo autor da proposta de maior valor.

10.9. A cada nova rodada será efetivada a classificação momentânea das propostas, o que definirá a sequência dos lances seguintes.

10.10. O lance sempre deverá ser inferior ao anterior ou da proposta de menor preço.

10.11. A desistência em apresentar lance verbal, quando convocado pelo Pregoeiro, implicará a exclusão da Licitante da etapa de lances verbais e na manutenção do último preço por ela apresentado, para efeito de ordenação das propostas.

10.12. O Pregoeiro poderá negociar com a Licitante excluída da participação dos lances verbais, na forma do item 10.11, caso a Proponente vencedora seja inabilitada, observada a ordem de classificação.

10.13. Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se o proponente desistente às penalidades cabíveis.

10.14. Caso não se realize lances verbais serão verificados a conformidade entre a proposta escrita de menor preço e o valor estimado para a contratação, hipótese em que o Pregoeiro poderá negociar diretamente com a Proponente para que seja obtido melhor preço.

10.15. Após este ato, será encerrada a etapa competitiva e ordenadas as ofertas, exclusivamente pelo critério de menor preço.

10.16. O Pregoeiro examinará a aceitabilidade, quanto ao objeto e valor apresentado pela primeira classificada, conforme definido neste Edital e seus Anexos, decidindo motivadamente a respeito.

10.17. Sendo aceitável a oferta, será verificada o atendimento das condições habilitatórias pela Licitante que a tiver formulado.

10.18. Constatado o atendimento pleno às exigências editalícias, será declarada a Proponente vencedora.

10.19. Se a Proponente não atender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará as ofertas subsequentes e a qualificação dos licitantes, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma que atenda ao edital, sendo o respectivo licitante declarado vencedor.

10.20. Na ocorrência do disposto no item 10.17, o Pregoeiro poderá negociar diretamente com a Proponente para obtenção de melhor preço.

10.21. Da reunião lavrar-se-á Ata circunstanciada, na qual serão registradas as ocorrências relevantes e que, ao final, deverá ser assinada pelo Pregoeiro, Licitantes Credenciados presentes e membros da Equipe de Apoio. Os envelopes das demais Proponentes, caso não haja recurso, serão devolvidos no final da sessão.

10.22. A Licitante vencedora, no tempo fixado pelo Pregoeiro, deverá apresentar nova Proposta contendo os preços, unitário e global, obtidos através da negociação efetuada na fase de lances verbais.

**11. DOS RECURSOS**

11.1. Declarada a vencedora, qualquer Licitante, desde que motivadamente e ao final da sessão, poderá manifestar imediatamente a intenção de recorrer, que será registrada resumidamente em ata, quando lhe será concedido o prazo de 03 (três) dias úteis para a apresentação das razões do recurso, ficando as demais Licitantes desde logo intimadas para apresentar as contra razões, em igual prazo, que começará a correr do término do prazo da recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos. A falta de manifestação importará a decadência do direito de recurso.

11.2. O recurso contra a decisão do Pregoeiro terá efeito suspensivo, iniciando-se com a manifestação motivada do recorrente de sua intenção, devendo ocorrer imediatamente após a declaração do vencedor do certame, podendo ser formulado verbalmente na sessão ou por escrito, neste caso, deverá ser protocolizado e dirigido ao Senhor Prefeito, por intermédio do Pregoeiro, ressalta-se que devera ser protocolado na cidade de **ULIANÓPOLIS,** que prestará as informações no prazo de 01 (um) dia útil, cabendo o Senhor Prefeito julgá-lo em igual prazo.

11.3. O acolhimento do recurso pelo Pregoeiro ou pela Autoridade Superior, importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

11.4. Decidido(s) o(s) recurso(s) e constatada a regularidade dos atos procedimentais, a autoridade competente adjudicará o objeto à Licitante vencedora.

11.5. A decisão em grau de recurso será definitiva e dela dar-se-á conhecimento aos interessados, através de comunicação por escrito ou via fax.

## 12. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO

12.1. No julgamento das propostas considerar-se-á vencedora aquela que, tendo sido aceita, estiver de acordo com os termos deste Edital e seus Anexos, e ofertar o menor preço.

12.2. O resultado do julgamento das propostas será disponibilizado aos interessados na Prefeitura Municipal de Ulianópolis na sala da Comissão Permanente de Licitações na Av. Pará nº 651, Caminho das Arvores, Ulianópolis, Estado do Pará, CEP: 68632-000, para intimação e conhecimento dos interessados.

## 13. DA HOMOLOGAÇÃO

13.1. Se nenhuma irregularidade ocorrer, a Comissão de Pregão proporá ao Prefeito a homologação do resultado da licitação e a adjudicação do fornecimento ao licitante julgado vencedor, observados os critérios estabelecidos neste Edital.

13.2. Caso o licitante vencedor não entregue os produtos no prazo e nas condições especificadas na proposta vencedora, ou desista da proposta de preços apresentada, setuplicar-lhe-á suspensão temporária de participar de licitação e impedimento de contratar com o Município de Ulianópolis por um prazo máximo de 2 (dois) anos, podendo ser cobrada multa de até 10% (dez por cento), do valor da proposta, devidamente corrigido.

## 14. DOS RECURSOS

14.1. Das decisões proferidas nas fases desse certame, cabem os recursos previstos no art. 109 da Lei 8.666/93, sendo que não serão aceitos recurso via FAX, TELEX, *e-mail.*

## 15. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

15.1. A PREFEITURA MUNICIPAL DE ULIANÓPOLIS reserva-se o direito de cancelar, anular, reduzir, revogar ou transferir a presente licitação no todo ou em parte, ou de adquirir parte do objeto, a qualquer tempo, antes da expedição do contrato, sem que caiba ao proponente indenização ou compensação de qualquer espécie.

15.2. O licitante vencedor no caso de pessoa jurídica, fica obrigado, quando da assinatura do contrato a apresentar a documentação de regularidade fiscal para com o INSS(cnd) e FGTS.

15.3. As informações e esclarecimentos relativos a presente licitação e as condições para atendimento das obrigações necessárias ao cumprimento do seu objeto poderão ser obtidas junto à Comissão Permanente de Licitação, em horário de expediente, via *fax (por escrito)*, pelo número (091) 3726 1115 e serão respondidas pelo mesmo meio.

15.4. Não sendo levantadas dúvidas quanto à interpretação do Edital, presume-se que os elementos são suficientemente claros e precisos, para permitir a elaboração das propostas, não cabendo aos proponentes direito a qualquer reclamação posterior.

15.5. O licitante vencedor terá o prazo de 02 dias úteis a partir da publicação da homologação e adjudicação do certame, para se dirigir ao Município e assinar o contrato, no seu descumprimento será aplicada às penalidades previstas na Lei de Licitação.

Ulianópolis – PA, 04 de Dezembro de 2017.

NEUSA DE JESUS PINHEIRO:25366203368
Assinado de forma digital por NEUSA DE JESUS PINHEIRO:25366203368
Dados: 2017.12.07 09:05:07 -03'00'

**Neusa de Jesus Pinheiro**
*Prefeita Municipal*

SOLIMAR SOUSA SILVA:57275882272
Assinado de forma digital por SOLIMAR SOUSA SILVA:57275882272
Dados: 2017.12.07 09:40:57 -03'00'

**Solimar Sousa Silva**
*Pregoeiro*

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 014/2017-FME**

# TERMO DE REFERÊNCIA

## 1.OBJETO

Contratação de Empresa para Aquisição de gêneros alimentícios destinados a manutenção do Programa de Alimentação Escolar para atender a rede de ensino do Município de Ulianópolis.

## 2. JUSTIFICATIVA

Essa solicitação se faz necessária para atendimento a demanda da Secretaria Municipal de Educação com Contratação de Empresa para aquisição de Gêneros Alimentícios, para atender as escolas da Rede Municipal de Educação de Ulianópolis.

## 3. FORMA E LOCAL DE ENTREGA

Os Gêneros Alimentícios serão entregues na Secretaria Municipal de Educação, devendo ser entregues no prazo de 24 (horas) após recebimento da Autorização de Fornecimento, por conta do contratado. Os pedidos serão efetuados por meio de requisição própria, emitida pela Secretaria Municipal de Educação.

## 4. ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO

Deverão ser atendidas as especificações constantes da tabela abaixo e observados os esclarecimentos constantes do item 4 deste termo de referência.

| ITEM | DESCRIÇÃO | QUANT. | UNIDADE |
|---|---|---|---|
| **1** | ACHOCOLATADO EM PÓ ENRIQUECIDO COM VITAMINAS, FERRO E ZINCO, | 2000 | QUILO |
| | *Especificação: composição básica: açúcar, cacau em pó, maltodextrina, soro de leite, sal, aroma de baunilha, estabilizante de lecitina de soja e vitamina C, e sais minerais sem glúten; embalagens plásticas de 400g a 1 kg. Apresentando porção de 25g; valor energético 97 kcal; 22g de carboidratos; 6g de proteínas; 0,5g de gorduras totais; 50mg de sódio; 4mg de vitamina C. Rótulo contento informações nutricionais, modo de armazenamento, data de fabricação, nº de lote o prazo de validade não inferior a 180 dias.* | | |
| **2** | ARROZ TIPO 1 | 15000 | QUILO |
| | *Especificação: Embalagem apropriado de 1 kg, acondicionados em fardos plásticos transparentes de até 30 kg, rótulo contendo informações nutricionais, modo de armazenamento, data de fabricação, nº de lote, o prazo de validade não inferior a 180 dias.* | | |
| **3** | ACUCAR CRISTAL | 10000 | QUILO |
| | *Especificação: produzir a partir da cana-de-açúcar. Apresentando porção de 5g com valor energético 20 Kcal e 2% de carboidratos. Embalagem plástica de 2 kg, acondicionado em fardos plásticos transparentes de até 30 kg, contendo informações nutricionais, modo de armazenamento, data de fabricação, período da safra, nº de lote, o prazo de validade de 24 meses. Certificação de ISSO 9001.* | | |
| **4** | ADOÇANTE DIETÉTICO | 20 | UNIDADE |
| | *Especificação: A base de edulcorante natural (Estévia ou Sucralose), líquido transparente, acondicionado em embalagem resistente de plástico atóxico,* | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | *contendo 100 ml, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 360 dias a contar da data de entrega* | | |
| **5** | AVEIA EM FLOCOS FINOS 250G | 12000 | CAIXA |
| | *Especificação: acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico contendo 250g, com identificação na embalagem (rotulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, nº de lote, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasita, larvas e material estranho. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega.* | | |
| **6** | AMIDO DE MILHO 500G A 1 kg | 3000 | QUILO |
| | *Especificação: produto amiláceo extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitas, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Umidade máxima 14%p/p, acidez 2,5%p/p, mínimo de amido 84%p/p e resíduo mineral fixo 0,2%p/p - embalagem de 500g a 1 kg. Rótulo contendo informações nutricionais, modo de armazenamento, data de fabricação, nº de lote, o prazo de validade não inferior a 360 dias.* | | |
| **7** | BISCOITO DOCE TIPO MARIA | 3000 | QUILO |
| | *Especificação: COMPOSIÇÃO BASICA: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, investido, bicarbonato de amônio, lecitina de soja, sal refinado, aromatizante metabissulfito de sódio. O porcionamento de 30g devera ser equivalente a 116 kcal. Embalagem plástica de 400g (4x1), embalagem primária plástica dupla, acondicionada em caixa de papelão de 4 kg a 8 kg, com prazo de validade não inferior a 180 dias, isento de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos.* | | |
| **8** | BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER 400G | 3000 | QUILO |
| | *Especificação: COMPOSIÇÃO BASICA: farinha de trigo com ferro, ácido fólico, óleo de palma refinado, açúcar investido, açúcar, bicarbonato de amônio, sal refinado, lecitina de soja, amido, gordura vegetal, fermento biológico, aromatizante. O porcionamento de 30g devera ser de 107 kcal, embalagem plástica secundária de 400g (4x1), embalagem primária plástica dupla, acondicionados em caixa de papelão de 4 kg a 8 kg, com prazo de validade não inferior a 180 dias, isento de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos.* | | |
| **9** | BISCOITO ISENTO DE GLÚTEN | 1000 | QUILO |
| | *Especificação: tipo polvilho ou outro, acondicionado em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 200g, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Rótulo contendo informações nutricionais, modo de armazenamento, data de fabricação, nº de lote, o prazo de validade não inferior a 180 dias.* | | |
| **10** | CAFÉ EM PÓ TIPO 1 | 2000 | QUILO |
| | *Especificação: tradicional, torrado e moído, embalado a vácuo, com certificado de selo de pureza ABIC, acondicionado em embalagem de polietileno resistente, atóxica, tipo almofada, contendo 250 gramas, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, nº de lote data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 04(quatro) meses a contar da data de entrega.* | | |
| **11** | CHARQUE BOVINO DE DIANTEIRO | 2800 | QUILO |
| | *Especificação: pacote com 1 kg. Preparado com carne bovina dianteiro de boa qualidade salgada, curada, seca, de consistência firme, com coloração vermelho-vivo, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades, parasitas e materiais estranhos, embalada a vácuo, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto.* | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | *O produto deverá apresentar validade mínima de 90 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.* | | |
| **12** | COLORIFICO EM PÓ | 1300 | QUILO |
| | *Especificação: ingredientes principais: urucum, óleo e fubá de milho. Embalagem primaria de 100g, embalagem secundária de 01 kg, acondicionado em fardos de embalagem terciária transparente de até 30 kg; Rótulo contendo informações nutricionais, modo de armazenamento, data de fabricação, nº de lote, o prazo de validade não inferior a 180 dias.* | | |
| **13** | FLOCÃO DE MILHO. | 2800 | QUILO |
| | *Especificação: para preparo de cuscuz, enriquecido com Ferro, embalagem plástica com 500g. Rótulo contendo informações nutricionais, modo de armazenamento, data de fabricação, nº de lote, o prazo de validade não inferior a 180 dias.* | | |
| **14** | FEIJÃO TIPO 1 | 2000 | QUILO |
| | *Especificação: carioca, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, nº de lote, 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.* | | |
| **15** | FEIJÃO TIPO 1 PRETO | 2000 | QUILO |
| | *Especificação: acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 01 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, nº de lote, 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.* | | |
| **16** | FARINHA DE ARROZ | 2000 | QUILO |
| | *Especificação: ingredientes: farinha de arroz, açúcar, amido de milho, sais minerais, vitaminas e aromatizante, contendo glúten. Devendo ser fabricada a partir de matérias sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos. Não poderão estar úmidas, fermentadas ou rançosas. Valor nutricional em 21g: 8g de carboidratos, 1g de proteínas e 0g de lipídios - Umidade máx. de 13%p/p, acidez máx. de 3%p/p, proteína mín. 6% e resíduo mineral fixo 2%p/p. - embalagem de 400g.* | | |
| **17** | FARINHA COM 3 CEREAIS | 2000 | QUILO |
| | *Especificação: (aveia, trigo e cevada). Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, cevada, amido, açúcar, aveia, sais minerais, vitaminas e sal, contendo glúten. Composição nutricional em 40g: 30g de carboidrato, 4g de proteína e 1g de lipídio. - embalagem 400g. Rótulo contendo informações nutricionais, modo de armazenamento, data de fabricação, nº de lote, o prazo de validade não inferior a 180 dias.* | | |
| **18** | FARINHA DE TRIGO ESPECIAL | 2000 | QUILO |
| | *Especificação: Branca, com glúten, sem conservantes ou aditivos (embalado em pacote hermético de 1 kg) Rótulo contendo informações nutricionais, modo de armazenamento, data de fabricação, nº de lote, o prazo de validade não inferior a 180 dias.* | | |
| **19** | LEITE DE COCO | 2000 | LITRO |
| | *Especificação: produto obtido de leite de coco, pasteurizado e homogeneizado. Substância uniforme sem grumos, cor, aroma e odor característicos, não rançoso, acondicionado em garrafas de vidros de 1L, com tampa rosqueada, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, nº de lote, 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* | | |
| **20** | GELATINA EM PÓ | 2000 | QUILO |
| | *Especificação: diversos sabores: morango, framboesa, limão, abacaxi, maracujá, uva. Produto constituído de gelatina comestível em pó, sal, açúcar, acidulante* | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | *ácido cítrico, aromatizantes artificial de morango ou framboesa e corantes artificiais vermelho Bordeaux-s e amarelo crepúsculo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Composição nutricional na porção de 15,4g de gelatina preparada: 13g de carboidrato, 1g de proteína, 0g de gorduras totais - embalagem de 1 kg. Embalagem deverá conter: informações nutricionais, nome do fabricante, nº de lote, data de fabricação, data de validade de ate 1 ano, modo de preparo e modo de armazenamento.* | | |
| **21** | LEITE EM PO | 10000 | QUILO |
| | *Especificação: Composição básica: leite fluido integral, com 10g de carboidratos, 6,8g de proteínas e 250mg de Cálcio. O porcionamento de 26g deverá ser equivalente a 128 Kcal. Rendimento de 200g deverá ser de 1l. Embalagem pacote plástico e aluminizado, limpo não violado, resistente contendo 200g, acondicionados em fardos plásticos transparentes de até 10 kg, com o prazo não inferior a 360 dias.* | | |
| **22** | LEITE EM PÓ ZERO LACTOSE | 2000 | QUILO |
| | *Especificação: composição básica: leite em pó integral, enzima lactase, maltodextrina, sódio, cálcio, ferro, zinco; vitaminas A,D e C. Apresentando porção de 26g: 82 kcal, 15g de carboidratos (9,3 açúcares, 4,4g glicose, 4,3 de galactose, 0g lactose), 4,7g de proteínas, 4,9g de gorduras totais, 100mg de sódio (Na), 191mg de cálcio. Fortificado com vitaminas: A, D e C. Com embalagens apropriadas de 380g. Informações nutricionais, nome do fabricante, nº de lote, data de fabricação, data de validade de até 1 ano, modo de preparo e modo de armazenamento.* | | |
| **23** | LEITE FERMENTADO COM POLPA DE MORANGO | 4000 | QUILO |
| | *Especificação: COMPOSIÇÃO BASICA: leite em pó reconstituído, açúcar, preparado de morango (polpa de morango, açúcar cristal, conservador: sorbato de potássio-0,98% espessastes alginato de propilenoglicol e goma xantana, estabilizante pectina, amido modificado, corante natural carmim de cochonilha, aroma idêntico ao natural de morango, acidulante: ácido citrico-0,029% e água potável), fermento lácteo, amido modificado, aroma idêntico ao natural de morango e corante natural carmim de cochonilha. Embalagem primaria em bandeja de 540g (6x90g).o porcionamento de 90g deverá ser equivalente a 73 kcal. Isento de sujidades, contaminação e corpos estranhos. Embalagem secundária acondicionada em caixa de papelão contendo ate 12 bandejas, validade não superior a 1 ano. O transporte para entrega devera ser veiculo em carroceria fechada e isotérmico.* | | |
| **24** | MACARRÃO SEMOLA TIPO ESPAGUETE | 2000 | QUILO |
| | *Especificação: Embalagem primaria apropriada de 500g, acondicionado em embalagem secundaria de fardo com ate 30 kg, com o prazo de validade não inferior a 180 dias.* | | |
| **25** | MACARRÃO ISENTO DE GLÚTEN | 1000 | QUILO |
| | *Especificação: de fécula de batata, de arroz ou outros, embalado em saco resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500g, com identificação, valor nutricional, peso, fornecedor, nº de lote, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.* | | |
| **26** | MACARRÃO TIPO PARAFUSO | 2000 | QUILO |
| | *Especificação: com ovos, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxino transparente, contendo 500g ou 1 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, nº de lote, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12(doze) meses a contar da data de entrega.* | | |
| **27** | MACARRÃO DE LETRINHAS PARA SOPA | 2000 | QUILO |
| | *Especificação: com ovos, acondicionado em embalagem resistente de polietileno atóxico transparente, contendo 500g ou 1 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, nº de lote, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho.* | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | *Validade Mínima de 12(doze) Meses a contar da data de entrega.* | | |
| **28** | MACARRÃO TIPO AVE-MARIA | 2000 | QUILO |
| | *Especificação: com ovos, deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas as serem postas na agua não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. - embalagem de 500g. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, nº de lote, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho. Validade mínima de 12(doze) meses a contar da data de entrega.* | | |
| **29** | MARGARINA COM SAL | 3000 | QUILO |
| | *Especificação: composição básica: óleos vegetais líquidos e hidrogenados vitamina A, emulsificantes, corante natural de urucum e cúrcuma. Embalagem primária deverá ser em pote de 500g, apresentando informações nutricionais, para porção de 10g 54 kcal, 8% de vitamina A e 60% de lipídeos; data de validade, data de fabricação nº de lote, número de registro no ministério de Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Prazo de Validade não inferior a 180 dias* | | |
| **30** | MILHO BRANCO TIPO CANJICA | 3000 | QUILO |
| | *Especificação: embalagem primaria apropriada de 500g, isento de materiais terrosos, larvas e outros parasitas. Data de validade, data de fabricação, nº de lote, número de registro no ministério de Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Prazo de Validade não inferior a 180 dias* | | |
| **31** | ERVILHA E MILHO VERDE EM CONSERVA | 2000 | QUILO |
| | *Especificação: a base de: ervilha/milho/agua/sal sem conservantes, acondicionado em embalagem em sachê contendo 200g, com identificação na embalagem(rotulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, nº de lote, data de fabricação e validade. Isento de material estranho. Validade mínima de 06(seis) meses a contar da data de entrega* | | |
| **32** | SELETA DE LEGUMES EM CONSERVA | 2000 | QUILO |
| | *Especificação: A base de: cenoura/batata/ervilha/agua/sal sem conservantes, acondicionado em embalagem de sachê contendo 200g (peso liquido) com identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de material estranho. Validade mínima de 06(seis) meses a contar da data de entrega* | | |
| **33** | MISTURA PARA PREPARO DE MINGAU SABOR CHOCOLATE | 3000 | QUILO |
| | *Especificação: Enriquecido com vitaminas, ferro e zinco, composição básica: açúcar, leite em pó integral, soro de leite em pó, amido de milho, cacau em pó e mistura de vitaminas e sais minerais (vitaminas: a, c, b1, b6, niacina, ferro e zinco): sem glúten; embalagens plástica de 1 kg com rendimento de 42 porção de 120 ml. Com prazo de validade não inferior a 180 dias.* | | |
| **34** | MISTURA PARA PREPARO DE MINGAU DE AVEIA COM COCO | 3000 | QUILO |
| | *Especificação: enriquecido com vitaminas, ferro e zinco, composição básica: açúcar, leite em pó integral, soro de leite em pó, amido de milho, farinha de aveia e mistura de vitaminas e sais minerais (vitaminas: a, c,b1, b6, niacina, ferro e zinco); sem glúten; embalagem plásticas de 1 kg, com rendimento de 42 porções de 120 ml.com prazo de validade não inferior a 180 dias.* | | |
| **35** | MISTURA PARA PREPARO DE MINGAU DE MILHO COM COCO | 3000 | QUILO |
| | *Especificação: Enriquecido com vitaminas, ferro e zinco, composição básica: açúcar, leite em pó integral, soro deleite em pó, amido de milho, farinha de milho verde e mistura de vitaminas e sais minerais (vitaminas: A,C, B1, B6, Niacina, Ferro e Zinco); sem glúten; embalagens plásticas de 1 kg, com rendimento de 42 porções de 120 ml. Com prazo de validade não inferior a 180 dias.* | | |
| **36** | MISTURA PARA PREPARO DE MINGAU DE TAPIOCA COM COCO | 3000 | QUILO |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | *Especificação: Enriquecido com vitaminas, ferro e zinco, composição básica: açúcar, leite em pó integral, soro deleite em pó, amido de milho, farinha de tapioca e mistura de vitaminas e sais minerais (vitaminas: A, C, B1, B6, Niacina, Ferro e Zinco); sem glúten; embalagens plásticas de 1 kg, com rendimento de 42 porções de 120 ml. Com prazo de validade não inferior a 180 dias.* | | |
| **37** | MOLHO PRONTO DE TOMATE, | 2000 | QUILO |
| | *Especificação: Com tomate, cebola, amido modificado, sal, extrato de levedura. Salsa, alho, manjericão, tomilho. Com valor energético 27 Kcal para porção de 60g do produto. A embalagem deve ser apropriada em sachê de 340g e acondicionadas em caixa com 24 unidades, totalizando 8.160 Kg, com prazo de validade não inferior a 180 dias.* | | |
| **38** | MISTURA PARA PREPARO DE RISOTO DE FRANGO | 2700 | QUILO |
| | *Especificação: Com vitaminas, ferro e zinco; composição básica: arroz parboilizado, sal, proteína texturizada de soja, legumes desidratados, carne desidratada de frango, salsa desidratada, condimentos e corantes natural de cúrcuma, mistura de vitaminas e sais minerais (vitaminas: a, b1, b6 e c, niacina, ferro e zinco). Sem glúten; embalagens plásticas de 1 kg com rendimento de 20 porções.com prazo de validade não inferior a 180 dias.* | | |
| **39** | MISTURA PARA PREPARO DE RISOTO COM CARNE BOVINA | 2000 | QUILO |
| | *Especificação: com vitaminas, ferro e zinco; composição básica: arroz parboilizado, sal, proteínas texturizada de soja, legumes desidratados carne bovina desidratada, salsa desidratada, condimentos e corante natural de cúrcura, mistura de vitaminas e sais minerais (vitaminas: a , b1,b6,e c, niacina, ferro e zinco).sem glúten; embalagens plásticas de 1 kg, com rendimentos de 20 porções, com prazo de validade não inferior a 180 dias.* | | |
| **40** | MISTURA PARA PREPARO DE SOPA COM FRANGO E LEGUMES COM VITAMINAS FERRO E ZINCO | 2700 | QUILO |
| | *Especificação: composição básica: macarrão, farinha de trigo enriquecida com ferro e acido fólico, sal, amido de milho, carne desidratada de frango, proteína texturizada de soja, legumes desidratado, mistura de vitaminas e sais minerais ( vitaminas: a, b1, b6, e c, niacina, ferro e zinco),anti umectante fosfato tricálcio, salsa desidratada, condimentos e corante natural de cúrcuma e colorífico: embalagens plásticas de 01 kg, com rendimento de 40 porções de 250 ml, com prazo de validade não inferior a 180 dias.* | | |
| **41** | MISTURA PARA PREPARO DE SOPA COM CARNE E LEGUMES, VITAMINAS,FERRO E ZINCO | 3000 | QUILO |
| | *Especificação: composição básica: macarrão, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, amido de milho, carne bovina desidratada, proteína texturizada de soja, legumes desidratada, mistura de vitaminas e sais minerais( vitaminas: a, b1, b6, e c, niacina, ferro e zinco),anti umectante fosfato tricácio, salsa desidratada condimentos e corante natural de cúrcuma e colorífico: embalagens plásticas de 1 kg, com rendimento de 40 porções de 250 ml.com prazo de validade não inferior a 180 dias.* | | |
| **42** | MISTURA PARA PREPARO DE SUCO CONCENTRADO LÍQUIDO SABOR CAJÚ, | 1000 | LITRO |
| | *Especificação: não fermentado e não alcoólico, extraído da polpa das frutas, benzoato de sódio, acido cítrico, com outras substancias permitidas, sem glúten, integral, sem açúcar, frutas frescas selecionadas, garrafas apropriada de ate 500 ml-com diluição de 5 litros acondicionadas em embalagem plástica resistente de ate 12 garrafas, com prazo de validade não inferior a 180 dias* | | |
| **43** | MISTURA PARA PREPARO DE SUCO CONCENTRADO LÍQUIDO SABOR GOIABA, | 1000 | LITRO |
| | *Especificação: não fermentado e não alcoólico, extraído da polpa das frutas, benzoato de sódio, acido cítrico, com outras substancias permitidas, sem glúten, integral, sem açúcar, frutas frescas selecionadas, garrafas apropriada de ate 500 ml-com diluição de 2,5 litros acondicionadas em embalagem plástica resistente de* | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | *ate 12 garrafas, com prazo de validade não inferior a 180 dias* | | |
| **44** | SAL MARINHO REFINADO IODADO | 2000 | QUILO |
| | *Especificação: embalagem primário plástica de 01 kg, acondicionado em embalagem secundaria plástica transparente de até 30 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 12 (doze) meses a contar da data de entrega* | | |
| **45** | OLEO DE SOJA, | 7000 | LITRO |
| | *Especificação: embalagem de garrafa pet de 900 ml, acondicionadas em caixa de papelão de até 20 garrafas, data de validade, data de fabricação, nº de lote, número de registro no Ministério de Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Prazo de Validade não inferior a 180 dias* | | |
| **46** | PÃO TIPO HOT DOG, | 10000 | QUILO |
| | *Especificação: com 50g a unidade, o produto deverá ser produzido ate 24 horas antes da entrega. 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 parasitas, sujidades, larvas e material estranho. Embalado em sacos plásticos transparentes com até 100 unidades. Contendo na embalagem a identificação do produto, prazo de validade, data de embalagem, peso liquido. Validade mínima de 05(dias) dias a contar no ato da entrega.* | | |
| **47** | PÃO DE COCO DOCE | 10000 | QUILO |
| | *Especificação: peso de 50g cada unidade, preparado a partir de matérias-primas sãs, de primeira qualidade, isentas de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação. O produto deverá ser produzido ate 24 horas antes da entrega. 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, larva e material estranho. Embalado em sacos plásticos transparente com ate 100 unidades. Contendo na embalagem a identificação do produto, prazo de validade, data de embalagem, peso líquido. Validade mínima de 05(cinco) dias a contar no ato da entrega.* | | |
| **48** | VINAGRE DE ALCOOL, | 2000 | LITRO |
| | *Especificação: caixa com 12 garrafas de 500 ml, data de validade, data de fabricação, nº de lote, número de registro no Ministério de Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Prazo de validade não inferior a 180 dias.* | | |
| **49** | CARNE BOVINA EM CUBO(ACEM)CONGELADA | 5000 | QUILO |
| | *Especificação: sem, osso, com ate 3% de gordura, de primeira qualidade, embalagem plástica à vácuo de 0,5kg a 0,7kg, contendo SIF/DIPOA, nome do fabricante, nº do lote, data de fabricação. Ausência de tinta de carimbo, ausência de corpo estranho, ausência de contaminação gastrointestinal. Transporte para entrega deverá ser em carro baú, do tipo frigorífico e entregador devidamente uniformizado, conforme legislação vigente pela ANVISA* | | |
| **50** | CARNE BOVINA MOÍDA | 5000 | QUILO |
| | *Especificação: do tipo musculo, com ate 3% de gordura, de primeira qualidade, embalagem plástica à vácuo de 1 kg a 2 kg, contendo SIF/DIPOA, nome do fabricante, nº do lote, data de fabricação. Ausência de tinta de carimbo, ausência de corpo estranho, ausência de contaminação gastrointestinal. Transporte para entrega deverá ser em carro baú, do tipo frigorífico e entregador devidamente uniformizado, conforme legislação vigente pela ANVISA* | | |
| **51** | COSTELA EM TIRAS | 5000 | QUILO |
| | *Especificação: congelado, de primeira qualidade, com tiras serradas de 6 cm a 8 cm, 1 cm de espessura de gordura, embalagem plástica à vácuo de 1,5kg, contendo SIF/DIPOA, nome do fabricante, nº do lote, data de fabricação. Ausência de tinta de carimbo, ausência de corpo estranho, ausência de contaminação gastrointestinal. Transporte para entrega deverá ser em carro baú, do tipo* | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | *frigorífico e entregador devidamente uniformizado, conforme legislação vigente pela ANVISA* | | |
| **52** | PEITO DE FRANGO DESOSSADO | 8000 | QUILO |
| | *Especificação: embalagem primaria apropriada de 1 kg, acondicionada em embalagem secundaria de caixa de papelão, envolvido por embalagem terciaria de plástico apropriado. O rótulo deverá apresentar: data de validade, data de fabricação, nº de lote numera de registro no Ministério de Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Prazo de validade não inferior a 180 dias. Transporte para entrega deverá ser em carro baú, do tipo frigorifico e entregador devidamente uniformizado, conforme legislação vigente pela ANVISA* | | |
| **53** | SALSICHA DE FRANGO TIPO HOT DOG | 5000 | QUILO |
| | *Especificação: embalagem plástica de 3 kg a 5 kg, contendo SIF/DIPOA. Transporte para entrega deverá ser em carro baú, do tipo frigorífico e entregador devidamente uniformizado, conforme legislação vigente pela ANVISA* | | |
| **54** | SARDINHA AO MOLHO DE TOMATE | 2000 | QUILO |
| | *Especificação: preparado com pescado fresco, limpo, esviscerado, apresentação: inteira com espinha, conservado molho de tomate, com aspecto, cheiro e sabor próprio, isento de ferrugem e danificações nas latas acondicionadas em latas 125g, o rotulo deverá apresentar: data de validade, data de fabricação, nº de lote, numero de registro no Ministério de Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Prazo de validade não inferior a 180 dias.* | | |
| **55** | OVO DE GALINHA BRANCO, | 10000 | QUILO |
| | *Especificação: DE TAMANHO MÉDIO, COM A CASCA LIMPA, INTEGRA ( SEM RACHADURA E DEFORMAÇÃO); EMBALAGEM De tamanho médio, com a casca limpa, integra (sem rachadura e deformação); embalagem primária em cubas de material descartável contendo 30 unidades, acondicionado em embalagem secundária tipo caixa de papelão, lacrada, limpa e seca, que deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data da embalagem, data da validade, condições de armazenamento, quantidade do produto, número de registro no Ministério de Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF.* | | |
| **56** | ALHO IN NATURA, | 1850 | QUILO |
| | *Especificação: pacotes de 150g. O rótulo deverá apresentar: data de validade, data de fabricação, nº de lote, numero de registro no Ministério de Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Prazo de Validade não inferior a 180dias.* | | |
| **57** | BATATA INGLESA LAVADA | 3000 | QUILO |
| | *Especificação: Tamanho de médio a grande consistência firme; sem indicio de germinação; isenta de sujidade. Embalagem plástica de até 01 Kg.* | | |
| **58** | BANANA DA TERRA | 5000 | QUILO |
| | *Especificação: in natura, procedentes de espécies genuínas e sãs, ter atingido o grau de evolução e maturação, polpa integral e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica, matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos a superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas.* | | |
| **59** | CEBOLA BRANCA | 3000 | QUILO |
| | *Especificação: EMBALAGEM PLÁSTICA DE ATÉ 01 kg.* | | |
| **60** | CENOURA. | 3000 | QUILO |
| | *Especificação: Casca lisa, tamanho médio a grande, isenta de fungos e indícios de germinação. Embalagem plástica de até 01 Kg.* | | |
| **61** | CHUCHU | 3000 | QUILO |
| | *Especificação: Casca lisa, tamanho médio a grande, isenta de fungos e indícios de germinação embalagem plástica de até 01 Kg.* | | |
| **62** | REPOLHO. | 3000 | QUILO |
| | *Especificação: EMBALAGEM APROPRIADA DE ATE 02 KG.* | | |
| **63** | TOMATE | 3000 | QUILO |
| | *Especificação: De 1ª qualidade, tamanho médio a grande; consistência firme; sem* | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | *sujidade; pele lisa, livre de fungos.* | | |
| **64** | LARANJA PERA IN NATURA | 3000 | QUILO |
| | *Especificação: De primeira, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo; tamanho médio; isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte* | | |
| **65** | MAÇÃ NACIONAL IN NATURA | 3000 | QUILO |
| | *Especificação: Casca lisa, tamanho médio, de 1ª qualidade, tamanho médio, não pode estar murcha e nem amassada, sem imperfeições.* | | |
| **66** | MELÃO AMARELO IN NATURA | 3000 | QUILO |
| | *Especificação: Casca lisa, tamanho médio, de 1ª qualidade, tamanho médio, não pode estar murcha nem amassada, sem imperfeições.* | | |
| **67** | ABACATE IN NATURA | 3000 | QUILO |
| | *Especificação : Casca lisa, tamanho médio, de 1ª qualidade, tamanho médio, não pode estar murcho e nem amassado, sem imperfeições.* | | |
| **68** | MAMÃO PAPAIA IN NATURA | 3000 | QUILO |
| | *Especificação: casca lisa, tamanho médio, de 1ª qualidade, tamanho médio, não pode estar murcho e nem amassado, sem imperfeiçoes. Acondicionadas em caixa plástica com ate 5 kg* | | |
| **69** | AZEITE DE DENDÊ | 3000 | LITRO |
| | *Especificação: em garrafas de 200 ml. Tampa rosqueada. A embalagem primaria deverá conter: rotulo com data de validade, data de fabricação, nº de lote, numero de registro no ministério de Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Prazo de Validade não inferior a 180 dias.* | | |
| **70** | BISCOITO SALGADO | 400 | QUILO |
| | *Especificação: embalagem secundaria de 162g com 6 porções em embalagem primaria de 27g. Valor energético ate 123 kcal e teor de sódio a 7%. Apresentado como ingredientes: Farinha de Trigo Fortificada com ferro e acido fólico, gordura vegetal, açúcar, sal, fermentos. Com prazo de validade não inferior a 180 dias. Isento de sujidades, parasitas, larvas e materiais estranhos.* | | |
| **71** | SUCO NECTAR DE FRUTAS | 2500 | LITRO |
| | *Especificação : Sabores laranja, uva, pêssego, caju, goiaba, abacaxi. Com embalagem cartonada, asséptica, Tetra-park com 200 ml. Com baixo teor de açúcar. Com registro do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (M.A.P.A). Validade de 12 meses. Acondicionados em caixa de papelão com aproximadamente 27 unidades.* | | |
| **72** | AGUA MINERAL ENVASADO EM GARRAFAS DE 250 ml | 5000 | LITRO |
| | *Especificação : com tampa rosqueada. Rotulo contendo: fornecedor, nº de lote, data de fabricação e validade, tabela nutricional, registro no Ministério de Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Prazo de validade não inferior a 180 dias.* | | |
| **73** | EXTRATO DE TOMATE, | 600 | QUILO |
| | *Especificação : embalagem primaria em copos de vidro com 190g, acondicionada em embalagem secundaria de papelão contendo 12 unidades. Rotulo contendo informações nutricionais, modo de armazenamento, data de fabricação, nº de lote, o prazo de validade não inferior a 180 dias* | | |
| **74** | TEMPERO COMPLETO SEM PIMENTA, | 500 | QUILO |
| | *Especificação: copo plástico de 300g, acondicionados em caixa de papelão de ate 24 unidades, com prazo de validade não inferior a 180 dias.* | | |
| **75** | COXA E SOBRE COXA DE FRANGO COM OSSO | 8000 | QUILO |
| | *Especificação: embalagem primaria apropriada de 1 kg, acondicionada em embalagem secundaria de caixa de papelão, envolvido por uma embalagem terciaria de plástico apropriado. O rotulo devera apresentar: data de validade, data de fabricação, nº de lote, numero de registro no ministério de Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de insperção do SIF. Prazo de validade não inferior a 180dias. Transporte para a entrega deverá ser em carro baú, do tipo* | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | *frigorífico e entregador devidamente uniformizado, conforme legislação vigente pela ANVISA* | | |
| **76** | SALSICHA AO MOLHO DE TOMATE, | 2000 | QUILO |
| | *Especificação : Com 54% de molho, água, polpa de tomate, fécula de mandioca, açúcar, sal, especiarias, cebola, alho e 46% de salsicha, produto natural, sem aditivos químicos, não contendo glúten. Em latas de 300 g, acondicionados em caixa de papelão de até 24 unidades, com prazo de validade não inferior a 360 dias.* | | |

**5. PRAZO DA CONTRATAÇÃO:**

O Contrato terá vigência até o término do Exercício de 2018, prorrogável na forma do Art. 57. Da Lei Federal nº 8.666/93.

**6. OUTRAS PRESCRIÇÕES**

**CRONOGRAMA DE ENTREGA:**

⇒ Perecíveis e não perecíveis tais como: Carnes, frango, salsicha e outros: Até (03) três dias após a entrega de autorização de fornecimento; Hortifrutigranjeiros: Semanalmente, sendo toda Sexta feira que antecede a próxima semana; Panificados: sempre que solicitado.

⇒ Se no ato da entrega na unidade escolar houver algum item em desacordo, o mesmo deverá ser reposto em adequação a descrição do Edital. A reposição do produto deverá ocorrer em até 24 horas.

**DA ENTREGA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS:**

⇒ Os produtos não embalados de fábrica e fornecidos em Kg deverão ser acondicionados em embalagens ventiladas de maneira adequada garantindo segurança no manuseio e transporte de modo que não venha a interferir na qualidade, sabor, cor, forma, tamanho, textura e consistência.

⇒ As frutas não deverão ser muito maduras, pois aumenta o risco de desperdício e não devem estar amassadas, machucadas com manchas, apresentando um odor característico e agradável.

⇒ O transporte de todos os produtos, principalmente os perecíveis deverão ser efetuados em veículos adequados que atendam a todas as exigências da Vigilância Sanitárias e demais normas vigentes. É de responsabilidade da empresa fornecedora que o responsável pela entrega esteja devidamente uniformizado (jaleco, boné e/ou touca descartável) para o transporte dos produtos até o depósito das Unidades Escolares.

**DA QUALIDADE**

⇒ Os gêneros alimentícios devem apresentar rotulagem conforme legislação: registro no órgão competente data de fabricação e validade, rendimento e diluição, modo de preparo, valor nutritivo, critérios para armazenamento, SAC (Serviço de Atendimento ao Consumidor), dados do produtor, peso e orientações sobre armazenamento de acordo com a legislação vigente.

⇒ Em qualquer fase do fornecimento, havendo suspeita de contaminação e/ou adulteração de produtos, poderão ser encaminhadas amostras para análise laboratorial, conforme determinação do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), ficando o pagamento do fornecimento condicionado ao

resultado apresentado. Comprovada a irregularidade, a despesa da análise dos produtos suspeitos correrá por conta do fornecedor. Será de responsabilidade das empresas vencedoras, a qualidade físico-química e sanitária dos produtos licitados.

**DA ANÁLISE DAS AMOSTRAS**

⇒ As empresas deverão entregar as amostras dos alimentos solicitados nas especificações de cada alimento em até (05) cinco dias úteis após o processo licitação;

⇒ As amostras deverão ser apresentadas e entregues na recepção da Secretaria Municipal de Educação, das 08h até as 10h da manhã, aos cuidados da Responsável técnica da Alimentação Escolar, as análises serão avaliadas pela nutricionista e pelo conselho de alimentação escolar.

⇒ A Nutricionista – RT deverá apresentar laudo de 1º, 2º e 3º lugar das empresas vencedoras em até (05) cinco dias úteis, este será enviado ao Presidente da Comissão de Licitação da Prefeitura Municipal de Ulianópolis.

⇒ Em caso de seleção de produtos (marcas) novos, a empresa deverá realizar a aplicação de Teste de Aceitabilidade com o produto em questão, para uma margem de até 200 alunos. As amostras e o profissional Nutricionista deverão ser fornecidos pela empresa. O resultado do teste deverá ser de 95% a 100% de aceitabilidade. Caso o produto não atinja este percentual, será desclassificado e acionado a empresa em 2º lugar.

**A CONTRATADA FICARÁ SUJEITA AS SEGUINTES CONDIÇÕES:**

a) Entregar os produtos contendo em sua embalagem a data da fabricação, validade e/ou vida útil dos mesmos;

b) Repor os produtos dentro do prazo de validade e/ou vida útil, no caso de qualquer alteração dos mesmos;

c) Seguir programação organizada pelo Departamento de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação, quanto à data, horário, local, quantidade e qualidade a serem entregues;

d) As quantidades dos produtos são estimadas e a Secretaria Municipal da Educação não se obriga a adquirir suas totalidades, o fazendo de acordo com o desenvolvimento das atividades, observando-se o que dispõe o parágrafo 1º do art. 65 da Lei Federal nº 8.666/93;

e) Reserva-se a CONTRATANTE o direito de controlar periodicamente a qualidade dos produtos, enviando amostras para serem analisadas em órgãos oficiais com o objetivo de verificar se os produtos estão dentro dos padrões estabelecidos pelo Ministério da Saúde;

f) Os gêneros de hortifrutigranjeiro deverão ser entregues nas cozinhas de quatorze (14) escolas do perímetro urbano, sete (07) rural e sede da Secretaria Municipal da Educação;

g) Obedecer ao horário das entregas nas escolas das 07:30h às 10:00h.

h) Os Gêneros perecíveis (carnes) deverão ser entregues em veículos frigorificados.

i) Os Gêneros secos estocáveis deverão ser entregues em veículos adequados para transportes de alimentos (Tipo Baú).

j) Constar nas Notas Fiscais de Entrega dos Produtos Perecíveis (Carnes e derivados) o Número de Registro de Inspeção Federal ou Estadual, Nº do lote e Nº da Nota fiscal do Frigorífico de Procedência.

Além das especificações acima, deverão ser observadas as prescrições a seguir, todas condicionantes da aceitação da proposta e do recebimento do produto licitado:

6.1 Não serão aceitos produtos em desacordo com as especificações constantes do presente Termo de Referência;

6.2 Prazo de validade da proposta não deverá ser inferior a 60 (sessenta) dias a contar da data de abertura das propostas de preço;

6.3 Nos preços cotados deverão estar inclusos os custos de transporte, carga, descarga, embalagem, seguro e quaisquer outras despesas para a entrega do material;

6.4 Nos preços cotados deverão estar inclusos todos os insumos que o compõem, tais como as despesas com impostos, taxas, frete, embalagens, seguros e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na aquisição e entrega dos materiais cotados, bem como transporte, custos, estocagem até a entrega total do objeto, carga e descarga, testes, leis sociais e tributos.

Ulianópolis – PA, 24 de Dezembro de 2017.

NEUSA DE JESUS PINHEIRO:25366203368
Assinado de forma digital por NEUSA DE JESUS PINHEIRO:25366203368
Dados: 2017.12.07 09:05:50 -03'00'

**Neusa de Jesus Pinheiro**
*Prefeita Municipal*

SOLIMAR SOUSA SILVA:57275882272
Assinado de forma digital por SOLIMAR SOUSA SILVA:57275882272
Dados: 2017.12.07 09:42:32 -03'00'

**Solimar Sousa Silva**
*Pregoeiro*

# ANEXO II

## MINUTA DO CONTRATO

O(A) «UNID_GEST», neste ato denominado CONTRATANTE, com sede na «ENDERECO_UNIDADEGESTORA», inscrito no CNPJ (MF) sob o nº «CGC_PREFEITURA», representado pelo(a) Sr.(a) «NOME_RESP_LICITACAO» e, de outro lado a firma _____., inscrita no CNPJ (MF) sob o nº _____, estabelecida _____doravante denominada simplesmente CONTRATADA, neste ato representada pelo Sr.(a) _____, portador da Cédula de Identidade nº _____ SSP/__ e CPF (MF) nº _____,têm entre si justo e avençado, e celebram o presente Instrumento, do qual são partes integrantes o Edital do Pregão nº _____ e a proposta apresentada pela CONTRATADA, sujeitando-se CONTRATANTE e CONTRATADA às normas disciplinares da Lei nº 10.520/02 e da Lei nº 8.666/93, mediante as cláusulas que se seguem:

**CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO**

1. O presente Contrato tem como objeto «OBJETO_LICITADO»

**CLÁUSULA SEGUNDA - DO VALOR DO CONTRATO**

1. O valor deste contrato, de R$.....(.....).

2. Os quantitativos indicados na Planilha de Formação de Preços constante da proposta apresentada pela CONTRATADA no Pregão _____ e na Cláusula Primeira deste instrumento são meramente estimativos, não acarretando à Administração do CONTRATANTE qualquer obrigação quanto a sua execução ou pagamento.

**CLÁUSULA TERCEIRA - DO AMPARO LEGAL**

1. A lavratura do presente Contrato decorre da realização do Pregão nº _____, realizado com fundamento na Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, na Lei nº 8.666/93e nas demais normas vigentes.

**CLÁUSULA QUARTA - DA EXECUÇÃO DO CONTRATO**

1. A execução deste Contrato, bem como os casos nele omissos regular-se-ão pelas cláusulas contratuais e pelos preceitos de direito público, aplicando-se lhes, supletivamente, os princípios da Teoria Geral dos Contratos e as disposições de direito privado, na forma do artigo 54, da Lei nº 8.666/93 combinado com o inciso XII do artigo 55 do mesmo diploma legal.

**CLÁUSULA QUINTA - DA VIGÊNCIA E DA EFICÁCIA**

1. O prazo de vigência deste Contrato será de «PERIODO_VIGENCIA», com validade e eficácia legal após a publicação do seu extrato, tendo início e vencimento em dia de expediente, devendo-se excluir o primeiro e incluir o último.

**CLÁUSULA SEXTA - DOS ENCARGOS DO CONTRATANTE**

1. Caberá ao CONTRATANTE:

1.1 - permitir acesso dos empregados da CONTRATADA às dependências do CONTRATANTE para a entrega dos produtos;

1.2 - impedir que terceiros forneçam os produtos objeto deste Contrato;

1.3 - prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelos empregados da CONTRATADA;

1.4 - devolver os produtos que não apresentarem condições de serem consumidos;

1.5 - solicitar a troca dos produtos devolvidos mediante comunicação a ser feita pelo Serviço de Almoxarifado;

1.6 - solicitar, por intermédio de Autorização de Fornecimento expedida pelo Serviço de Almoxarifado, o fornecimento dos produtos objeto deste Contrato;

1.7 - comunicar à CONTRATADA, qualquer irregularidade no fornecimento dos produtos e interromper imediatamente o fornecimento, se for o caso.

**CLÁUSULA SÉTIMA - DOS ENCARGOS DA CONTRATADA**

1. Caberá à CONTRATADA:

1.1 - responder, em relação aos seus empregados, por todas as despesas decorrentes dos serviços, tais como:

a) salários;
b) seguros de acidentes;
c) taxas, impostos e contribuições;
d) indenizações;
e) vales-refeição;
f) vales-transporte; e
g) outras que porventura venham a ser criadas e exigidas pelo Governo.

1.2 - manter os seus empregados sujeitos às normas disciplinares do CONTRATANTE, porém sem qualquer vínculo empregatício com o órgão;

1.3 - manter, ainda, os seus empregados identificados por crachá, quando em trabalho, devendo substituir imediatamente qualquer um deles que seja considerado inconveniente à boa ordem e às normas disciplinares do CONTRATANTE;

1.4 - respeitar as normas e procedimentos de controle e acesso às dependências do CONTRATANTE;

1.5 - responder pelos danos causados diretamente à Administração do CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, durante o fornecimento do produto, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo CONTRATANTE;

1.6 - responder, ainda, por quaisquer danos causados diretamente a bens de propriedade do CONTRATANTE, quando esses tenham sido ocasionados por seus empregados durante o fornecimento do produto;

1.7 - efetuar a entrega do produto objeto da Autorização de Fornecimento, de acordo com a necessidade e o interesse do CONTRATANTE, no prazo de 3 (três) dias úteis após o recebimento da Autorização de Fornecimento expedida pelo do Serviço de Almoxarifado;

1.8 - efetuar a troca dos produtos considerados sem condições de consumo, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, contadas do recebimento da comunicação expedida pelo Serviço de Almoxarifado;

1.9 - comunicar ao Serviço de Almoxarifado do CONTRATANTE, por escrito, qualquer anormalidade de caráter urgente e prestar os esclarecimentos que julgar necessário; e

1.10 - a obrigação de manter-se, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Pregão nº _____.

**CLÁUSULA OITAVA - DAS OBRIGAÇÕES SOCIAIS, COMERCIAIS E FISCAIS**

1. À CONTRATADA caberá, ainda:

1.1 - assumir a responsabilidade por todos os encargos previdenciários e obrigações sociais previstos na legislação social e trabalhista em vigor, obrigando-se a saldá-los na época própria, vez que os seus empregados não manterão nenhum vínculo empregatício com o CONTRATANTE;

1.2 - assumir, também, a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes de trabalho, quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas os seus empregados quando do fornecimento do produto ou em conexão com ele, ainda que acontecido em dependência do CONTRATANTE;

1.3 - assumir todos os encargos de possível demanda trabalhista, civil ou penal, relacionadas ao fornecimento do produto, originariamente ou vinculada por prevenção, conexão ou continência; e

1.4 - assumir, ainda, a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultantes da adjudicação deste Contrato.

2. A inadimplência da CONTRATADA, com referência aos encargos estabelecidos no item anterior, não transfere a responsabilidade por seu pagamento à Administração do CONTRATANTE, nem poderá onerar o objeto deste Contrato, razão pela qual a CONTRATADA renuncia expressamente a qualquer vínculo de solidariedade, ativa ou passiva, para com o CONTRATANTE.

**CLÁUSULA NONA - DAS OBRIGAÇÕES GERAIS**

1. Deverá a CONTRATADA observar, também, o seguinte:

1.1 - expressamente proibida a contratação de servidor pertencente ao quadro de pessoal do CONTRATANTE durante a vigência deste Contrato;

1.2 - expressamente proibida, a veiculação de publicidade acerca deste Contrato, salvo se houver prévia autorização da Administração do CONTRATANTE; e

1.3 - vedada a subcontratação de outra empresa para o fornecimento do produto objeto deste Contrato.

**CLÁUSULA DÉCIMA - DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO**

1. Este contrato será acompanhado e fiscalizado por servidor designado para esse fim, representando o CONTRATANTE, permitida a contratação de terceiros para assisti-lo e subsidiá-lo de informações pertinentes a essa atribuição.

2. As decisões e providências que ultrapassarem a competência do servidor desigano para esse fim deverão ser solicitadas a Autoridade Competente do(a) «UNID_GEST», em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes.

3. A CONTRATADA deverá manter preposto, aceito pela Administração do CONTRATANTE, durante o período de vigência do Contrato, para representá-la administrativamente sempre que for necessário.

**CLUÁSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA ATESTAÇÃO**

1. A atestação das faturas correspondentes ao fornecimento do produto caberá ao Chefe do Serviço de Almoxarifado do CONTRATANTE, ou a outro servidor designado para esse fim.

**CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA DESPESA**

1. A despesa com o fornecimento do produto de que trata o objeto, está a cargo da dotação orçamentária «DOTACAO_ORCAMENTA».

**CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DO PAGAMENTO**

1. A CONTRATADA deverá apresentar nota fiscal para liquidação e pagamento da despesa pelo CONTRATANTE, mediante ordem bancária creditada em conta corrente ou cheque nominal ap fornecedor no prazo de 10 (dez) dias contados da apresentação dos documentos junto a(o) «UNID_GEST».

2. Para efeito de cada pagamento, a nota fiscal ou fatura deverá estar acompanhada das guias de comprovação da regularidade fiscal para com a Seguridade Social (INSS), a Fazenda Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede do CONTRATADO e o FGTS, em original ou em fotocópia autenticada.

3. O CONTRATANTE reserva-se o direito de recusar o pagamento se, no ato da atestação, os produtos fornecidos não estiverem em perfeitas condições de consumo ou em desacordo com as especificações apresentadas e aceitas.

4. O CONTRATANTE poderá deduzir do montante a pagar os valores correspondentes a multas ou indenizações devidas pela CONTRATADA, nos termos deste Contrato.

5. Nenhum pagamento será efetuado à CONTRATADA enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira, sem que isso gere direito à alteração dos preços, ou de compensação financeira por atraso de pagamento.

6. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a CONTRATADA não tenha concorrido de alguma forma para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pelo CONTRATANTE, entre a data acima referida e a correspondente ao efetivo pagamento da parcela, ser a seguinte:

EM = I x N x VP

Onde:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;
VP = Valor da parcela a ser paga.
I = Índice de compensação financeira = 0,0001644, assim apurado:

$$I = \frac{(TX)}{365}$$

$$I = \frac{(6/100)}{365}$$

I = 0,0001644

TX = Percentual da taxa anual = 6%.

6.1 - A compensação financeira prevista nesta condição será incluída em fatura a ser apresentada posteriormente.

**CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DA ALTERAÇÃO DO CONTRATO**

1. Este Contrato poderá ser alterado nos casos previstos no art. 65 da Lei 8.666/93, desde que haja interesse da Administração do CONTRATANTE, com a apresentação das devidas justificativas.

**CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DO AUMENTO OU SUPRESSÃO**

1. No interesse da Administração do CONTRATANTE, o valor inicial atualizado deste Contrato poderá ser aumentado ou suprimido até o limite de 25% (vinte e cinco por cento), conforme disposto no artigo 65, parágrafos 1º e 2º, da Lei nº 8.666/93.

2. A CONTRATADA fica obrigada a aceitar nas mesmas condições licitadas os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite ora previsto, calculado sobre o valor a ser contratado.

3. Nenhum acréscimo ou supressão poderá exceder o limite estabelecido nesta cláusula, salvo as supressões resultante de acordo celebrado entre as partes contratantes.

**CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DAS PENALIDADES**

1. Pela inexecução total ou parcial deste Contrato, ou pelo descumprimento dos prazos e demais obrigações assumidas, a Administração do CONTRATANTE poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

1.1 - advertência;

1.2 - multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total deste Contrato, no caso de inexecução total, recolhida no prazo de 15 (quinze) dias corridos, contado da comunicação oficial;

1.3 - multa de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso e por ocorrência, até o máximo de 10% (dez por cento) sobre o valor total deste Contrato, quando a CONTRATADA, injustificadamente ou por motivo não aceito pelo CONTRATANTE, deixar de atender totalmente à solicitação ou à Autorização de Fornecimento previstas nos subitens 1.7 e 1.8 da Cláusula Sétima deste Contrato, recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias, contado da comunicação oficial;

1.4 - multa de 0,3% (três décimos por cento) por dia de atraso e por ocorrência, até o máximo de 10% (dez por cento) sobre o valor total deste Contrato, quando a CONTRATADA, injustificadamente ou por motivo não aceito pelo CONTRATANTE, atender parcialmente à solicitação ou à Autorização de Fornecimento previstas nos subitens 1.7 e 1.8 da Cláusula Sétima deste Contrato, recolhida no prazo mxximo de 15 (quinze) dias, contado da comunicação oficial;

1.5 - suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração do do(a) «UNID_GEST», por até 2 (dois) anos.

2. Ficar impedida de licitar e de contratar com a Administração Pública, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, garantido o direito prévio da citação e da ampla defesa, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, a CONTRATADA que:

2.1 - ensejar o retardamento da execução do objeto deste Contrato;

2.2 - não mantiver a proposta, injustificadamente;

2.3 - comportar-se de modo inidôneo;

2.4 - fizer declaração falsa;

2.5 - cometer fraude fiscal;

2.6 - falhar ou fraudar na execução do Contrato;

2.7- não celebrar o contrato;

2.8- deixar de entregar documentação exigida no certame;

2.9- apresentar documentação falsa.

3. Além das penalidades citadas, a CONTRATADA ficará sujeita, ainda, ao cancelamento de sua inscrição no Cadastro de Fornecedores do CONTRATANTE e, no que couber, às demais penalidades referidas no Capítulo IV da Lei n.º 8.666/93.

4. Comprovado impedimento ou reconhecida força maior, devidamente justificado e aceito pela Administração do CONTRATANTE, em relação a um dos eventos arrolados no item 2 desta Cláusula, a CONTRATADA ficará isenta das penalidades mencionadas.

5. As sanções de advertência e de impedimento de licitar e contratar com a Administração do CONTRATANTE, poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com a de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

**CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DA RESCISÃO**

1. A inexecução total ou parcial do Contrato enseja a sua rescisão, conforme disposto nos artigos 77 a 80 da Lei nº 8.666/93.

2. A rescisão do Contrato poderá ser:

2.1 - determinada por ato unilateral e escrito da Administração do CONTRATANTE, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do artigo 78 da Lei mencionada, notificando-se a CONTRATADA com a antecedência mínima de 30 (trinta) dias;

2.2 - amigável, por acordo entre as partes, reduzida a termo no processo da licitação, desde que haja conveniência para a Administração do CONTRATANTE;

2.3 - judicial, nos termos da legislação vigente sobre a matéria.

3. A rescisão administrativa ou amigável deverá ser precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.

3.1 - Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

**CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - DA VINCULAÇÃO AO EDITAL E À PROPOSTA DA CONTRATADA**

1. Este Contrato fica vinculado aos termos do Pregão nº _____, cuja realização decorre da autorização do Sr(a). «NOME_RESP_LICITACAO», e da proposta da CONTRATADA.

**CLÁUSULA DÉCIMA NONA - DO FORO**

1. As questões decorrentes da execução deste Instrumento, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas no Foro do Município de «CIDADE», com exclusão de qualquer outro por mais privilegiado que seja.

E, para firmeza e validade do que foi pactuado, lavrou-se o presente Contrato em 3 (três) vias de igual teor e forma, para que surtam um só efeito, às quais, depois de lidas, são assinadas pelas representantes das parte, CONTRATANTE e CONTRATADA, e pelas testemunhas abaixo.

«CIDADE» - «UF_MUNICIPIO», em ___ de _____ de ____.

_____ _____

CONTRATANTE CONTRATADA(O)

TESTEMUNHAS:

1._____

2._____

**ANEXO III**

**DECLARAÇÃO EM ATENDIMENTO AO INCISO XXXIII, DO ART. 7º DA CF/88**

A Empresa _____, inscrita no CNPJ/MF nº _____, por intermédio de seu representante legal _____, portador da C.I. nº _____, CPF nº _____, declara para fins do disposto no Inciso XXXIII, do Art. 7º da CF/88, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27/10/89, que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre salvo na condição de aprendiz a partir de 14 anos e não emprega menor de 16 anos.

Ulianópolis/PA, em ____ de _____ de _____.

_____
Nome e Assinatura do
Representante da Empresa

**ANEXO IV**

(Em Papel Timbrado do Contador)

**D E C L A R A Ç Ã O**

_____ inscrito no CRC ___ sob o nº _____, Declaro sob as penas da Lei, que a empresa _____ _____ é Empresa de Pequeno Porte* ou Micro Empresa*, nos termos da LC 123/2006.

Por ser verdade, firmo a presente.

Ulianópolis/PA, em ____ de _____ de _____.

_____
Nome e Assinatura do
Representante da Empresa

* Citar se é EPP ou Micro empresa

**ANEXO V**

EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 014/2017-FME

MODELO DE DECLARAÇÃO DE QUE A PROPONENTE CUMPRE OS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

À
... (indicação do órgão licitante)
... (indicação da Cidade e Estado)
Referente ao **PREGÃO PRESENCIAL N.º 014/2017-FME**

Senhor Pregoeiro,

Pela presente, declaro(amos) que, nos termos do art. 4º, VII, da Lei n.º 10.520/2002, a empresa...(indicação da razão social) cumpre plenamente os requisitos de habilitação para o **PREGÃO PRESENCIAL N.º 014/2017-FME**, cujo objeto é Aquisição de gêneros alimentícios destinados a manutenção do Programa de Alimentação Escolar para atender a rede de ensino do Município de Ulianópolis.

Ulianópolis/PA, em ____ de _____ de _____.

_____
Nome e Assinatura do
Representante da Empresa

## ANEXO VI

## MODELO DE PROCURAÇÃO PARA CREDENCIAMENTO

Por este instrumento particular de Procuração, a (Razão Social da Empresa), com sede (endereço completo da matriz), inscrita no CNPJ/MF sob n.º .....e Inscrição Estadual sob n.º ....., representada neste ato por seu(s) (qualificação(ões) do(s) outorgante(s)) Sr(a)....., portador(a) da Cédula de Identidade RG n.º..... e CPF n.º....., nomeia(m) e constitui(em) seu bastante Procurador o(a)Sr(a)....., portador(a) da Cédula de Identidade RG n.º ..... e CPF n.º....., a quem confere(imos) amplos poderes para representar a (Razão Social da Empresa) perante ..... (indicação do órgão licitante), no que se referir ao **PREGÃO PRESENCIAL Nº 014/2017-FME**, com poderes para tomar qualquer decisão durante todas as fases do PREGÃO, inclusive apresentar DECLARAÇÃO DE QUE A PROPONENTE CUMPRE OS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO, os envelopes PROPOSTA DE PREÇOS (A) e DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO (B) em nome da Outorgante, formular verbalmente lances ou ofertas na(s) etapa(s) de lances, desistir verbalmente de formular lances ou ofertas na(s) etapa(s) de lance(s), negociar a redução de preço, desistir expressamente da intenção de interpor recurso administrativo ao final da sessão, manifestar-se imediata e motivadamente sobre a intenção de interpor recurso administrativo ao final da sessão, assinar a ata da sessão, prestar todos os esclarecimentos solicitados pelo PREGOEIRO, enfim, praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, em nome da Outorgante. A presente Procuração é válida até o dia .....

Ulianópolis/PA, em ____ de _____ de _____.

_____
Outorgante

**ANEXO VII**

**EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 014/2017-FME.**

**DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE IMPEDIMENTO DE LICITAR OU CONTRATAR COM A ADMINISTRAÇÃO.**

A Empresa _____, sediada no Endereço _____(Informar endereço completo) _____ (cidade) _____ (estado), inscrita no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica(C.N.P.J.) sob o no _____, por seu representante legal(Diretor, Gerente, Proprietário, etc.), DECLARA, sob as penas da lei, que não está sujeita a qualquer impedimento legal para licitar ou contratar com a Administração, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

Ulianópolis/PA, em ____ de _____ de _____.

_____
Nome e Assinatura do
Representante da Empresa