



---

**EDITAL E MINUTA DE CONTRATO REF. PREGÃO PRESENCIAL Nº 0002/2016.**

Prefeitura Municipal de Pedro Canário - Estado do Espírito Santo, por determinação do Excelentíssimo Senhor Prefeito Municipal, por intermédio do seu Pregoeiro, que abaixo subscreve designado pela Portaria nº **052/2015** e no especial interesse da(s) Secretaria(s) Municipal de: **Educação** comunica aos interessados que realizará licitação na modalidade **Pregão do tipo “menor preço”**, às **10h00min do dia 23/02/2016**, no Setor de Licitações da Prefeitura Municipal de Pedro Canário - Estado do Espírito Santo, situada na Rua São Paulo, n.º 220, Bairro Boa Vista, Pedro Canário - Estado do Espírito Santo, cujo Objeto é a **contratação de empresa para fornecimento de alimentação escolar (merenda), com entrega parcelada em cronograma fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, para atender os estudantes da rede municipal de educação, desta municipalidade, para o exercício do ano letivo de 2016**, em conformidade com o Anexo I (Termo de Referência) que faz parte integrante deste Edital de Licitação, sob a supervisão da Secretaria Municipal de Administração, e será regido  **pela Lei Federal nº 10.520/02 e 8.666/93, que regulamenta o art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal de 1988, pela Lei Complementar Federal nº 123/2006, arts. 42 a 46, no que se refere aos benefícios aos micros e pequenos empresários**, e mediante as seguintes condições:

**1 – TERMO DE REFERÊNCIA:**

1,0 – Origem do pedido: Secretarias Municipais de: **Educação.**

1.1 – Modalidade: **PREGÃO PRESENCIAL**

1.2 – Processo Administrativo nº.: **5721/2015.**

1.3 – Tipo de Licitação: **MENOR PREÇO**

1.4 – Objeto: **AQUISIÇÃO DE MATERIAIS DE CONSUMO (MERENDA ESCOLAR).**

1.5 – Credenciamento: **de 09h00min às 09h40min do dia 23/02/2016.**

**1.6 - DAS AMOSTRAS:**

1.6.1- **No prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, contados a partir da data da lavratura da ata da classificação provisória das propostas, o(s) licitante(s) participante da licitação e provisoriamente classificados em primeiro lugar para fornecimento dos produtos destinados à Secretaria deste município, destinados ao atendimento da merenda escolar das escolas desta municipalidade, para o ano letivo de 2016, deverá (ão) sob pena de desclassificação, entregar na Secretaria Municipal de Educação, situada na Rua São Paulo, n.º 220, Bairro Boa Vista, Pedro Canário - Estado do Espírito Santo, 01 (uma) amostra de cada produto cotado, para análise e aprovação. Nas amostras enviadas pelos licitantes deverão constar as marcas e os prazos de validade do produto a que se refere. Serão responsáveis pela análise das amostras, membros do CME – Conselho de Merenda Escolar, desta Municipalidade. Os Laudos definitivos serão entregues a Comissão de Licitação no segundo dia útil ao da entrega das amostras até às 18h00min pelo CME – Conselho de Merenda Escolar. Os produtos fornecidos deverão ser todos de origem nacional e estar em conformidade com as descrições mínimas contidas no Termo de Referência, anexo I deste Edital.**

1.6.2 – Fica assegurado aos licitantes o direito de poderem acompanhar todos os procedimentos de análises das amostras de seus produtos apresentados, sem interferências nos resultados dos demais licitantes.



1.6.3 - Na hipótese do licitante provisoriamente classificado não apresentar as amostras no prazo acima estabelecido terá sua proposta desclassificada, e automaticamente será convocado o segundo colocado e assim sucessivamente.

1.6.4 – Caso não seja aceito os materiais entregues para análises, deverá ser convocado o segundo colocado na ordem de classificação e sucessivamente até ser classificada a empresa que atenda plenamente as exigências do ato convocatório.

## 2 – DATA, LOCAL E HORA PARA A ENTREGA DOS ENVELOPES.

2.1 – Até o dia 23 de fevereiro de 2016 às 09h00min os envelopes (PROPOSTA e HABILITAÇÃO) referentes a este Pregão deverão ser entregues no Setor de Protocolo desta PMPC no endereço acima citado.

2.1.1 – **EM NENHUMA HIPÓTESE SERÁ RECEBIDOS QUAISQUER DOCUMENTO PARA CREDENCIAMENTO, ENVELOPES DE PROPOSTAS E HABILITAÇÃO FORA DOS PRAZOS ESTABELECIDOS NESTE EDITAL.**

2.1.2 – Os envelopes (PROPOSTA e HABILITAÇÃO) serão entregues separadamente no setor de protocolo, devendo estar lacrados, rubricados, contendo na parte externa, seguintes dizeres:

### Envelope nº 001 – PROPOSTA

Prefeitura Municipal de Pedro Canário  
Rua São Paulo, n.º 220, Bairro Boa Vista.  
Pedro Canário/ES  
Razão Social completa da Licitante c/ CNPJ  
Pregão nº 0002/2016

### Envelope nº 002 - HABILITAÇÃO

Prefeitura Municipal de Pedro Canário  
Rua São Paulo, n.º 220, Bairro Boa Vista.  
Pedro Canário/ES  
Razão Social completa da Licitante c/ CNPJ  
Pregão nº 0002/2016

2.1.3 – Caso o licitante não esteja presente deverá enviar **DECLARAÇÃO CONJUNTA** conforme modelo do **(ANEXO III)** dando ciência de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação na forma estipulada pelo item 4.1.1.

## 3 – CREDENCIAMENTO

3.1 – Para fins de credenciamento junto ao Pregoeiro, o proponente poderá enviar um representante munido de documento que o credencie à participação **(ANEXO II)**, respondendo o mesmo pela representada.

3.1.1- **SÓ SERÁ EFETUADO CREDENCIAMENTO DE REPRESENTANTE QUE ESTIVER PRESENTE NA DATA E HORÁRIO INDICADO NO ITEM 1.5 DESTE EDITAL.**

3.2 – O credenciamento ocorrerá na mesma data e local mencionados no item 2.1 a partir das 09h00min limitado até as 09h40min.

3.2.1 – O credenciamento é imprescindível para que o interessado possa realizar lances verbais e sucessivos, bem como possa manifestar interesse recursal.

3.2.2 – Para a efetivação do credenciamento o representante do proponente exibirá ao Pregoeiro qualquer documento de identidade emitido por órgão público juntamente com um **original** de instrumento procuratório **(ANEXO II)** que o autorize a participar deste Pregão e a responder pelo proponente, inclusive para a oferta de lances verbais de



preços, firmar declarações, desistir ou apresentar recurso, assinar a ata e praticar todos os demais atos pertinentes ao presente certame, em nome do proponente.

3.2.3 – Deverá ser juntada cópia autenticada de documento (apresentação do ato constitutivo, estatuto ou contrato social e seus termos aditivos ou consolidação, do documento de eleição de seus administradores, devidamente registrados na Junta Comercial ou no cartório de pessoas jurídicas, conforme o caso), a fim de comprovar se o outorgante do instrumento procuratório que trata o subitem anterior possui os devidos poderes da outorga supra.

3.2.4 – No caso de proprietário, diretor, sócio ou assemelhado da proponente que comparecer ao local, deverá comprovar a representatividade por meio da apresentação do ato constitutivo, estatuto ou contrato social e seus termos aditivos ou consolidação, do documento de eleição de seus administradores, devidamente registrados na Junta Comercial ou no cartório de pessoas jurídicas, conforme o caso.

3.2.5 – Os documentos poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por tabelião de nota ou por membro da CPL, Pregoeiro ou da Equipe de Apoio da Prefeitura Municipal de Pedro Canário, hipótese em que a autenticação deverá ocorrer **previamente** ao credenciamento (**até 24 horas da abertura**), ou por publicação Oficial.

**3.2.6 - Para fazer uso dos benefícios constantes na Lei 123/06 de 14 de Dezembro de 2006, a empresa deverá apresentar o comprovante de opção pelo Simples obtido através do Site da Secretaria da Receita Federal (SIMPLES NACIONAL): <<http://www8.receita.fazenda.gov.br/SimplesNacional/>>.**

3.3 – Caso o proponente não compareça, mas envie toda a documentação necessária dentro do prazo estipulado, participará do Pregão com a primeira proposta apresentada quando do início dos trabalhos, renunciando a apresentação de novas propostas e a interposição de recurso.

#### 4 – ABERTURA DOS ENVELOPES:

4.1 – **As 10h00min dia 23 de fevereiro de 2016** será aberta a sessão pelo Pregoeiro na sala de reuniões da CPL localizada no 1º andar do edifício sede desta PMPC, *sendo que nessa oportunidade os licitantes **deverão apresentar declaração conjunta** conforme modelo apresentado (**ANEXO III – COM FIRMA RECONHECIDA**).*

4.1.1 – *Em cumprimento ao disposto no art. 4º, VII da Lei nº 10.520/02 a **declaração conjunta** deverá ser entregue **separadamente** dos envelopes nº 001 – PROPOSTA e nº 002 – HABILITAÇÃO, no momento do credenciamento.*

4.1.2 – *Caso o licitante não se faça presente deverá remeter a **DECLARAÇÃO** de que trata o item 4.1 em envelope apartado que deverá trazer os seguintes dizeres "Prefeitura Municipal de Pedro Canário - PMPC – Pregão nº **0002/2016** Envelope **DECLARAÇÃO**".*

4.1.3 – *Na hipótese dos licitantes não apresentarem, no momento da entrega dos envelopes, a Declaração de caráter obrigatório prevista no item 4.1, o Pregoeiro disponibilizará a estes um modelo de declaração que poderá ser preenchido e assinado pelo representante credenciado, **na falta de representante credenciado a licitante será automaticamente desclassificada**.*

#### 5 – OBJETO E RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.

5.1 – O objeto do presente edital é a **contratação de empresa para fornecimento de alimentação escolar (merenda), com entrega parcelada em cronograma fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, para atender os estudantes da rede municipal de**



educação, desta municipalidade, para o exercício do ano letivo de 2016, em conformidade com as especificações constantes do Termo de Referência, Anexo I deste Edital.

## 5.2 - Dotação Orçamentária:

5.2.1 – As despesas decorrentes da presente licitação correrão à conta da seguinte dotação orçamentária:

### **Orçamento vigente do Município de Pedro Canário – Processo nº 5721/2015.**

Ficha: 0000105.

Órgão: 070000 - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO.

Unidade Orçamentária: 070100 – GABINETE DO SECRETÁRIO E VINCULADOS.

Função: 12 – EDUCAÇÃO.

Sub Função: 306 – ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO.

Programa: 0007 – EDUCAÇÃO PARA TODOS.

Projeto/Atividade: 2.242 – MANUTENÇÃO DA MERENDA ESCOLAR MUNICIPAL.

Elemento de Despesa: 33903000000 – MATERIAL DE CONSUMO.

Fonte do recurso: 100000000 – RECURSOS ORDINÁRIOS.

### **Orçamento vigente do Município de Pedro Canário – Processo nº 5721/2015.**

Ficha: 0000105.

Órgão: 070000 - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO.

Unidade Orçamentária: 070100 – GABINETE DO SECRETÁRIO E VINCULADOS.

Função: 12 – EDUCAÇÃO.

Sub Função: 306 – ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO.

Programa: 0007 – EDUCAÇÃO PARA TODOS.

Projeto/Atividade: 2.242 – MANUTENÇÃO DA MERENDA ESCOLAR MUNICIPAL.

Elemento de Despesa: 33903000000 – MATERIAL DE CONSUMO.

Fonte do recurso: 110700000 – RECURSOS DO FNDE.

## 6 – DAS CONDIÇÕES GERAIS PARA A PARTICIPAÇÃO

6.1 – Somente poderão participar deste Pregão as empresas que atenderem todas as exigências contidas neste edital e seus anexos, além das disposições legais, independentemente de transcrição.

6.2 – Poderão participar deste Pregão somente pessoas jurídicas que desenvolvam as atividades objeto desta licitação e que atendam as exigências deste edital.

6.3 – Não serão admitidas a participação nesta Licitação de empresas que estejam cumprindo pena de suspensão temporária de participação em licitação e/ou impedimento de contratar com a Administração Pública; que tenham sido declaradas inidôneas para licitar ou contratar com qualquer órgão público; ou que se subsumem às disposições dos **arts. 9º e inciso V do art. 27 da Lei nº 8.666/93**.

## 7 – DA ENTREGA DOS ENVELOPES PROPOSTA E HABILITAÇÃO

7.1 – Os licitantes deverão entregar no entre tempo definido neste edital sua proposta e sua documentação necessária para habilitação, em 02 (dois) envelopes distintos, lacrados e rubricados, contendo na parte externa, além da razão social completa da proponente (**com CNPJ**) os seguintes dizeres: "Prefeitura Municipal de Pedro Canário– Pregão nº **0002/2016** Envelope nº 011 – PROPOSTA; Envelope nº 002 – HABILITAÇÃO".

7.2 – O Envelope nº 001 – PROPOSTA deverá conter as informações/documentos exigidos no item 8.1 deste Edital, e o Envelope nº 002 – HABILITAÇÃO deverá conter os documentos/informações exigidos no item 9.1 deste Edital.



7.3 – Os documentos poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por tabelião de nota ou por membro da CPL, Pregoeiro ou da Equipe de Apoio da PMPC, hipótese em que a autenticação deverá ocorrer **previamente** à entrega dos envelopes lacrados, ou por publicação Oficial.

## 8 – ENVELOPE Nº 001 – PROPOSTA

8.1 – A proposta deverá ser formulada em 01 (uma) via, datilografada ou digitada, contendo a identificação da empresa licitante (no mínimo: nome e CNPJ), datada, assinada e carimbada por seu representante legal, sem emendas, rasuras ou entrelinhas, devendo conter as seguintes informações:

- a) Discriminação completa do objeto ofertado com indicação da **marca** conforme especificações e condições previstas no **Anexo I**;
- b) Validade da proposta a qual não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias contados da data de abertura da mesma;
- c) A entrega será **PARCELADA**, e deverá ser realizada nas **unidades de ensino**, em **até 03 (três)** dias após o recebimento da “Ordem de Fornecimento” feita pela Secretaria e em conformidade com o cronograma de entrega.
- d) O **pagamento** será realizado, **em até 10 (dez) dias** após a apresentação da competente nota fiscal correspondente ao grupo que deverá conter obrigatoriamente o visto da Secretaria.
- e) Quantidade e **preço unitário** ofertado, devendo ser cotado em Real e com até **duas** casas decimais após a vírgula (R\$ X,XX), incluindo-se todos os custos, dentre eles, os encargos sociais, impostos, taxas, seguros, Saúdes, licenças, manutenção, despesas de frete e todas as demais despesas necessárias para a entrega dos materiais, objeto deste Edital.
- f) O preço unitário deverá ser apresentado em **algarismo**, e o preço total em algarismo e por extenso.

8.2 – Em caso de divergência entre o preço expresso em algarismo e o por extenso, será levando em consideração o último.

8.3 – Nos preços propostos já serão considerados incluídos todos os encargos, tributos, Saúde, seguros, contribuições e obrigações sociais, trabalhistas e previdenciárias, bem como todos os outros custos relacionados aos demais serviços de apoio, os quais não acrescentarão ônus para a PMPC.

8.4 – A simples apresentação da proposta por si só implicará a plena aceitação por parte do licitante de todas as condições deste edital, independentemente de transcrição.

8.5 – A proposta será desclassificada se desatender, **expressamente**, as normas e exigências deste edital, principalmente quanto à data, validade e à assinatura da mesma.

8.6 – Não será considerada nenhuma oferta ou vantagem baseada nas propostas dos demais licitantes, ou não prevista neste edital.

8.7 – As propostas deverão trazer as mesmas expressões contidas no Anexo I, evitando sinônimos técnicos, omissões ou acréscimos referentes à especificação do objeto.

8.8 – Não serão aceitas propostas parciais (quantidade inferior) com relação a cada item.

## 9 – ENVELOPE Nº 002 – HABILITAÇÃO



9.1 – Os licitantes deverão apresentar no Envelope nº 002 – HABILITAÇÃO, os documentos abaixo enumerados:

**9.1.1 – HABILITAÇÃO JURÍDICA:**

a) Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, seus termos aditivos **ou consolidação**, devidamente registrado, em se tratando de sociedade comercial, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição dos seus administradores, ou Registro Comercial no caso de empresa individual.

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

c) Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedade civil, acompanhada de prova de diretoria em exercício.

9.1.1.1 – A Habilitação Jurídica presta-se para observar a atividade da empresa e a composição da sociedade.

9.1.1.2 – ***Caso os documentos referentes à Habilitação Jurídica tenham sido juntados no momento do credenciamento, e uma vez comprovada às informações mencionadas no subitem imediatamente anterior, fica o proponente dispensado de fazer nova apresentação de documentação no Envelope nº 01 – HABILITAÇÃO.***

**9.1.2 – REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:**

9.1.2.1 - A documentação relativa à regularidade fiscal e trabalhista, conforme o caso consistirá em:

a) Prova de regularidade com a Fazenda Federal (Certidão Negativa da SRF e Certidão Negativa da Dívida Ativa – Procuradoria da Fazenda);

b) Prova de regularidade (certidão) com a Seguridade Social – INSS; **(se for o caso).**

c) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa;

d) Prova de regularidade (certidão) com o FGTS (Fundo de Garantia do Tempo de Serviço);

e) Prova de regularidade com a Fazenda Estadual;

f) Prova de regularidade com a Fazenda Municipal – Sede da empresa;

g) Comprovante de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);

h) Alvará de localização de funcionamento municipal.

i) Alvará de Vigilância Sanitária;

j) Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual ou Municipal, relativo ao domicílio ou sede da empresa, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

**9.1.3 – QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA, Art. 31 da Lei 8.666/93:**

a) - Certidão Negativa de Falência e Concordata, expedida pelos Cartórios Distribuidores competentes, da sede da pessoa jurídica, datada de no máximo 30 (trinta) dias anteriores à data de apresentação da documentação;

**9.1.4 – DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**



a) Comprovação de que a licitante forneceu, sem restrição, material igual ou semelhante ao indicado no Anexo I do edital. A comprovação será feita por meio de apresentação de atestado(s), fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando o fornecimento do objeto que seja compatível ao desta licitação, devidamente assinado(s), carimbado(s) e, preferencialmente, em papel timbrado da empresa ou órgão tomador do serviço.

9.2 – **O CERTIFICADO DE REGISTRO CADASTRAL – CRC** emitido pela PMPC em conformidade com a Lei nº 8.666/93 e suas alterações substituirá a documentação exigida no item **9.1.2, letras “a”, “b”, “c”, “d”, “e”, “f”, “g”, “h”, “i” e “j”**.

9.2.1 – Caso algum documento esteja vencido ou tenha sofrido alteração, ou que não tenha sido apresentado para fins de cadastro, deverá ser inserido no Envelope 002 – Habilitação, juntamente com o CRC (Certificado de Registro Cadastral).

9.2.2 – O Pregoeiro, durante a análise do envelope de Habilitação, procederá à validação nos *sites* dos órgãos oficiais (Receita Federal, PGFN, Caixa Econômica Federal, Previdência Social, Secretarias da Fazenda Estadual e Municipal) emissores das certidões negativas apresentadas.

9.2.3 – **OS DOCUMENTOS DEVERÃO SER APRESENTADOS NA MESMA ORDEM DISPOSTA PELO EDITAL.**

9.2.4 - Caso os comprovantes de regularidade expedidos pelas Fazendas Públicas Estaduais e Municipais não tragam consignados os respectivos prazos de validade, e estes não sejam do conhecimento da Comissão, considerar-se-ão como máximos, os prazos vigentes no Estado do Espírito Santo e no Município de Pedro Canário.

9.2.5 - **Não serão aceitos quaisquer protocolos em substituição aos documentos e certidões solicitados.**

9.2.6 - Sob pena de inabilitação, os documentos exigidos para habilitação deverão ser apresentados no original, cópia autenticada ou cópia não autenticada acompanhada dos respectivos originais, para autenticação pelo Presidente ou Membro da **CPL** da Prefeitura Municipal de Pedro Canário, ou por publicação em órgão da imprensa oficial, não se aceitando documentos em forma de **'FAX'** e nem a apresentação de protocolo em substituição a documento solicitado.

9.3 - *As microempresas e empresas de pequeno porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeitos de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, **Art. 43 da Lei Complementar nº 123/2006.***

9.3.1 - *Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de **5 (cinco) dias úteis**, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da 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, & **1º do Art. 43 da Lei Complementar nº 123/2006, alterada pela LC nº 147/2014.***

9.3.2 - *A não regularização da documentação, no prazo previsto no item anterior, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no **art. 81 da Lei 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, & **2º do Art. 43 da Lei Complementar nº 123/2006.***

## 10 – PROCEDIMENTOS DA SESSÃO E JULGAMENTO



10.1 – Declarada aberta a sessão pelo Pregoeiro, não mais serão admitidos novos proponentes.

10.2 – Depois de aberta a sessão, os interessados ou seus representantes, deverão apresentar **declaração conjunta** conforme modelo do **(ANEXO III)**.

10.2.1 – Caso o licitante não esteja presente deverá enviar **declaração conjunta (ANEXO III)** na forma estipulada pelo item 4.1.1.

**10.3 – O Pregoeiro procederá à abertura do Envelope nº 001 – PROPOSTA, julgando-as e classificando-as, pelo MENOR PREÇO POR ITEM considerando para tanto as disposições da Lei nº 10.520/02, principalmente as previstas no art. 4º, VIII, IX e X.**

10.3.1 - No curso da sessão, o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela poderão fazer novos lances verbais e sucessivos, até a proclamação do vencedor;

10.3.2 - Não havendo pelo menos 3 (três) ofertas nas condições definidas no inciso anterior, poderão os autores das melhores propostas, até o máximo de 3 (três), oferecer novos lances verbais e sucessivos, quaisquer que sejam os preços oferecidos;

10.3.3 - Para julgamento e classificação das propostas, será adotado o critério de menor preço, observados os prazos máximos para fornecimento, as especificações técnicas e parâmetros mínimos de desempenho e qualidade definidos no edital;

10.4 – Não serão admitidos lances ou propostas fracionados por item.

10.5 – Serão desclassificadas as propostas elaboradas em desacordo com os termos deste edital ou imponham condições, que se opuserem a quaisquer dispositivos legais vigentes, ou que consignarem preços excessivos ou manifestamente inexecutableis.

10.6 – Uma vez classificadas as propostas o Pregoeiro convidará individualmente os licitantes classificados, de forma sequencial, a apresentar lances verbais, a partir do autor da proposta classificada de maior preço e os demais, em ordem decrescente de valor.

10.7 – Os valores dos lances deverão ser decrescentes e distintos.

10.8 – A desistência em apresentar lance verbal, quando convidado pelo Pregoeiro, implicará a exclusão do licitante da etapa de lances verbais e na manutenção do último preço apresentado pelo licitante, para efeito de ordenação das propostas.

10.9 – O Pregoeiro durante a sessão poderá estipular normas, procedimentos, prazos e demais condições que julgar necessárias a fim de por ordem ao certame.

10.10 – **Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se o proponente desistente às penalidades previstas em lei e neste edital.** Dos lances ofertados não caberá retratação.

10.11. *Encerrada a etapa competitiva e ordenadas as ofertas, será considerada melhor classificada a licitante que oferecer o lance de menor preço, assegurados os benefícios da **Lei Complementar 123/2006** para as microempresas e empresas de pequeno porte, inclusive quanto ao critério de desempate.*

10.12. *Considera-se empate aquela situação em que o lance final apresentado pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou superiores em até 5% (cinco por cento) ao melhor preço final, sendo assegurado a estas o direito de apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado.*

10.13. *Não ocorrendo à contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma do item 10.12, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem no citado empate, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.*





10.14. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem no intervalo estabelecido no item 10.12 (cinco por cento - 5%), será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar uma melhor oferta.

10.15. Na hipótese de não contratação nos termos disciplinados para o empate, o objeto será adjudicado a favor da proposta originalmente vencedora do certame.

10.16 A regra do empate somente se aplicará quando a melhor oferta não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.

10.17 A microempresa ou a empresa de pequeno porte mais bem classificada será convocada para apresentar nova proposta no prazo máximo de 05 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão.

10.18 Sendo aceitável o preço ofertado, o Pregoeiro assim o declarará, procedendo-se em seguida a abertura do envelope de "HABILITAÇÃO" da licitante que apresentou a melhor proposta, para verificação do atendimento das condições de habilitação fixadas neste Edital.

10.19 Serão inabilitadas as licitantes que não apresentarem a documentação em situação regular, salvo as exceções previstas neste Edital.

10.20 Verificado o atendimento das exigências do Edital, será declarada vencedora a licitante que oferecer o **MENOR PREÇO POR ITEM**, na forma acima, sendo-lhe adjudicado o objeto da licitação pelo Pregoeiro.

**10.21** – Ficará o licitante vencedor obrigado a apresentar ao Pregoeiro, **no prazo de 24 (vinte e quatro) horas** contadas a partir da assinatura da ata, nova planilha de custos, salvo se mantidos os preços constantes de sua proposta escrita.

10.22 O Pregoeiro manterá em seu poder os documentos das demais licitantes, pelo prazo de 15 (quinze) dias, contados após a homologação da licitação, devendo as empresas retirá-los após este período, sob pena de inutilização dos mesmos.

10.23 Da Sessão Pública será lavrada ata circunstanciada, que será assinada pelo Pregoeiro, e posteriormente publicada no Quadro de Avisos da PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRO CANÁRIO.

10.24 – O proponente é responsável pelas informações e documentações apresentadas, sendo motivo de desclassificação ou inabilitação a prestação de quaisquer dados ou documentos falsos. A desclassificação ou inabilitação poderá ocorrer em qualquer fase, se porventura o Pregoeiro vier a tomar conhecimento de fatos que contrariem as disposições contidas neste edital ou que desabonem a idoneidade do proponente.

10.25 – O Pregoeiro ou a autoridade superior poderá solicitar esclarecimentos e promover diligências, em qualquer momento e sempre que julgar necessário, fixando prazo para atendimento, destinados a elucidar ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originariamente em qualquer dos envelopes.

## 11 – PRAZO DE ENTREGA

11.1 - Prazo de entrega: A entrega será **PARCELADA**, e deverá ser realizada nas **unidades de ensino, em até 03 (três) dias** após o recebimento da "Ordem de Fornecimento" feita pela Secretaria e em conformidade com o cronograma de entrega.

11.1.1 - Entende-se como prazo de entrega o tempo, em dias úteis, necessário para que os objetos sejam entregues nos locais determinados pelo órgão requisitante, aceitos, livres de quaisquer ônus.



**11.2** – Os objetos descritos no Anexo deverão ser entregue nas **unidades de ensino que compõem as regiões administrativas do município conforme relação de endereços anexa ao Termo de Referência, Anexo I, deste edital**, em horário comercial conforme estipulado na respectiva Ordem de Fornecimento.

**11.3** – Os objetos deverão estar estritamente de acordo com as características e especificações mínimas constantes na Folha Adicional em **anexo I**.

**11.4** - Decorridos 60 (sessenta) dias da data de entrega das propostas, sem convocação para a contratação, ficam os licitantes liberados dos compromissos assumidos. **(artigo 64, § 3º da Lei 8.666/93)**.

**11.5** - **A fiscalização da entrega do objeto desta licitação será de competência e responsabilidade exclusiva do Município através de seu representante legal que será indicado pelo Secretário da pasta, através de portaria interna, a quem caberá verificar se, na sua execução, estão sendo cumpridos os termos do Contrato, o Termo de Referência, suas especificações e demais requisitos, bem como atestar as notas fiscais/faturas, com vistas a posterior autorização dos pagamentos, assim como participar de todos os atos que se fizerem necessários para a fiel execução dos serviços objeto deste edital.**

## **12- RECURSOS E IMPUGNAÇÕES**

**12.1** – Dos atos relacionados a este procedimento licitatório cabem os recursos previstos na **Lei nº 10.520/02 e na Lei 8.666/93 e suas alterações**, sendo a autoridade superior para o recurso o Prefeito Municipal de Pedro Canário.

12.1.1 - declarado o vencedor, qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, quando lhe será concedido o prazo de 3 (três) dias para apresentação das razões do recurso, ficando os demais licitantes desde logo intimados para apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos;

12.1.2 - o acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento;

12.1.3 - a falta de manifestação imediata e motivada do licitante importará a decadência do direito de recurso e a adjudicação do objeto da licitação pelo pregoeiro ao vencedor;

12.1.4 - decididos os recursos, a autoridade competente fará a adjudicação do objeto da licitação ao licitante vencedor;

**12.2** – Os recursos deverão observar os seguintes critérios:

**a)** serem dirigidos ao Pregoeiro, devidamente fundamentados e, se for o caso, acompanhados de documentação pertinente;

**b)** serem assinados por representante legal do licitante ou Procurador com poderes específicos, hipótese em que deverá ser anexado o instrumento procuratório (se ausente nos autos);

**c)** os recursos deverão ser apresentados no Protocolo da PMPC, e fora do prazo legal não serão conhecidos.

**12.3** – **impugnação:**

a) Aplicam-se os dispostos nos **§§ 1º, 2º, 3º e 4º do Art. 41 da Lei 8.666/93, em consonância com o disposto no Art. 12 do Decreto nº. 3555/2000.**

## **13 – HOMOLOGAÇÃO E ADJUDICAÇÃO**



13.1 – A classificação das propostas, o julgamento da proposta e da habilitação será submetido à autoridade superior para deliberação quanto à sua homologação e a adjudicação do objeto da licitação caso ocorra recurso.

13.2 – Caso não haja interesse recursal manifestado na sessão o Pregoeiro é quem adjudicará o objeto, sendo que esta adjudicação não produzirá efeitos até a homologação pela autoridade superior.

#### 14 – RETIRADA DA ORDEM DE FORNECIMENTO

14.1 – A PMPC, por intermédio do Pregoeiro convocará a(s) licitante(s) para retirar(em) a(s) respectiva(s) Ordem(ns) de Fornecimento relativa ao presente pregão.

14.2 – O prazo para a retirada da Ordem de Fornecimento após a convocação é de 3 (três) dias úteis.

#### 15 – ACEITAÇÃO E PAGAMENTO

15.1 – O(s) pagamento(s) será(ão) efetuado(s) mediante a apresentação à Prefeitura Municipal de Pedro Canário de documento(s) fiscal(is) hábil(eis), sem emendas ou rasuras e ter ocorrido o recebimento na forma prevista no **art. 73 da Lei nº 8.666/93 e suas alterações**, no prazo de até 10 (dez) dias úteis, após a entrega dos objetos.

15.1.1 – O pagamento somente será efetuado após o recebimento definitivo do objeto, que deverá estar em conformidade com as exigências do **ANEXO I**.

15.1.2 - A liquidação das despesas obedecerá rigorosamente o estabelecido na **lei nº 4.320/64**.

15.2 – Ocorrendo erros na apresentação do(s) documento(s) fiscal(is), o(s) mesmo(s) será(ão) devolvido(s) à contratada para correção, ficando estabelecido que o prazo para pagamento será contado a partir da data de apresentação da nova fatura, devidamente corrigida.

15.3 – A PMPC poderá deduzir do pagamento importâncias que a qualquer título lhe forem devidos pela contratada, em decorrência de inadimplemento contratual.

15.4 – O pagamento das faturas somente será feito em carteira ou cobrança simples, sendo expressamente vedada à contratada a cobrança ou desconto de duplicatas por meio da rede bancária ou de terceiros.

15.5 – Para a efetivação do pagamento o licitante deverá manter as mesmas condições previstas neste edital no que concerne a **PROPOSTA e a HABILITAÇÃO. Art. 55, inciso XIII da Lei nº 8.666/93**.

15.6 - O contratado fica obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem nos serviços ou compras, **até 25% (vinte e cinco por cento)** do valor inicial atualizado do contrato, em conformidade com o **Art. 65, § 1º da Lei 8.666/1993**.

15.7 - Será observado o prazo de até 10 (dez) dias para pagamento, contados a partir da apresentação da respectiva documentação fiscal, devidamente **atestada** pelo setor competente e, conforme dispõe o **art. 40, inciso XIV, alínea “a”, da Lei nº 8.666/93**.

15.8 - Transcorrido o prazo estabelecido no presente instrumento para o pagamento, o Município fica obrigado a atualizar os valores do débito, tendo por base a data do adimplemento das obrigações até a do efetivo pagamento, aplicando as atualizações com base nos índices estabelecidos pelo Governo Federal à época dos fatos, em conformidade com o disposto no **inciso XIV, alíneas “c” e “d” do Art. 40 da Lei 8.666/93**.

#### 16 – PENALIDADES E SANÇÕES



16.1 - A empresa adjudicatária deverá observar rigorosamente as condições estabelecidas para o fornecimento do objeto licitado, sujeitando-se às penalidades constantes no **art. 7º da Lei nº 10.520/02 e nos arts. 86 e 87 da Lei 8.666/93 e suas alterações**, a saber:

16.2 - A recusa da contratada em entregar o objeto dentro do prazo estabelecido, caracteriza o descumprimento total das obrigações assumidas, sujeitando-se às penalidades legalmente previstas.

16.3 - O atraso injustificado no cumprimento das cláusulas do contrato sujeitará a proponente vencedora à multa de mora, fixada neste Contrato. A multa poderá ser descontada dos pagamentos, ou cobrada judicialmente, quando for o caso.

16.4 - Pela inexecução total ou parcial dos termos do contrato, inclusive por atraso injustificado, o município poderá aplicar as seguintes sanções, garantido a prévia defesa:

a) Advertência por escrito;

b) 10% (dez por cento) sobre o valor contratado, em caso de descumprimento total da obrigação, inclusive no caso de recusa do adjudicatário em firmar o contrato ou retirar a nota de empenho, dentro do prazo de 10 (dez) dias contados da data de sua convocação;

c) 0,3% (três décimos por cento) ao dia, até o trigésimo dia de atraso, sobre o valor da parte do fornecimento não realizado;

d) 0,7% (sete décimos por cento) sobre o valor da parte do fornecimento não realizado, por cada dia subsequente ao trigésimo.

e) Suspensão temporária de participação em licitação, ou impedimento de contratar com a Administração por prazo não superior a 02 (dois) anos;

f) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração.

16.4.1 - Antes da aplicação de qualquer penalidade será garantido à contratada o contraditório e a ampla defesa. A multa será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela **PMPC** ou ainda, quando for o caso, cobrada judicialmente.

16.5 - As sanções previstas no subitem 16.4 poderão cumular-se e não excluem a possibilidade de rescisão administrativa do contrato, garantida a defesa prévia, no prazo de 05 (cinco) dias úteis nos casos das letras "a", "b", "c" "d" e "e" e 10 (dez) dias corridos para a letra "f", a partir do recebimento das mesmas.

16.6 - As sanções estabelecidas no subitem 16.4 letra "e" e letra "f" são da competência do Prefeito Municipal.

16.7 - As sanções previstas no subitem 16.4 letra "e" e letra "f", poderão também ser aplicadas às empresas ou profissionais que, em outras contratações com a Administração Pública de qualquer nível federativo, ou com autarquias, fundações, empresas públicas ou de sociedade de economia mista:

- Tenham praticado atos ilícitos, visando frustrar os objetivos da licitação;
- Tenham demonstrado não possuir idoneidade para contratar com a Administração, em virtude de outros atos ilícitos praticados.

16.8 - As multas previstas nesta Cláusula deverão ser recolhidas ao Município, dentro do prazo de 48 (quarenta e oito) horas, contados da data da notificação para esse fim.

16.9 - As multas aqui referidas serão aplicadas após regular processo administrativo e serão exigíveis desde a data do ato, fato ou omissão que lhes tiver dado causa, podendo ser descontadas de créditos relativos aos termos do edital ou cobradas judicialmente.

16.10 – A multa será calculada pela fórmula:



---

Exemplo:  $M = 0,000 \times C \times D$

Onde:

M = valor da multa

C = valor da obrigação

D = número de dias em atraso

## 17 – DISPOSIÇÕES GERAIS

17.1 – Ao apresentar proposta, fica subentendido que o licitante conhece todas as condições estabelecidas no presente edital, e seus anexos.

17.2 – A PMPC reserva-se o direito de efetuar diligências com a finalidade de verificação da autenticidade e veracidade dos documentos e das informações apresentadas nas propostas.

17.3 – O licitante é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados.

17.4 – O Pregoeiro solicitará, em qualquer época ou oportunidade, informações complementares, se julgar necessário.

17.5 – Poderão ser convidados a colaborar com o Pregoeiro, assessorando-o, quando necessário, profissionais de reconhecida competência técnica, não vinculada direta ou indiretamente a qualquer dos licitantes, bem como qualquer outro servidor desta PMPC.

**17.6 – Este Edital será regido pelas regras e princípios publicistas, pela Lei nº 10.520/02 e pela Lei nº 8.666/93 com suas alterações, independente da transcrição das normas vigentes.**

17.7 – O pregoeiro resolverá os casos omissos com base no ordenamento jurídico vigente.

17.8 – Informações complementares inerentes a este pregoeiro poderão ser obtidas pelos interessados através do tel.: **(27) 3764-3605, em dias úteis no horário de 12h00min as 18h00min – E-mail [licitacao@pedrocanario.es.gov.br](mailto:licitacao@pedrocanario.es.gov.br).**

17.9 – *O pregoeiro pode a qualquer tempo negociar o preço com o licitante vencedor a fim de almejar proposta mais vantajosa para a Administração.*

**17.10 – Fazem parte do presente Edital integrando-o de forma plena, independentemente de transcrição:**

17.10.1 – *Anexo I – Termo de Referência - Especificação do objeto e demais condições;*

17.10.2 – *Anexo II- Modelo de Credenciamento;*

17.10.3 – *Anexo III - Modelo de Declaração Conjunta.*

17.10.9 – *Anexo IV – Minuta de Contrato*

Pedro Canário/ES, 05 de fevereiro de 2016.

---

**Almir Vasconcelos Neves**  
Pregoeiro Oficial – PMPC.



---

**PREGAO PRESENCIAL 0002/2016**

**ANEXO I**

**TERMO DE REFERÊNCIA**

**1. OBJETO DA CONTRATAÇÃO**

Contratação de empresa para fornecimento de alimentação escolar (merenda), com entrega parcelada em cronograma fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, para atender os estudantes da rede municipal de educação, desta municipalidade, para o exercício do ano letivo de 2016.

**2. JUSTIFICATIVA**

A presente aquisição visa o fornecimento de alimentos variados e seguros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino do município de Pedro Canário, garantindo melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde àqueles que necessitem de atenção específica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.

**3. DAS ESPECIFICAÇÕES E CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO**

**3.1.** As especificações constam neste Anexo I Termo de Referência.

**3.2.** Entregar os produtos conforme cronograma fornecido pela SEMED, a qual formulará periodicamente, tendo a proponente o prazo máximo de **03 (três) dias úteis** a contar do recebimento da solicitação, para entregar o produto solicitado em cada uma das Unidades de Ensino requisitantes.

**3.3.** Os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas), estabelecida pela Agencia Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias Locais para cada gênero descrito conforme tabela de especificação e quantidades e registro no órgão fiscalizador quando couber (SIM, SIE, SIF).

**3.4 -** Só será aceito o fornecimento dos produtos que estiverem de acordo com o item anterior e as especificações mínimas exigidas abaixo:

- Identificação do produto;
- embalagem original e intacta,
- data de fabricação,
- data de validade,
- peso líquido,
- Número do Lote,
- Nome do fabricante.
- Registro no órgão fiscalizador (SIM, SIE e SIF) quando couber,

**4. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**



4.1. As proponentes deverão apresentar atestado(s) fornecido(s) por pessoa jurídica, de direito público ou privado, comprovando a aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação.

4.2. As proponentes deverão apresentar cópia do Alvará de Vigilância Sanitária atualizado, sendo esse requisito mínimo de qualidade higiênico-sanitária para a fabricação/produção/comercialização de gêneros alimentícios.

## 5. DA FISCALIZAÇÃO

5.1. A Secretaria Municipal de Educação, através da **Nutricionista** responsável de cada unidade escolar, será responsável pela fiscalização do fornecimento dos produtos, observando todos os aspectos estipulados (prazo de entrega, local de entrega, observância acerca da qualidade e marca dos produtos contratados), nos termos do art. 67, § 1º, da Lei nº 8.666, de 1993, em conformidade com o disposto na **cláusula 9ª do Termo de Contrato**.

5.2. A equipe de Nutricionistas da SEMED realizará visita de rotina no local de armazenamento/produção dos gêneros a serem fornecidos pela contratada, para supervisão das atividades e verificação de boas práticas conforme legislação sanitária vigente, podendo solicitar adequações caso necessário, estipulando prazos para as devidas correções.

5.3. A aceitação estará condicionada à devida fiscalização dos técnicos da SEMED. Não serão aceitos produtos cujas condições de armazenamento e transporte não sejam satisfatórias.

## 6. DA APROVAÇÃO DOS SERVIÇOS

6.1. O serviço deverá ser devidamente atestado por **servidor (a) designado (a) pela Secretaria Municipal de Educação**, após a aprovação dos serviços pelas **nutricionistas** da unidade de ensino, sem o qual não será permitido nenhum pagamento.

## 6. DA ENTREGA DOS PRODUTOS – LOCAL PERIODICIDADE

6.1. Os produtos deverão ser entregues nas **Unidades de Ensino que compõem as Regiões administrativas** do município conforme relação de endereço anexo a este Termo de Referência.

6.2. A Secretaria Municipal de Educação fornecerá o cronograma de entrega, que deverá ser assinado em conjunto com um dos (as) nutricionistas da Equipe, a qual deverá se identificar através de seu carimbo e assinatura.

6.3. O recebimento dos produtos ocorrerá em dias úteis que sejam de expediente normal de trabalho da Prefeitura. Serão efetuadas no **horário das 8h00min às 11h00min, ou das 13h às 18h00min**. Além disso, o dia imediatamente posterior ao selecionado para entrega também deve ser útil e de expediente normal da Prefeitura.

6.4. Para entregas fora do horário definido no item 6.3, o interessado deve requerer antecipadamente a Secretaria interessada, que decidirá sobre a possibilidade de atendimento em cada caso.

6.5. Se deferido o pedido mencionado na cláusula 6.4, o interessado agendará com a Secretaria um horário para a entrega dentro do período das 8h00min às 11h00min, ou das 13h00 às 18h00min dos dias úteis e de expediente normal de trabalho da Prefeitura Municipal, desde que o dia imediatamente posterior também seja útil e de expediente normal da Prefeitura.

6.6. O horário agendado em virtude da cláusula 6.5 será decidido pela Secretaria interessada, que definirá o momento mais razoável, ou o horário de menor prejuízo ao serviço da Prefeitura.

6.7. As mercadorias serão deixadas pelo transportador ou fornecedor em local adequado, o qual será definido pelo servidor da Secretaria no momento em que estiver sendo efetuado o recebimento.



6.8. As entregas dos objetos deverão ser efetuadas sempre que forem solicitadas no prazo de **até 03 (três) dias úteis**.

6.9. O objeto poderá ser rejeitado, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no termo de referência, devendo ser substituído no prazo de 5 (cinco) dias para todos os itens deste termo, tudo às custas da CONTRATADA, sob pena de aplicação das penalidades previstas neste edital.

6.10. O objeto será recebido definitivamente, no **prazo de 03 (três) dias úteis**, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação, mediante termo circunstanciado.

**6.11 Os produtos deverão ser entregues, obedecendo à seguinte periodicidade:**

- Hortifrutigranjeiros - semanalmente,
- Derivados lácteos e refrigerados, semanalmente,
- Produtos de panificação, de acordo com cardápio,
- Carnes e derivados e produtos congelados, quinzenalmente, e,
- Alimentos Estoque-Seco (não perecíveis), mensalmente ou de acordo com a capacidade de estocagem da Unidade.

**6.11.1.** Havendo necessidade de adequações, o cronograma de datas e periodicidade poderá sofrer alterações.

**7. DO PAGAMENTO**

**7.1. - O pagamento** será realizado, **em até 10 (dez) dias** após a apresentação da competente nota fiscal correspondente ao grupo que deverá conter obrigatoriamente o visto da Secretaria, em conformidade com o disposto na cláusula 2ª do Termo de Contrato, anexo deste Edital.

17.1.1- A Prefeitura Municipal de Pedro Canário não efetua pagamento antecipado, não sendo considerados os itens das propostas que assim se apresentarem.

**8. DA VIGÊNCIA CONTRATUAL**

**8.1.** O prazo de vigência do Contrato será da data de sua assinatura **até 31/12/2016**, obedecidos aos prazos legais para sua publicação, na forma da Lei, sendo que fornecimento somente se dará após o recebimento da Ordem de Fornecimento emitida pela Secretaria Municipal de Educação, podendo, a critério da Municipalidade, ser prorrogado, até o limite previsto no **art. 57 da Lei 8.666/93**.

**8.2.** O prazo para prestação dos serviços será contada da assinatura da Ordem de Fornecimento **até 31/12/2016**, em conformidade com o disposto no item 8.1.

**9. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

**9.1.** Os produtos deverão ser entregues nas Unidades de Ensino que compõem cada Região Administrativa do Município de Pedro Canário, que serão responsáveis pela conferência dos gêneros no ato do recebimento, que informarão à SEMED eventuais inconsistências.

**9.2.** As despesas com transporte, fretes, bem como, qualquer outra relacionada à entrega do produto, é de total responsabilidade da proponente.

**9.3.** Todos os gêneros alimentícios deverão ser transportados em caminhão tipo baú específico para esse fim, devendo ser previamente higienizados e não conter qualquer substância que possa acarretar lesão física, química ou biológica aos alimentos.





9.4. Os gêneros de características congelados ou refrigerados deverão ser transportados em caminhão tipo baú refrigerados, de modo a conservar a temperatura e a qualidade dos alimentos no ato da entrega.

9.5. Os gêneros deverão estar sobrepostos em paletes e/ou em caixa de polietileno higienizadas quando necessário, não sendo permitido o transporte de hortifrutis em caixas de madeira ou papelão, com exceção dos ovos que poderão ser acondicionados em embalagem de papelão e/ou isopor, e/ou polietileno atóxico.

9.6. Os entregadores deverão estar devidamente identificados com o nome da empresa, uniformizados (camisa, sapato, calça, crachá, boné) com hábitos de higiene satisfatórios (uniforme limpos, higiene pessoal adequada, barba e bigode aparado, cabelo protegido sem adornos e unhas aparadas), conforme boas práticas de fabricação/produção de alimentos possuindo boa conduta e relacionamento no local de entrega.

9.7. Caso seja detectada alguma falha no fornecimento, que esteja em desconformidade com o contrato, a contratada deverá efetuar a troca satisfatoriamente no prazo máximo de **01 (um) dia útil**, após a notificação, sem prejuízo das sanções previstas.

9.8. A contratada deverá emitir relatório trimestral de venda dos gêneros alimentícios por Unidade Escolar deste Município a ser encaminhado SEMED.

9.9. Demais obrigações em conformidade com a Lei 8.666/93 e demais legislações pertinente.

9.10. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues por Região Administrativa, **diretamente nas Unidades de Ensino da Rede Municipal**, em conformidade com as Autorizações de Fornecimento emitidas, de datas, pesos e quantidades estabelecidos pela Secretaria Municipal de Educação.

## 10. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

10.1. Efetuar os pagamentos à CONTRATADA, na forma estabelecida do edital e no contrato;

10.2. Rejeitar os produtos que não satisfizerem aos padrões exigidos nas especificações e recomendações da contratante;

10.3. Fornecer todos os elementos básicos e dados complementares à execução dos serviços ora licitados;

10.4. Notificar a contratada, por escrito, de quaisquer irregularidades que venham a ocorrer, em função da prestação dos serviços.

10.5. Cumprir e fazer cumprir o disposto nas cláusulas deste Termo de Referência.

## 11. ESCLARECIMENTOS E INFORMAÇÕES:

11.1. Na Secretaria Municipal de Educação, Rua São Paulo, n.º 220, Bairro Boa Vista, Pedro Canário – Espírito Santo.

## 12. FONTE DE RECURSOS:

12.1. As despesas correrão à conta dos recursos consignados às Secretarias, através de previsão no Orçamento Municipal, para o exercício de 2016, em conformidade com as dotações orçamentárias e disponibilidades financeiras informadas através da Secretaria Municipal de Finanças desta Municipalidade, para aquisição dos gêneros alimentícios com recursos provenientes do FNDE e do Tesouro Municipal.

## 13. DISPOSIÇÕES FINAIS

13.1. A participação de qualquer proponente vencedor no processo implica a aceitação tácita, incondicional, irrevogável e irretroatável dos seus termos, regras e condições. Nos preços já estão



inclusas todas as despesas tais como: despesa com funcionários, materiais utilizados, impostos, transportes, taxas ou o outras.

### 13. CRITÉRIO DE JULGAMENTO E ACEITABILIDADE

13.1 Quanto ao critério de julgamento de menor preço, foi realizada pesquisa de mercado com objetivo de apurar a média dos preços locais. Assim, as propostas deverão observar os valores de referência abaixo indicados. Espera-se com isso conseguir a proposta mais vantajosa para a Administração, melhor alocando os recursos públicos, fator indispensável à boa gestão administrativa.

#### 13.2 O critério de aceitabilidade serão os preços unitários máximos abaixo definidos:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO BÁSICA	UNID.	PREÇO UNIT. ESTIMADO
<b>GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ESTOQUE SECO (NÃO PERECÍVEIS)</b>			
1	ACHOCOLATADO EM PÓ.	Kg	8,14
2	AÇÚCAR COMUM CRISTAL.	Kg	3,63
3	AMIDO DE MILHO	Kg	8,33
4	ARROZ TIPO 2	Kg	4,28
5	BISCOITO DE MAISENA	Kg	8,25
6	BISCOITO DE SAL (água e sal)	Kg	8,25
7	CANJQUINHA	Kg	2,58
8	COLORÍFICO – colorau.	Kg	5,60
9	FARINHA, tipo de mandioca, branca, tipo 1.	Kg	4,08
10	FEIJÃO, tipo carioca.	Kg	5,97
11	FEIJÃO, tipo preto.	Kg	6,10
12	FUBÁ DE MILHO	Kg	2,68
13	LEITE DE COCO	Lt	15,28
14	LEITE EM PÓ INTEGRAL	kg	22,90
15	MACARRÃO ESPAGUETE	Kg	5,06
16	MILHO PARA CANJICA	Kg	6,28
17	ÓLEO DE SOJA	Und	5,66
18	SAL REFINADO IODADO	Kg	1,56
19	TAPIOCA	Kg	6,94
20	VINAGRE (branco)	Und	2,09
<b>GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS: CARNES PEIXES E DERIVADOS</b>			
21	CARNE BOVINA CONGELADA EM PEÇA: OPÇÃO 1 - CORTE COXÃO MOLE; OPÇÃO 2 - CORTE PATINHO; OPÇÃO 3 - CORTE COXÃO DURO.	Kg	23,00
22	CARNE BOVINA DE 2ª MOÍDA.	Kg	15,44
23	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO	Kg	9,20
24	PEITO DE FRANGO EM PEDAÇOS CONGELADOS	Kg	10,44
25	PEIXE - CAÇÃO EM CUBOS OU POSTAS	Kg	33,90
<b>GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS: DERIVADOS LÁCTEOS E REFRIGERADOS</b>			
26	BEBIDA LÁCTEA SABOR MORANGO (saquinho).	Lt	4,86
27	MARGARINA COM SAL.	Kg	12,00
<b>GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS: HORTIFRUTIGRANJEIROS</b>			
28	ABÓBORA, tipo comum ou jacaré.	Kg	4,78
29	AIPIM, tipo branca ou amarela.	Kg	4,50
30	ALFACE, tipo lisa ou crespa.	Mç	1,12
31	ALHO, tipo comum.	Kg	13,99
32	BANANA, tipo da terra.	Kg	3,60



Prefeitura Municipal de Pedro Canário

Estado do Espírito Santo

Comissão Permanente de Licitação

33	BANANA, tipo prata.	Kg	3,29
34	BATATA, tipo inglesa.	Kg	6,40
35	BETERRABA, tipo sem folhas.	Kg	4,55
36	CEBOLA, tipo branca.	Kg	6,25
37	CENOURA, tipo sem rama.	Kg	5,05
38	CHUCHU.	Kg	3,33
39	COUVE, tipo manteiga.	Mç	1,59
40	MAMÃO, tipo formosa.	Kg	6,00
41	MELANCIA, tipo redonda graúda.	Kg	3,83
42	OVO, tipo: galinha.	Dz	6,40
43	TEMPERO VERDE (SALSA E CEBOLINHA).	Mç	0,85
44	TOMATE.	Kg	6,62
<b>GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS: PRODUTO DE PANIFICAÇÃO</b>			
45	PÃO BRIOCHE.	Kg	13,80
<b>GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS: POLPA DE FRUTA</b>			
46	POLPA DE FRUTA, sabores variados.	Kg	4,99

13.2.1 - Considerando que vários itens repetem os mesmos objetos, diferentes apenas nos quantitativos, sendo assim, informamos que os valores das propostas de preços unitários apresentadas para os objetos repetidos deverão ser iguais para todos os programas.

**14. ESPECIFICAÇÕES DETALHADAS DOS MATERIAIS E ESTIMATIVA DE CONSUMO POR PROGRAMA PARA O EXERCÍCIO DO ANO LETIVO DE 2016.**

ITEM	UNID	QTDE	DESCRIÇÃO DO OBJETO	MARCA	PREÇOS MÁXIMOS ESTIMADOS	VALOR TOTAL
<b>SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO – PROC. Nº 5721/2015.</b>						
<b>LOTE 01 - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ESTOQUE SECO (NÃO PERECÍVEIS)- ITENS 01- 44</b>						
<b>Programa: FNDE/PNAE - CRECHES E PRÉ-ESCOLAS</b>						
1	Kg	650	<b>ACHOCOLATADO EM PÓ</b> - Ingredientes básicos: cacau e açúcar. O produto deverá apresentar registro no órgão competente, não deverá apresentar problemas com homogeneidade, diluição inadequada, excesso de açúcar, misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas, formação de grumos, cheiro forte e intenso, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado por mistura e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, em pacotes contendo 01 kg, prazo de validade mínimo de 12 meses a partir da data da entrega.			
2	Kg	900	<b>AÇÚCAR COMUM CRISTAL</b> - O produto deverá apresentar registro no órgão competente. Não deverá apresentar misturas inadequadas ao			



Prefeitura Municipal de Pedro Canário

Estado do Espírito Santo

Comissão Permanente de Licitação

			produto, presença de impurezas, formação de grumos, cheiro forte e intenso, coloração não característica, sabor forte e intenso, coloração não característica, sabor alterado por mistura e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, em pacotes contendo 05 kg, prazo de validade mínimo de 08 meses a partir da data de entrega.			
3	Kg	150	<b>AMIDO DE MILHO</b> - O produto deverá apresentar registro no órgão competente. Não deverá apresentar presença de impurezas, cheiro forte e intenso ou azedo, não deve ter manchas de cor preta, azulada ou esverdeada, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, em pacotes de 500g, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.			
4	Kg	2600	<b>ARROZ TIPO 2</b> - O produto deverá apresentar registro no órgão competente. Não deverá apresentar problemas com coloração não característica, manchas escuras, avermelhadas e/ou esverdeadas, perfurações, carunchos e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, em pacotes de 05 kg, prazo de validade mínimo de 10 meses a partir da data de entrega.			
5	Kg	250	<b>BISCOITO DE MAISENA</b> - O produto deverá apresentar registro no órgão competente, data de fabricação ou lote. O produto não deverá apresentar umidade, misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas, odor desagradável, peso insatisfatório e não poderá estar quebrado. A embalagem deve estar intacta, em pacotes de 400g cada, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.			
6	Kg	250	<b>BISCOITO DE MAISENA</b> - O produto deverá apresentar registro no órgão competente, data de fabricação ou lote. O produto não deverá apresentar umidade,			



# Prefeitura Municipal de Pedro Canário

## Estado do Espírito Santo

### Comissão Permanente de Licitação

			misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas, odor desagradável, peso insatisfatório e não poderá estar quebrado. A embalagem deve estar intacta, em caixa contendo 2 kg, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.			
7	Kg	250	<b>BISCOITO DE SAL</b> (água e sal) - Ingredientes básicos: farinha de trigo, gordura vegetal, sal refinado. O produto deverá apresentar registro no órgão competente, data de fabricação ou lote. O produto não deverá apresentar umidade, misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas, odor desagradável, peso insatisfatório e não poderá estar quebrado. A embalagem deve estar intacta, em pacotes de 400g cada, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.			
8	Kg	250	<b>BISCOITO DE SAL</b> (água e sal) - Ingredientes básicos: farinha de trigo, gordura vegetal, sal refinado. O produto deverá apresentar registro no órgão competente, data de fabricação ou lote. O produto não deverá apresentar umidade, misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas, odor desagradável, peso insatisfatório e não poderá estar quebrado. A embalagem deve estar intacta, em caixa contendo 2 kg, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.			
9	Kg	200	<b>CANJQUINHA</b> - O produto deverá apresentar registro no órgão competente. Não deverá apresentar presença de impurezas, cheiro forte e intenso ou azedo, não deve ter manchas de cor preta, azulada ou esverdeada, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, em pacotes contendo 01 kg, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.			
10	Kg	100	<b>COLORÍFICO</b> – <i>colorau</i> . O produto não deverá apresentar presença de			



Prefeitura Municipal de Pedro Canário

Estado do Espírito Santo

Comissão Permanente de Licitação

			impurezas, brocas, cheiro forte e intenso ou azedo, não deve ter manchas de cor preta, azulada ou esverdeada, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado e peso insatisfatório. A embalagem deve ser plástica transparente apropriada e se apresentar vedada e intacta, contendo 500g, deve apresentar rótulo com data de fabricação e prazo de validade.			
11	Kg	300	<b>FARINHA</b> , <i>tipo de mandioca</i> , branca, tipo 1, seca, em pacote contendo 1 Kg. O produto não deverá apresentar misturas inadequadas, presença de impurezas, cheiro forte e intenso ou azedo, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado e peso insatisfatório, broca. Deve estar constante do rótulo na embalagem informando data de fabricação e prazo de validade.			
12	Kg	500	<b>FEIJÃO</b> , <i>tipo carioca</i> . O produto não deverá apresentar presença de impurezas, cheiro forte e intenso ou azedo, não deve ter manchas de cor preta, azulada ou esverdeada, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, em pacotes de 2 Kg, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.			
13	Kg	400	<b>FEIJÃO</b> , <i>tipo preto</i> . O produto não deverá apresentar presença de impurezas, cheiro forte e intenso ou azedo, não deve ter manchas de cor preta, azulada ou esverdeada, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, em pacotes de 2 Kg, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.			
14	Kg	300	<b>FUBÁ DE MILHO</b> - O produto deverá apresentar registro no órgão competente, o conteúdo deve estar bem solto e seco no pacote, deve ter cor amarela uniforme, não deverá apresentar problemas com misturas inadequadas ao produto, presença			



			de impurezas, cheiro forte e intenso ou azedo, não deve ter manchas de cor preta, azulada ou esverdeada, sabor alterado e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, em pacotes contendo 500g, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.			
15	Lt	100	<b>LEITE DE COCO</b> , produto obtido de leite de coco pasteurizado e homogeneizado, podendo conter conservantes, acidulantes e/ou espessante. Garrafa de 500 ml ou 1 L.			
16	kg	1500	<b>LEITE EM PÓ INTEGRAL:</b> Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados. O leite em pó integral deverá estar de acordo com as especificações gerais do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite em pó, fixado pela Portaria Vigente. O produto, ao ser reconstituído, conforme indicação na rotulagem deverá satisfazer aos padrões de leite integral. Aspecto: pó uniforme, sem grumos; Cor: branco amarelado; Odor e sabor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluído. Não poderá conter substâncias estranhas macro e/ou microscopicamente visíveis. Ausência de Conservadores.			
17	Kg	600	<b>MACARRÃO ESPAGUETE</b> - O produto deverá apresentar registro no órgão competente. O produto deve estar inteiro e firme, não deverá apresentar sêmola, cor esverdeada com pontos brancos e cinzas, mofo, não deve apresentar perfurações, carunchos e outros insetos, pó branco solto no pacote, misturas inadequadas ao produto, cheiro forte e intenso, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado por mistura e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, em pacotes contendo 01 kg, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.			



18	Kg	200	<b>MILHO PARA CANJICA</b> - O produto deverá apresentar registro no órgão competente. Não deverá apresentar presença de impurezas, cheiro forte e intenso ou azedo, não deve ter manchas de cor preta, azulada ou esverdeada, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, em pacotes de 500g, prazo de validade mínimo de 04 meses a partir da data de entrega.			
19	Und	600	<b>ÓLEO DE SOJA</b> - O produto deverá apresentar registro no órgão competente. Deve ser transparente, em garrafa Pet, com cheiro e gosto próprio, não deverá apresentar problemas como presença de impurezas, cheiro e sabor não característico, embalagens amassadas e/ou estufadas, não deve conter perfurações, não devem apresentar peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, em garrafas contendo 900ml, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.			
20	Kg	400	<b>SAL REFINADO IODADO</b> - O produto deverá apresentar registro no órgão competente. Não deverá apresentar misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas, formação de grumos, coloração não característica, sabor alterado e peso insatisfatório, A embalagem deve estar intacta, em pacotes contendo 01 kg, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.			
21	Kg	200	<b>TAPIOCA</b> - O produto deverá apresentar registro no órgão competente. Não deverá apresentar presença de impurezas, cheiro forte e intenso ou azedo, não deve ter manchas de cor preta, azulada ou esverdeada, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, em pacotes contendo 500 g, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.			





22	Und	100	<b>VINAGRE</b> (branco)- O produto deverá apresentar registro no órgão competente. Deve ser transparente, em garrafa Pet, com cheiro e gosto próprio, não deverá apresentar problemas como presença de impurezas, cheiro e sabor não característico, embalagens amassadas e/ou estufadas, não deve conter perfurações, não devem apresentar peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, em garrafas contendo 750ml, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.			
<b>SOMA I DO LOTE 01.....</b>						
<b>Programa: FNDE/PNAE – Ensino Fundamental e EJA – Educação de Jovens e Adultos.</b>						
23	Kg	400	<b>BISCOITO DE MAISENA</b> - O produto deverá apresentar registro no órgão competente, data de fabricação ou lote. O produto não deverá apresentar umidade, misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas, odor desagradável, peso insatisfatório e não poderá estar quebrado. A embalagem deve estar intacta, em pacotes de 400g cada, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.			
24	Kg	500	<b>BISCOITO DE SAL</b> (água e sal) - Ingredientes básicos: farinha de trigo, gordura vegetal, sal refinado. O produto deverá apresentar registro no órgão competente, data de fabricação ou lote. O produto não deverá apresentar umidade, misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas, odor desagradável, peso insatisfatório e não poderá estar quebrado. A embalagem deve estar intacta, em pacotes de 400g cada, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.			
25	Kg	100	<b>COLORÍFICO</b> – <i>colorau</i> . O produto não deverá apresentar presença de impurezas, brocas, cheiro forte e intenso ou azedo, não deve ter manchas de cor preta, azulada ou esverdeada, coloração escura ou clara não característica, sabor			



Prefeitura Municipal de Pedro Canário

Estado do Espírito Santo

Comissão Permanente de Licitação

			alterado e peso insatisfatório. A embalagem deve ser plástica transparente apropriada e se apresentar vedada e intacta, contendo 500g, deve apresentar rótulo com data de fabricação e prazo de validade.			
26	Kg	180	<b>FARINHA</b> , <i>tipo de mandioca</i> , branca, tipo 1, seca, em pacote contendo 1 Kg. O produto não deverá apresentar misturas inadequadas, presença de impurezas, cheiro forte e intenso ou azedo, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado e peso insatisfatório, broca. Deve estar constante do rótulo na embalagem informando data de fabricação e prazo de validade.			
27	Kg	400	<b>FEIJÃO</b> , <i>tipo carioca</i> . O produto não deverá apresentar presença de impurezas, cheiro forte e intenso ou azedo, não deve ter manchas de cor preta, azulada ou esverdeada, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, em pacotes de 2 Kg, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.			
28	Kg	200	<b>FEIJÃO</b> , <i>tipo preto</i> . O produto não deverá apresentar presença de impurezas, cheiro forte e intenso ou azedo, não deve ter manchas de cor preta, azulada ou esverdeada, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, em pacotes de 2 Kg, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.			
29	Lt	120	<b>LEITE DE COCO</b> , produto obtido de leite de coco pasteurizado e homogeneizado, podendo conter conservantes, acidulantes e/ou espessante. Garrafa de 500 ml ou 1 L.			
30	kg	700	<b>LEITE EM PÓ INTEGRAL</b> : Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados. O leite em pó integral			



			deverá estar de acordo com as especificações gerais do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite em pó, fixado pela Portaria Vigente. O produto, ao ser reconstituído, conforme indicação na rotulagem deverá satisfazer aos padrões de leite integral. Aspecto: pó uniforme, sem grumos, Cor: branco amarelado; Odor e sabor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluído; Não poderá conter substâncias estranhas macro e/ou microscopicamente visíveis. Ausência de Conservadores.			
<b>SOMA II DO LOTE 01.....</b>						
<b>RECURSOS ORDINÁRIOS – Ensino Fundamental e EJA – Educação de Jovens e Adultos.</b>						
31	Kg	900	<b>ACHOCOLATADO EM PÓ</b> - Ingredientes básicos: cacau e açúcar. O produto deverá apresentar registro no órgão competente, não deverá apresentar problemas com homogeneidade, diluição inadequada, excesso de açúcar, misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas, formação de grumos, cheiro forte e intenso, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado por mistura e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, em pacotes contendo 01 kg, prazo de validade mínimo de 12 meses a partir da data da entrega.			
32	Kg	1450	<b>AÇÚCAR COMUM CRISTAL</b> - O produto deverá apresentar registro no órgão competente. Não deverá apresentar misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas, formação de grumos, cheiro forte e intenso, coloração não característica, sabor forte e intenso, coloração não característica, sabor alterado por mistura e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, em pacotes contendo 05 kg, prazo de validade mínimo de 08 meses a partir da data de entrega.			
33	Kg	120	<b>AMIDO DE MILHO</b> - O produto deverá apresentar registro no órgão competente. Não deverá apresentar			



Prefeitura Municipal de Pedro Canário

Estado do Espírito Santo

Comissão Permanente de Licitação

			presença de impurezas, cheiro forte e intenso ou azedo, não deve ter manchas de cor preta, azulada ou esverdeada, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, em pacotes contendo 500g, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.			
34	Kg	4000	<b>ARROZ TIPO 2</b> - O produto deverá apresentar registro no órgão competente. Não deverá apresentar problemas com coloração não característica, manchas escuras, avermelhadas e/ou esverdeadas, perfurações, carunchos e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, em pacotes contendo 05 kg, prazo de validade mínimo de 10 meses a partir da data de entrega.			
35	Kg	400	<b>BISCOITO DE MAISENA</b> - O produto deverá apresentar registro no órgão competente, data de fabricação ou lote. O produto não deverá apresentar umidade, misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas, odor desagradável, peso insatisfatório e não poderá estar quebrado. A embalagem deve estar intacta, em pacotes de 400 g cada, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.			
36	Kg	400	<b>BISCOITO DE SAL</b> (água e sal) - Ingredientes básicos: farinha de trigo, gordura vegetal, sal refinado. O produto deverá apresentar registro no órgão competente, data de fabricação ou lote. O produto não deverá apresentar umidade, misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas, odor desagradável, peso insatisfatório e não poderá estar quebrado. A embalagem deve estar intacta. A embalagem deve estar intacta, em pacotes de 400 g cada, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.			
37	Kg	200	<b>CANJQUINHA</b> - O produto deverá apresentar registro no órgão			



			competente. Não deverá apresentar presença de impurezas, cheiro forte e intenso ou azedo, não deve ter manchas de cor preta, azulada ou esverdeada, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, em pacotes contendo 01 kg, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.			
38	Kg	350	<b>FUBA DE MILHO</b> - O produto deverá apresentar registro no órgão competente, o conteúdo deve estar bem solto e seco no pacote, deve ter cor amarela uniforme, não deverá apresentar problemas com misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas, cheiro forte e intenso ou azedo, não deve ter manchas de cor preta, azulada ou esverdeada, sabor alterado e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, em pacotes contendo 500g, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.			
39	kg	700	<b>LEITE EM PÓ INTEGRAL:</b> Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados. O leite em pó integral deverá estar de acordo com as especificações gerais do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite em pó, fixado pela Portaria Vigente. O produto, ao ser reconstituído, conforme indicação na rotulagem deverá satisfazer aos padrões de leite integral. Aspecto: pó uniforme, sem grumos; Cor: branco amarelado; Odor e sabor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluído.; Não poderá conter substâncias estranhas macro e/ou microscopicamente visíveis; Ausência de Conservadores.			
40	Kg	1000	<b>MACARRÃO ESPAGUETE</b> - O produto deverá apresentar registro no órgão competente. O produto deve estar inteiro e firme, não deverá apresentar sêmola, cor esverdeada com pontos brancos e			



# Prefeitura Municipal de Pedro Canário

## Estado do Espírito Santo

### Comissão Permanente de Licitação

			cinzas, mofo não deve apresentar perfurações, carunchos e outros insetos, pó branco solto no pacote, misturas inadequadas ao produto, cheiro forte e intenso, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado por mistura e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, em pacotes contendo 01 kg, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.			
41	Kg	400	<b>MILHO PARA CANJICA</b> - O produto deverá apresentar registro no órgão competente. Não deverá apresentar presença de impurezas, cheiro forte e intenso ou azedo, não deve ter manchas de cor preta, azulada ou esverdeada, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, em pacotes contendo 500g, prazo de validade mínimo de 04 meses a partir da data de entrega.			
42	Und	800	<b>ÓLEO DE SOJA</b> - O produto deverá apresentar registro no órgão competente. Deve ser transparente, em garrafa Pet, com cheiro e gosto próprio, não deverá apresentar problemas como presença de impurezas, cheiro e sabor não característico, embalagens amassadas e/ou estufadas, não deve conter perfurações, não devem apresentar peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, em garrafas contendo 900ml, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.			
43	Kg	300	<b>TAPIOCA</b> - O produto deverá apresentar registro no órgão competente. Não deverá apresentar presença de impurezas, cheiro forte e intenso ou azedo, não deve ter manchas de cor preta, azulada ou esverdeada, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, em pacotes contendo 500 g, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.			



44	Und	100	<b>VINAGRE</b> (branco)- O produto deverá apresentar registro no órgão competente. Deve ser transparente, em garrafa Pet, com cheiro e gosto próprio, não deverá apresentar problemas como presença de impurezas, cheiro e sabor não característico, embalagens amassadas e/ou estufadas, não deve conter perfurações, não devem apresentar peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, em garrafas contendo 750ml, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.			
<b>SOMA III DO LOTE 01.....</b>						
<b>TOTAL DO LOTE 01.....</b>						
<b>LOTE 02 - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS: CARNES PEIXES E DERIVADOS – ITENS – 01- 10.</b>						
<b>Programa: FNDE/PNAE - CRECHES E PRÉ-ESCOLAS</b>						
45	kg	300	<b>CARNE BOVINA CONGELADA EM PEÇA: OPÇÃO 1 - CORTE COXÃO MOLE; OPÇÃO 2 - CORTE PATINHO; OPÇÃO 3 - CORTE COXÃO DURO.</b> Carne proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, procedente de qualio traseiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, em peça, congelada, aparada e apresentada nos cortes: coxão mole, patinho e coxão duro. A carne bovina deverá sofrer processo de congelamento rápido em temperatura de -40° C (quarenta graus centígrados negativos). Deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também, a qualidade do mesmo. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina em peça congelada nos cortes patinho e coxão duro deverão apresentar-se livre de parasitas, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Aspecto:			



			próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa. Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor: próprio			
46	Kg	1800	<b>CARNE BOVINA DE 2ª MOÍDA</b> - O produto deverá apresentar registro no órgão competente, deverá apresentar odor agradável, consistência firme, deve conter no máximo 10% de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e não deverá apresentar nervos (inervações), presença de impurezas, cheiro forte e intenso, coloração não característica, manchas escuras ou verdes, não deve estar pegajoso, não deve apresentar sabor alterado e peso insatisfatório, não devem ser temperadas e devem ser entregues congeladas. A embalagem deve estar intacta, em pacotes contendo 01 kg, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data da entrega. Obs. O produto somente será recebido se o percentual de índice máximo de perda por degelo for inferior a 08% (oito por cento) do peso do produto.			
47	Kg	1300	<b>COXA E SOBRECOXA DE FRANGO</b> - O produto deverá apresentar registro no órgão competente, deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar nervos (inervações), presença de impurezas, cheiro forte e intenso, coloração não característica, manchas escuras ou verdes, não deve estar pegajoso, não deve apresentar sabor alterado e peso insatisfatório, não devem ser temperadas e devem ser entregues congeladas. A embalagem deve estar intacta, em pacotes contendo 01 kg, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega. Obs. O produto somente será recebido se o percentual de índice máximo de perda por degelo for inferior a 08% (oito por cento) do peso do produto.			
48	kg	1600	<b>PEITO DE FRANGO EM PEDAÇOS</b>			





			<p><b>CONGELADOS:</b>Carne de frango limpa, em pedaços (peito) com os respectivos ossos, manipulada em condições higiênicas adequadas, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária.A carne de frango deverá ser congelada à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas.A carne de frango limpa, em pedaços congelados (peito) deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração.Aspecto: próprio; Cor: própria;Odor: próprio; Sabor: próprio.</p>			
49	Kg	600	<p><b>PEIXE - CAÇÃO EM CUBOS OU POSTAS:</b> Produto obtido através da secção de peixes cartilagosos conhecidos como cações do tipo branco, íntegros, limpos, eviscerados, sem osso, manipulados sob rígidas condições de higiene, livres de resíduos de vísceras. Deverá ser congelado e armazenado em temperatura igual ou inferior a -15°C (quinze graus centígrados negativos), e transportado em condições que preservem as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físicoquímicas, microbiológicas e microscópicas. Os pescados não deverão ser provenientes de águas contaminadas ou poluídos e nem recolhido já morto, não poderá apresentar cheiro ou sabor anormais, lesões, traumatismos ou estar infestado por parasitas. Os cubos deverão ter peso unitário de 40g a 50g (quarenta a cinquenta gramas). O produto deverá apresentar as seguintes</p>			



			características:aspecto: próprio; cor: própria; odor: característico;sabor: característico;Deverá apresentar valor de pH de no máximo 6,8;Ausência de sujidades, parasitos e larvas;TOXICOLÓGICAS:1. Contaminantes Inorgânicos:Mercúrio: máximo 0,5 mg/kg;Chumbo: máximo 2,00 mg/kg;Cádmio: máximo 1,00 mg/kg; Cobre: máximo 30,00 mg/kg;Zinco: máximo 50,00 mg/kg;Decreto Federal n°. 55.871 de 26/03/65, Tabela 11 e Portaria n° 685 de 27/8/98 - SVS/MS, Item 2 do Anexo, publicada em 28/08/98.2. Ausência do conservador Dióxido de Enxofre.Resolução 04/88 de 24/11/88 do CNS/M			
<b>SOMA I DO LOTE 02.....</b>						
<b>Programa: FNDE/PNAE – Ensino Fundamental e EJA – Educação de Jovens e Adultos.</b>						
50	kg	1000	<b>CARNE BOVINA CONGELADA EM PEÇA;OPÇÃO 1 - CORTE COXÃO MOLE;OPÇÃO 2 - CORTE PATINHO;OPÇÃO 3 - CORTE COXÃO DURO.</b> Carne proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária,procedente de qualio traseiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, em peça, congelada, aparada e apresentada nos cortes: coxão mole, patinho e coxão duro.A carne bovina deverá sofrer processo de congelamento rápido em temperatura de -40° C (quarenta graus centígrados negativos). Deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também, a qualidade do mesmo. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina em peça congelada nos cortes patinho e coxão duro deverão apresentar-se livre de parasitas, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração.Aspecto:			



Prefeitura Municipal de Pedro Canário

Estado do Espírito Santo

Comissão Permanente de Licitação

			próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa. Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor: próprio			
51	Kg	3300	<b>CARNE BOVINA DE 2ª MOÍDA</b> - O produto deverá apresentar registro no órgão competente, deverá apresentar odor agradável, consistência firme, deve conter no máximo 10% de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e não deverá apresentar nervos (inervações), presença de impurezas, cheiro forte e intenso, coloração não característica, manchas escuras ou verdes, não deve estar pegajoso, não deve apresentar sabor alterado e peso insatisfatório, não devem ser temperadas e devem ser entregues congeladas. A embalagem deve estar intacta, em pacotes contendo 01 kg, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data da entrega. Obs. O produto somente será recebido se o percentual de índice máximo de perda por degelo for inferior a 08% (oito por cento) do peso do produto.			
52	Kg	1200	<b>COXA E SOBRECOXA DE FRANGO</b> - O produto deverá apresentar registro no órgão competente, deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar nervos (inervações), presença de impurezas, cheiro forte e intenso, coloração não característica, manchas escuras ou verdes, não deve estar pegajoso, não deve apresentar sabor alterado e peso insatisfatório, não devem ser temperadas e devem ser entregues congeladas. A embalagem deve estar intacta, em pacotes contendo 01 kg, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega. Obs. O produto somente será recebido se o percentual de índice máximo de perda por degelo for inferior a 08% (oito por cento) do peso do produto.			
53	kg	2000	<b>PEITO DE FRANGO EM PEDAÇOS</b>			



			<p><b>CONGELADOS:</b>Carne de frango limpa, em pedaços (peito) com os respectivos ossos, manipulada em condições higiênicas adequadas, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária.A carne de frango deverá ser congelada à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas.A carne de frango limpa, em pedaços congelados (peito) deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração.Aspecto: próprio; Cor: própria;Odor: próprio; Sabor: próprio.</p>			
54	kg	600	<p><b>PEIXE - CAÇÃO EM CUBOS E FILÉ:</b> Produto obtido através da secção de peixes cartilaginosos conhecidos como cações do tipo branco, íntegros, limpos, eviscerados, sem osso, manipulados sob rígidas condições de higiene, livres de resíduos de vísceras. Deverá ser congelado e armazenado em temperatura igual ou inferior a -15°C (quinze graus centígrados negativos), e transportado em condições que preservem as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físicoquímicas, microbiológicas e microscópicas. Os pescados não deverão ser provenientes de águas contaminadas ou poluídos e nem recolhido já morto, não poderá apresentar cheiro ou sabor anormais, lesões, traumatismos ou estar infestado por parasitas. Os cubos deverão ter peso unitário de 40g a 50g (quarenta a cinquenta gramas). O produto deverá apresentar as seguintes</p>			



Prefeitura Municipal de Pedro Canário

Estado do Espírito Santo

Comissão Permanente de Licitação

			características: aspecto próprio; cor própria; odor característico; sabor característico. Deverá apresentar valor de pH de no máximo 6,8. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. TOXICOLÓGICAS: 1. Contaminantes Inorgânicos: Mercúrio: máximo 0,5 mg/kg; Chumbo: máximo 2,00 mg/kg; Cádmiio: máximo 1,00 mg/kg; Cobre: máximo 30,00 mg/kg; Zinco: máximo 50,00 mg/kg. Decreto Federal n°. 55.871 de 26/03/65, Tabela 11 e Portaria n° 685 de 27/8/98 - SVS/MS, Item 2 do Anexo, publicada em 28/08/98. 2. Ausência do conservador Dióxido de Enxofre, Resolução 04/88 de 24/11/88 do CNS/M			
<b>SOMA II DO LOTE 02.....</b>						
<b>TOTAL DO LOTE 02.....</b>						
<b>LOTE 03 - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS: DERIVADOS LÁCTEOS E REFRIGERADOS – ITENS 01-03.</b>						
<b>Programa: FNDE/PNAE - CRECHES E PRÉ-ESCOLAS</b>						
55	Lt	2000	<b>BEBIDA LÁCTEA SABOR MORANGO</b> (saquinho) - O produto deverá apresentar registro no órgão competente, não deverá apresentar misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas, cheiro forte e intenso ou azedo, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado e peso insatisfatório. A embalagem deve ser plástica contendo 1 litro e estar intacta, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.			
<b>SOMA I DO LOTE 03.....</b>						
<b>RECURSOS ORDINÁRIOS – Ensino Fundamental e EJA – Educação de Jovens e Adultos.</b>						
56	Lt	2500	<b>BEBIDA LÁCTEA SABOR MORANGO</b> (saquinho) - O produto deverá apresentar registro no órgão competente, não deverá apresentar misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas, cheiro forte e intenso ou azedo, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado e peso insatisfatório. A embalagem deve ser plástica contendo 1 litro e estar intacta,			



			prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.			
57	Kg	500	<b>MARGARINA COM SAL:</b> Produto gorduroso em emulsão estável com leite ou seus constituintes ou derivados, e outros ingredientes, destinados alimentação humana com cheiro e sabor característico. A gordura láctea, quando presente, não deverá exceder a 3% m/m do teor de lipídios totais. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as condições higiênico sanitárias e as boas práticas de fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Aspecto: emulsão plástica ou fluida, homogênea, uniforme. Cor: amarela ou branca amarelada, homogênea, normal. Odor: característico ou de acordo com os ingredientes de sua composição normal. Portaria 372/MAA de 04/09/97. Lipídios totais: máximo de 95%. Umidade: de acordo com o teor de lipídios e outros ingredientes.			
<b>SOMA II DO LOTE 03.....</b>						
<b>TOTAL DO LOTE 03.....</b>						
<b>LOTE 04 - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS: HORTIFRUTIGRANJEIROS – ITENS 01 – 34.</b>						
<b>Programa: FNDE/PNAE - CRECHES E PRÉ-ESCOLAS</b>						
58	Kg	350	<b>ABÓBORA</b> , <i>tipo comum ou jacaré</i> . Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado com polpa firme e bem desenvolvida, turgescendo e intacta, livre de corpos estranhos aderentes à superfície externa, sem defeitos e danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.			
59	Kg	350	<b>AIPIM</b> , <i>tipo branca ou amarela</i> , Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado com polpa firme e intacta, casca, inteiras, sem ferimentos ou defeitos,			



Prefeitura Municipal de Pedro Canário

Estado do Espírito Santo

Comissão Permanente de Licitação

			não fibrosa, livres da maior parte possível de terra e corpos estranhos aderente à superfície externa e isentas de umidade e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.			
60	Mç	800	<b>ALFACE</b> , <i>tipo lisaou crespa</i> . Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato Características: Produto selecionado com folhas frescas, firmes e intactas, sem áreas escuras, sem sujidades, livre de resíduos de fertilizante, parasitas e larvas ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.			
61	Kg	300	<b>ALHO</b> , <i>tipo comum</i> , classificação: Graúdo [branco ou roxo], Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado cabeça inteira fisiologicamente desenvolvido, Com bulbos curados, sem chocamento, consistente ao toque e isento de partes amassadas, batidas ou danos causados por pragas e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.			
62	Kg	300	<b>BANANA</b> , <i>tipo da terra</i> . Qualidade Exigida: 1ª, Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado com polpa firme e intacta, devendo ser maduro e entre maduro, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte.			
62	Kg	300	<b>BANANA</b> , <i>tipo prata</i> . Qualidade Exigida: 1ª, Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado com polpa firme e intacta, devendo ser maduro e entre maduro, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte.			
64	Kg	250	<b>BATATA</b> , <i>tipo inglesa</i> , classificação			



Prefeitura Municipal de Pedro Canário

Estado do Espírito Santo

Comissão Permanente de Licitação

			extra, Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado inteira, consistente ao toque, firmes e com brilho, isento de partes amassadas ou batidas, sem ferimentos ou defeitos, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.			
65	Kg	150	<b>BETERRABA</b> , <i>tipo sem folhas</i> , classificação extra. Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas.			
66	Kg	180	<b>CEBOLA</b> , <i>tipo branca</i> , tamanho médio, Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado não brotada, tenra e com brilho, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidos, consistente ao toque, sem danos fisiológicos e isento de partes amassadas ou batidas sem ferimentos ou defeitos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.			
67	Kg	350	<b>CENOURA</b> , <i>tipo sem rama</i> , classificação: extra, Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas.			
68	Kg	150	<b>CHUCHU</b> , Qualidade Exigida: 1ª, Peso Aproximado [UN]: 200g, Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado com polpa firme e intacta, sem			





# Prefeitura Municipal de Pedro Canário

## Estado do Espírito Santo

### Comissão Permanente de Licitação

			danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Não serão tolerados os defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo ou rendimento como brotado, dano profundo, defeito grave de formato, murcho e podridão. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo. O tamanho do chuchu é caracterizado pelo seu peso. A variação máxima permitida entre os frutos de maior e menor tamanho é de 20%.			
69	Mç	250	<b>COUVE</b> , <i>tipo manteiga</i> . Tamanho e Coloração: Uniformes. Produto selecionado fresco, com folhas brilhantes, lisas e viçosas, firmes e sem áreas escuras, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, peso aproximado [MC]: 400g.			
70	Kg	200	<b>MAMÃO</b> , <i>tipo formosa</i> . Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado com polpa firme, com brilho e intacta, devendo ser maduro e entre maduro, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem ferimentos ou defeitos e sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte.			
71	Kg	300	<b>MELANCIA</b> , <i>tipo redonda graúda</i> . Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado com polpa firme e intacta, devendo ser maduro e entre maduro, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte.			
72	Dz	250	<b>OVO</b> , <i>tipo: galinha</i> . Tamanho grande, cor: vermelho, peso aproximado [UN]: 50g, consumo imediato e em escala, no decorrer			



Prefeitura Municipal de Pedro Canário

Estado do Espírito Santo

Comissão Permanente de Licitação

			da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: isento de sujidades, fungos, e substâncias tóxicas, sem rachaduras.			
73	Mç	900	<b>TEMPERO VERDE</b> (SALSA E CEBOLINHA). Fresca e com folhas lisas, peso aproximado [MC]: 140g. Tamanho e Coloração: Uniformes; Características: Produto selecionado talos e folhas inteiras, graúdas, turgescents, intactas, firmes e bem desenvolvidas, consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas e sem manchas.			
74	Kg	350	<b>TOMATE</b> . Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas. Isento de manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.			
<b>SOMA I DO LOTE 04.....</b>						
<b>Programa: FNDE/PNAE – Ensino Fundamental e EJA – Educação de Jovens e Adultos.</b>						
75	Kg	300	<b>ABÓBORA</b> , <i>tipo comum ou jacaré</i> . Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado com polpa firme e bem desenvolvida, turgescents e intacta, livre de corpos estranhos aderentes à superfície externa, sem defeitos e danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.			
76	Kg	250	<b>AIPIM</b> , <i>tipo branca ou amarela</i> , Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado com polpa firme e intacta, casca, inteiras, sem ferimentos ou defeitos, não fibrosa, livres da maior parte possível de terra e corpos estranhos aderente à superfície externa e isentas de umidade e sem danos físicos e mecânicos oriundos do			



Prefeitura Municipal de Pedro Canário

Estado do Espírito Santo

Comissão Permanente de Licitação

			manuseio e transporte.			
77	Mç	600	<b>ALFACE</b> , <i>tipo lisaou crespa</i> . Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato Características: Produto selecionado com folhas frescas, firmes e intactas, sem áreas escuras, sem sujidades, livre de resíduos de fertilizante, parasitas e larvas ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.			
78	Kg	180	<b>ALHO</b> , <i>tipo comum</i> , classificação: Graúdo [branco ou roxo], Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado cabeça inteira fisiologicamente desenvolvido, Com bulbos curados, sem chocamento, consistente ao toque e isento de partes amassadas, batidas ou danos causados por pragas e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte			
79	Kg	250	<b>BANANA</b> , <i>tipo da terra</i> . Qualidade Exigida: 1ª, Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado com polpa firme e intacta, devendo ser maduro e entre maduro, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte.			
80	Kg	200	<b>BANANA</b> , <i>tipo prata</i> . Qualidade Exigida: 1ª, Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado com polpa firme e intacta, devendo ser maduro e entre maduro, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte.			
81	Kg	180	<b>BATATA</b> , <i>tipo inglesa</i> , classificação extra, Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado			



# Prefeitura Municipal de Pedro Canário

## Estado do Espírito Santo

### Comissão Permanente de Licitação

			inteira, consistente ao toque, firmes e com brilho, isento de partes amassadas ou batidas, sem ferimentos ou defeitos, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.			
82	Kg	100	<b>BETERRABA</b> , <i>tipo sem folhas</i> , classificação extra. Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas.			
83	Kg	350	<b>CEBOLA</b> , <i>tipo branca</i> , tamanho médio, Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado não brotada, tenra e com brilho, turgescerentes, intactas, firmes e bem desenvolvidos, consistente ao toque, sem danos fisiológicos e isento de partes amassadas ou batidas sem ferimentos ou defeitos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.			
84	Kg	200	<b>CENOURA</b> , <i>tipo sem rama</i> , classificação: extra, Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas.			
85	Kg	150	<b>CHUCHU</b> , Qualidade Exigida: 1ª, Peso Aproximado [UN]: 200g, Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado com polpa firme e intacta, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Não serão tolerados os defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo ou rendimento como brotado, dano			



Prefeitura Municipal de Pedro Canário

Estado do Espírito Santo

Comissão Permanente de Licitação

			profundo, defeito grave de formato, murcho e podridão. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo. O tamanho do chuchu é caracterizado pelo seu peso. A variação máxima permitida entre os frutos de maior e menor tamanho é de 20%.			
86	Mç	200	<b>COUVE</b> , <i>tipo manteiga</i> . Tamanho e Coloração: Uniformes. Produto selecionado fresco, com folhas brilhantes, lisas e viçosas, firmes e sem áreas escuras, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, peso aproximado [MC]: 400g.			
87	Kg	150	<b>MAMÃO</b> , <i>tipo formosa</i> . Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado com polpa firme, com brilho e intacta, devendo ser maduro e entre maduro, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem fermentos ou defeitos e sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte.			
88	Kg	200	<b>MELANCIA</b> , <i>tipo redonda graúda</i> . Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado com polpa firme e intacta, devendo ser maduro e entre maduro, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte.			
89	Dz	300	<b>OVO</b> , <i>tipo: galinha</i> . Tamanho grande, cor: vermelho, peso aproximado [UN]: 50g, consumo imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: isento de sujidades, fungos, e substâncias tóxicas, sem rachaduras.			



Prefeitura Municipal de Pedro Canário

Estado do Espírito Santo

Comissão Permanente de Licitação

90	Mç	400	<b>TEMPERO VERDE</b> (SALSA E CEBOLINHA). Fresca e com folhas lisas, peso aproximado [MC]: 140g. Tamanho e Coloração: Uniformes; Características: Produto selecionado talos e folhas inteiras, graúdas, turgescientes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas e sem manchas.			
91	Kg	400	<b>TOMATE</b> . Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas. Isento de manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.			
<b>SOMA II DO LOTE 04.....</b>						
<b>TOTAL DO LOTE 04.....</b>						
<b>LOTE 05 – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS: PRODUTO DE PANIFICAÇÃO – ITEMS 01 - 03.</b>						
<b>Programa: FNDE/PNAE - CRECHES E PRÉ-ESCOLAS.</b>						
92	Kg	800	<b>PÃO BRIOCHE</b> - Casca de cor dourada, homogênea e brilhante. Aspecto da casca - macia, não seca, com aparência de bem assada ou adormecida. Pestana - os pães não devem ser cortados, não devem apresentar estrangulamentos; os cortes laterais devem apresentar a forma retangular, bem definidos, de superfície lisa e com bordas bem destadas. Volume - o nível ideal se relaciona diretamente com a estrutura do miolo e a qualidade da casca é de grande importância na determinação da qualidade do pão, por ser resultado do tratamento correto durante o processamento da massa. A cor do miolo deve variar de branco a levemente creme. Estrutura do miolo - homogênea e inteiriça, formando as paredes laterais e não apresentar buracos. Com o peso de 50g por unidade. Devidamente embalado e com data de validade na embalagem.			
<b>SOMA I DO LOTE 05.....</b>						
<b>Programa: FNDE/PNAE – Ensino Fundamental e</b>						



<b>EJA – Educação de Jovens e Adultos.</b>					
93	Kg	400	<b>PÃO BRIOCHE</b> - Casca de cor dourada, homogênea e brilhante. Aspecto da casca - macia, não seca, com aparência de bem assada ou adormecida. Pestana - os pães não devem ser cortados, não devem apresentar estrangulamentos; os cortes laterais devem apresentar a forma retangular, bem definidos, de superfície lisa e com bordas bem destadas. Volume - o nível ideal se relaciona diretamente com a estrutura do miolo e a qualidade da casca é de grande importância na determinação da qualidade do pão, por ser resultado do tratamento correto durante o processamento da massa. A cor do miolo deve variar de branco a levemente creme. Estrutura do miolo - homogênea e inteiriça, formando as paredes laterais e não apresentar buracos. Com o peso de 50g por unidade. Devidamente embalado e com data de validade na embalagem.		
<b>SOMA II DO LOTE 05.....</b>					
<b>RECURSOS ORDINÁRIOS – Ensino Fundamental e EJA – Educação de Jovens e Adultos.</b>					
94	Kg	400	<b>PÃO BRIOCHE</b> - Casca de cor dourada, homogênea e brilhante. Aspecto da casca - macia, não seca, com aparência de bem assada ou adormecida. Pestana - os pães não devem ser cortados, não devem apresentar estrangulamentos; os cortes laterais devem apresentar a forma retangular, bem definidos, de superfície lisa e com bordas bem destadas. Volume - o nível ideal se relaciona diretamente com a estrutura do miolo e a qualidade da casca é de grande importância na determinação da qualidade do pão, por ser resultado do tratamento correto durante o processamento da massa. A cor do miolo deve variar de branco a levemente creme. Estrutura do miolo - homogênea e inteiriça, formando as paredes laterais e não apresentar buracos. Com o peso de 50g por unidade. Devidamente embalado e com data		



			de validade na embalagem.			
<b>SOMA III DO LOTE 05.....</b>						
<b>TOTAL DO LOTE 05.....</b>						
<b>LOTE 06 – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS: POLPA DE FRUTA – ITENS 01 - 02</b>						
<b>Programa: FNDE/PNAE - CRECHES E PRÉ-ESCOLAS</b>						
95	Kg	200	<b>POLPA DE FRUTA</b> , sabores variados: abacaxi, acerola, manga, goiaba, maracujá e caju. O produto não deverá apresentar misturas inadequadas, presença de impurezas, formação de grumos, coloração não características, sabor alterado e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, congelada, em sacos plásticos contendo 1 kg, com rótulo informando data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 meses e ingredientes.			
<b>SOMA I DO LOTE 06.....</b>						
<b>Programa: FNDE/PNAE – Ensino Fundamental e EJA – Educação de Jovens e Adultos.</b>						
96	Kg	300	<b>POLPA DE FRUTA</b> , sabores variados: abacaxi, acerola, manga, goiaba, maracujá e caju. O produto não deverá apresentar misturas inadequadas, presença de impurezas, formação de grumos, coloração não características, sabor alterado e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, congelada, em sacos plásticos contendo 1 kg, com rótulo informando data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 meses e ingredientes.			
<b>SOMA II DO LOTE 06.....</b>						
<b>TOTAL DO LOTE 06.....</b>						
<b>TOTAL GERAL DOS LOTES 01, 02, 03, 04, 05 e 06.....</b>						

### 15 - DAS AMOSTRAS:

15.1- No prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, contados a partir da data da lavratura da ata da classificação provisória das propostas, o(s) licitante(s) participante da licitação e provisoriamente classificados em primeiro lugar para fornecimento dos produtos destinados à Secretaria deste município, destinados ao atendimento da merenda escolar das escolas desta municipalidade, para o ano letivo de 2016, deverá (ão) sob pena de desclassificação, entregar na Secretaria Municipal de Educação, situada na Rua São Paulo, n.º 220, Bairro Boa Vista, Pedro Canário - Estado do Espírito Santo, 01 (uma) amostra de cada produto cotado, para análise e aprovação. Nas amostras enviadas pelos licitantes deverão constar as marcas e os prazos de validade do produto a que se refere. Serão responsáveis pela análise das amostras, membros do CME –





Conselho de Merenda Escolar, desta Municipalidade. Os Laudos definitivos serão entregues a Comissão de Licitação no **segundo dia útil** ao da entrega das amostras até às 18h00min pelo CME – Conselho de Merenda Escolar. Os produtos fornecidos deverão ser todos de origem nacional e estar em conformidade com as descrições mínimas contidas neste Termo de Referência, anexo I deste Edital.

15.1.1 Juntamente com a **ENTREGA DAS AMOSTRAS LOTE 02 - CARNES**, também deverão ser entregues Laudos de análises laboratoriais das amostras dos produtos, conforme descrito abaixo:

a) **Carne bovina em peça e moída, acém, coxão mole, coxão duro, patinho, limpa e magra, congelada... : laudo de análise microbiológica de acordo com a Resolução RDC 12 de 02/01/2011 da ANVISA e laudo de análise físico-química.**

b) **Carne bovina em cubos, acém, coxão mole, coxão duro, patinho, limpa e magra congelada... : laudo de análise microbiológica de acordo com a Resolução RDC 12 de 02/01/2011 da ANVISA e laudo de análise físico-química.**

c) **Coxa e Sobrecoxa de Frango, congelada, sem tempero.. : laudo de análise microbiológica de acordo com a Resolução RDC 12 de 02/01/2011 da ANVISA e laudo de análise físico-química.**

d) **A análise laboratorial, com a emissão de seu respectivo laudo deverá ser feita em laboratório de referência OFICIAL (entende-se por referência oficial os laboratórios cadastrados no ministério da agricultura ou de entidades Públicas Federal, Estadual ou Municipal);**

e) **A validade dos laudos laboratoriais poderá ser de até 6 meses anteriores à abertura das propostas.**

15.2 – Fica assegurado aos licitantes o direito de poderem acompanhar todos os procedimentos de análises das amostras de seus produtos apresentados, sem interferências nos resultados dos demais.

15.3 - Na hipótese do licitante provisoriamente classificado não apresentar as *amostras* no prazo acima estabelecido terá sua proposta desclassificada, e automaticamente será convocado o segundo colocado e assim sucessivamente.

15.4 – Caso não seja aceito os materiais entregues para análises, deverá ser convocado o segundo colocado na ordem de classificação e sucessivamente até ser classificada a empresa que atenda plenamente as exigências do ato convocatório.

## 16. DA LICITAÇÃO

16.1 Homologado o resultado da licitação, o contrato será encaminhado, mediante aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, à licitante vencedora, para que seja assinado no prazo de **3 (três) dias úteis** a contar do seu recebimento, sob pena de decair do direito à futura contratação, sem prejuízo das penalidades previstas neste edital. Se a licitante vencedora, injustificadamente, não devolvê-lo devidamente assinado no **prazo de 3 (três) dias úteis**, após seu recebimento, poderá ser convocada outra licitante, desde que respeitada a ordem de classificação, para, depois de comprovados os requisitos habilitatórios e feita a negociação, assinar o referido instrumento.

16.1.1 O prazo estabelecido no subitem anterior para assinatura do contrato poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, quando solicitado pela licitante vencedora, durante o seu transcurso, e desde que aceito por este órgão público.

16.2 A vigência do contrato será da data de sua assinatura **até 31/12/2016**.



16.3 Os preços consignados nas propostas poderão ser reajustados, mediante comprovação de variação de mercado, em conformidade com a cláusula 3ª do Termo de Contrato, anexo deste Edital.

16.4 Se a proposta da licitante vencedora não atender ao quantitativo total estimado para a contratação, respeitada a ordem de classificação, poderão ser convocadas tantas licitantes quantas forem necessárias para alcançar o total estimado, observado o preço da proposta vencedora.

16.5 O contrato poderá sofrer alterações, obedecidas às disposições contidas no art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

16.6 O preço pactuado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo dos bens registrados, cabendo ao órgão gerenciador do contrato promover as necessárias negociações junto aos fornecedores.

16.7 Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado o órgão gerenciador deverá:

16.7.1 Convocar o fornecedor visando à negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado;

16.7.2 Frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido;

16.7.3 Convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

16.8 Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor, mediante requerimento devidamente comprovado, não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:

16.8.1 Liberar o fornecedor do compromisso assumido, sem aplicação da penalidade, confirmando a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados, e se a comunicação ocorrer antes do pedido de fornecimento;

16.8.2 Convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

16.9 Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à anulação do contrato, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

## **17. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

17.1 - A recusa da contratada em entregar o objeto dentro do prazo estabelecido, caracteriza o descumprimento total das obrigações assumidas, sujeitando-se às penalidades legalmente previstas.

17.2 - O atraso injustificado no cumprimento das cláusulas do contrato sujeitará a proponente vencedora à multa de mora, fixada neste Contrato. A multa poderá ser descontada dos pagamentos, ou cobrada judicialmente, quando for o caso.

17.3 - A inexecução contratual, inclusive por atraso injustificado na execução do contrato ou instrumento equivalente, sujeitará a contratada, além das penalidades referidas no item anterior, a multa de mora, graduada de acordo com a gravidade da infração, obedecidos os seguintes limites máximos:

a) Advertência por escrito;

b) 10% (dez por cento) sobre o valor contratado, em caso de descumprimento total da obrigação, inclusive no caso de recusa do adjudicatário em firmar o contrato ou retirar a nota de empenho, dentro do prazo de 10 (dez) dias contados da data de sua convocação;



c) 0,3% (três décimos por cento) ao dia, até o trigésimo dia de atraso, sobre o valor da parte do fornecimento não realizado;

d) 0,7% (sete décimos por cento) sobre o valor da parte do fornecimento não realizado, por cada dia subsequente ao trigésimo.

e) Suspensão temporária de participação em licitação, ou impedimento de contratar com a Administração por prazo não superior a 02 (dois) anos;

f) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração.

17.3.1 - Antes da aplicação de qualquer penalidade será garantido à contratada o contraditório e a ampla defesa. A multa será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela **PMPC** ou ainda, quando for o caso, cobrada judicialmente.

17.4 - As sanções previstas no subitem 17.3 poderão cumular-se e não excluem a possibilidade de rescisão administrativa do contrato, garantida a defesa prévia, no prazo de 05 (cinco) dias úteis nos casos das letras "a", "b", "c" "d" e "e" e 10 (dez) dias corridos para a letra "f", a partir do recebimento das mesmas.

17.5 - As sanções estabelecidas no subitem 17.3 letra "e" e letra "f" são da competência do Prefeito Municipal.

17.6 - As sanções previstas no subitem 17.3 letra "e" e letra "f", poderão também ser aplicadas às empresas ou profissionais que, em outras contratações com a Administração Pública de qualquer nível federativo, ou com autarquias, fundações, empresas públicas ou de sociedade de economia mista:

- Tenham praticado atos ilícitos, visando frustrar os objetivos da licitação;
- Tenham demonstrado não possuir idoneidade para contratar com a Administração, em virtude de outros atos ilícitos praticados.

17.7 - As multas previstas nesta Cláusula deverão ser recolhidas ao Município, dentro do prazo de 48 (quarenta e oito) horas, contados da data da notificação para esse fim.

17.8 - As multas aqui referidas serão aplicadas após regular processo administrativo e serão exigíveis desde a data do ato, fato ou omissão que lhes tiver dado causa, podendo ser descontadas de créditos relativos aos termos do edital ou cobradas judicialmente.

## 18. DEMAIS CONDIÇÕES:

a) - As características descritas dos objetos constantes deste Termo de Referência são as mínimas exigidas.

b) - Os objetos deverão ser de boa qualidade e estar de acordo com as características e especificações mínimas descritas neste Termo de Referência.

## 19. RELAÇÃO DE ENDEREÇOS DAS UNIDADES DE ENSINO.

O Início da entrega dos gêneros alimentícios será imediatamente após o recebimento da ordem de compra expedida pela Secretaria Municipal de Educação, sendo o prazo do fornecimento até o término da quantidade adquirida ou até 31 de dezembro de 2016.

A entrega dos gêneros alimentícios deverá ser feita nos locais, dias e quantidades de acordo com o cronograma de entrega fornecido pelo Setor de alimentação escolar.

Os locais a serem entregues serão as escolas Municipais sendo estas listadas abaixo:



Prefeitura Municipal de Pedro Canário

Estado do Espírito Santo

Comissão Permanente de Licitação

<b>UNIDADE ESCOLAR</b>	<b>ENDEREÇO</b>
<b>CEIM PROFESSORA NORMILIA DA CUNHA SANTOS</b>	Rua Porto Azul, s/nº Bairro São João Batista. Pedro Cárario-ES.
<b>CEIM OFICINA DOS SONHOS</b>	Rua Espírito Santo, s/nº, Bairro Felinto Damião. Pedro Canário – ES.
<b>CEIM AMÉLIA LUCAS FARIAS</b>	Rua Júlia de Souza Freitas, s/nº, Bairro Centro. Cristal do Norte. Pedro canário- ES.
<b>CEIM TAIARA</b>	Distrito de Taquaras – Pedro Canário- ES.
<b>CHECHE BOM JESUS</b>	Rua Morro Dantas, s/nº Bairro Centro. Pedro Canário –ES.
<b>EMPEF CHAPEUZINHO VERMELHO</b>	Rua Esperança, s/nº, Bairro Centro. Pedro Canário- ES.
<b>EMEF JOSÉ FRANCISCO CORDEIRO</b>	Fazenda Carapina. Pedro canário-ES.
<b>EMPEF TAQUARAS</b>	Rua Aimorés, s/nº, Bairro Centro. Taquaras. Pedro Canário-ES.
<b>EMEF CRISTAL DO NORTE</b>	Rua Francisco Porfício de Souza, s/nº, Bairro Centro. Cristal do Norte. Pedro canário-ES
<b>EMEF FELINTO DAMIÃO</b>	Rua Júlia Bonelar, s/nº, Bairro Felinto Damião. Pedro Canário – ES..
<b>EMEF MARCOS BRUNELLI DA ROCHA</b>	Av. Alberto dos Reis Castro, s/nº. Bairro Novo Horizonte. Pedro Canário-ES.
<b>EMEF PROFESSOR GUEDES ALCOFORADO</b>	Rua Mário Vello Silveiras, nº139, Bairro Centro. Pedro Canário – ES.
<b>EMEF SÃO JOÃO BATISTA</b>	Rua Nossa Senhora de Fátima, s/nº Bairro São João Batista. Pedro Canário- ES.
<b>EMEF DESZUITA RIBEIRO MACHADO</b>	Rua São Roque, nº113, Bairro Boa Vista. Pedro Canário-ES.
<b>CRECHE RAIOS DE LUZ</b>	Rua 13 de Maio, s/nº Bairro Centro. Floresta do Sul. Pedro Canário – ES.
<b>ASSOCIAÇÃO PESTALOZZI</b>	Rua Vila Velha, s/nº, Bairro Boa Vista. Pedro Canário – ES.



**PREGÃO PRESENCIAL 0002/2016**  
**ANEXO II**  
**MODELO DE CREDENCIAMENTO**

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, de de 2016.

Ao  
Pregoeiro da Prefeitura Municipal de Pedro Canário

Assunto: Credenciamento para a participação no **Pregão nº 0002/2016.**

O(s) abaixo assinado(s), na qualidade de responsável(is) legal(is) pela Empresa \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ sob o nº \_\_\_\_\_ vem pela presente, informar a V.S<sup>as</sup>, que o(a) Sr.<sup>o</sup>(<sup>a</sup>) \_\_\_\_\_, Carteira(s) de identidade nº(s) \_\_\_\_\_ (apresentar o original) é pessoa autorizada a representar, em todos os atos, a pessoa jurídica acima citada durante a realização do Pregão em epígrafe, podendo para tanto, oferecer novos lances verbais, transigir, renunciar a recursos, requerer, assinar, enfim, praticar todos os atos referentes ao certame.

Assinatura Identificável  
(nome do representante da empresa)

Obs.: Deverá ser apresentado documento que comprove que o subscritor tem poderes para a outorga (item 3.2.3).



**PREGÃO PRESENCIAL 0002/2016**

**ANEXO III**

**MODELO DE DECLARAÇÃO CONJUNTA**

Em cumprimento as determinações da Lei nº 8.666/93, para fins de participação no pregão acima, a empresa \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ sob o nº \_\_\_\_\_, estabelecida à \_\_\_\_\_, nº \_\_\_\_\_, por intermédio de seu representante legal o (a) Sr(a). \_\_\_\_\_, inscrito(a) no CPF nº \_\_\_\_\_, DECLARA que conhece e aceita todos os parâmetros e elementos para a contratação, e que a proposta apresentada atende integral e irrevogavelmente os requisitos constantes do ato convocatório e seus anexos, e que:

- a) Declara, para fins de participação no **Pregão Presencial nº 0002/2016**, sob as sanções administrativas cabíveis e sob as penas da lei, que esta Empresa, na presente data, é **beneficiária** e está excluído das vedações constantes do **parágrafo 4º do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006. (Somente deixar esta quando se enquadrar nesta condição, em caso negativo favor RETIRAR).**
- b) DECLARA, **sob as penas da lei**, principalmente a disposta no **art. 7º da Lei nº 10.520/02**, que satisfaz plenamente todas as exigências habilitatórias previstas no certame epigrafado, em obediência ao disposto no **art. 4º, VII da Lei nº 10.520/02**.
- c) Declara sob as penalidades cabíveis, que não existe superveniência de fato impeditiva à sua habilitação/participação no certame, que comunicará previamente a Prefeitura Municipal de Pedro Canário – ES, sobre a superveniência de fatos impeditivos, que porventura ocorram com a empresa, especificamente, as do **art. 78, VI, IX, X, XI, da Lei nº 8.666/93**.
- d) Declara que não está impedida de contratar com a Administração Pública direta ou indiretamente;
- e) Declara que não foi declarada inidônea pelo Poder Público de nenhuma esfera;
- f) Declara sob as penas da Lei em cumprimento ao disposto no **inciso XXXIII, do art. 7º da Constituição da República**, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos em qualquer outro tipo de trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos. (Lei nº 9.854, de 27/10/99).
- g) Declara que estão inclusos nos preços propostos os custos de fornecimento, dentre eles, os encargos sociais, impostos, taxas, seguros, transportes, embalagens, licenças, despesas de frete e todas as demais despesas necessárias para o fornecimento do respectivo objeto, conforme termo de referência e demais condições previstas no edital e Leis de regência.
- h) Declara que tem conhecimento das exigências do Edital acima descrito e do objeto licitado.
- i) Declara que concorda com os critérios de julgamento e a acatará quaisquer decisões que venham a ser tomadas pela Comissão de Licitação durante o procedimento licitatório,



Prefeitura Municipal de Pedro Canário

Estado do Espírito Santo

Comissão Permanente de Licitação

desde que subordinadas às normas legais e regulamentares; e de que os trabalhos, objeto do presente Edital, serão integralmente desenvolvidos em pleno acordo com o edital.

j) Declara sob as penas da lei que dispõe do objeto desta licitação.

Por ser verdade, eu \_\_\_\_\_, representante legal desta empresa, firmam a presente.

Cidade XXXX, de xxxxxx de 2016.

\_\_\_\_\_  
Nome da empresa  
Nome: Cargo: CI nº: CPF nº:

**OBS.: Esta declaração deverá estar devidamente assinada e reconhecida firma em cartório.**



PREGÃO PRESENCIAL 0002/2016

ANEXO IV

Processo nº 5721/2015.

Pregão nº 0002/2016

Contrato nº \_\_\_\_/2016.

MINUTA DO TERMO DE CONTRATO

CONTRATO DE \_\_\_\_\_, QUE  
ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO  
DE PEDRO CANÁRIO E A EMPRESA  
\_\_\_\_\_, NA  
FORMA ABAIXO.

O **Município de Pedro Canário**, pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no CNPJ nº 28.539.872/0001-41, com Sede à Rua São Paulo, n.º 220, Bairro Boa Vista, Pedro Canário/ES, adiante denominada **CONTRATANTE**, neste ato representado pelo seu Prefeito Municipal, Sr. \_\_\_\_\_, brasileiro, (Estado Civil), (Profissão), portador da CI (RG) nº \_\_\_\_\_, inscrito no CPF sob o n.º \_\_\_\_\_, residente nesta Cidade e a Empresa \_\_\_\_\_, doravante denominada **CONTRATADA**, com sede \_\_\_\_\_ (endereço completo) \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ/MF sob o nº \_\_\_\_\_ neste ato representada pelo \_\_\_\_\_ (condição jurídica do representante) \_\_\_\_\_, Sr. \_\_\_\_\_ (nome, nacionalidade, estado civil, profissão) \_\_\_\_\_ ajustam o presente contrato de **fornecimento de alimentação escolar (merenda), com entrega parcelada em cronograma fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, para atender os estudantes da rede municipal de educação, desta municipalidade, para o exercício do ano letivo de 2016**, nos termos da **Lei nº 10.520/02 e Lei 8.666/93, e alterações posteriores**, de acordo com o que constam dos Processo de nº. **5721/2015**. parte integrante deste instrumento independentemente de transcrição juntamente com a Proposta apresentada pela Contratada datada de \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_, ficando, porém, ressalvadas como não transcritas as condições nela estipuladas que contrariem as disposições deste Contrato, que se regerá pelas cláusulas seguintes:

**CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO:**

1.1 - O objeto do presente contrato é a **contratação de empresa para fornecimento de alimentação escolar (merenda), com entrega parcelada em cronograma fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, para atender os estudantes da rede municipal de educação, desta municipalidade, para o exercício do ano letivo de 2016**, em conformidade com as especificações constantes do Termo de Referência, Anexo I deste CONTRATO.

**1.2 - Dotação Orçamentária:**

**1.2.1 -** As despesas decorrentes da presente licitação correrão à conta da seguinte dotação orçamentária:

**Orçamento vigente do Município de Pedro Canário – Processo nº 5721/2015.**

Ficha: 0000105.

Órgão: 070000 - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO.

Unidade Orçamentária: 070100 – GABINETE DO SECRETÁRIO E VINCULADOS.

Função: 12 – EDUCAÇÃO.

Sub Função: 306 – ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO.





Programa: 0007 – EDUCAÇÃO PARA TODOS.  
Projeto/Atividade: 2.242 – MANUTENÇÃO DA MERENDA ESCOLAR MUNICIPAL.  
Elemento de Despesa: 33903000000 – MATERIAL DE CONSUMO.  
Fonte do recurso: 100000000 – RECURSOS ORDINÁRIOS.

**Orçamento vigente do Município de Pedro Canário – Processo nº 5721/2015.**

Ficha: 0000105.

Órgão: 070000 - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO.

Unidade Orçamentária: 070100 – GABINETE DO SECRETÁRIO E VINCULADOS.

Função: 12 – EDUCAÇÃO.

Sub Função: 306 – ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO.

Programa: 0007 – EDUCAÇÃO PARA TODOS.

Projeto/Atividade: 2.242 – MANUTENÇÃO DA MERENDA ESCOLAR MUNICIPAL.

Elemento de Despesa: 33903000000 – MATERIAL DE CONSUMO.

Fonte do recurso: 110700000 – RECURSOS DO FNDE.

## CLÁUSULA SEGUNDA - VALOR E FORMA DE PAGAMENTO

2.1 – O valor do presente contrato é de R\$ \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_) sendo que o pagamento será realizado, **em até 10 (dez) dias** após a apresentação da competente nota fiscal correspondente ao grupo, que deverá conter obrigatoriamente, o visto da Secretaria Municipal de \_\_\_\_\_.

2.1.1 - A liquidação das despesas obedecerá rigorosamente o estabelecido na **lei nº 4.320/64**.

2.2 – Ocorrendo erros na apresentação do(s) documento(s) fiscal(is), o(s) mesmo(s) será(ão) devolvido(s) à contratada para correção, ficando estabelecido que o prazo para pagamento será contado a partir da data de apresentação da nova fatura, devidamente corrigida.

2.3 – A PMPC poderá deduzir do pagamento importâncias que a qualquer título lhe forem devidos pela contratada, em decorrência de inadimplemento contratual.

2.4 – O pagamento da fatura somente será feito em carteira ou cobrança simples, sendo expressamente vedada à contratada a cobrança ou desconto de duplicatas por meio da rede bancária ou de terceiros.

2.5 – Para a efetivação do pagamento o licitante deverá manter as mesmas condições previstas no edital no que concerne a **PROPOSTA e a HABILITAÇÃO. Art. 55, inciso XIII da Lei nº 8.666/93.**

2.6 - O contratado fica obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem nos serviços ou compras, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, em conformidade com o **Art. 65, § 1º da Lei 8.666/1993**.

2.7 - Será observado o prazo de até 10 (dez) dias para pagamento, contados a partir da apresentação da respectiva documentação fiscal, devidamente **atestada** pelo setor competente e, conforme dispõe o **art. 40, inciso XIV, alínea "a", da Lei nº 8.666/93**.

2.8 - Transcorrido o prazo estabelecido no presente instrumento para o pagamento, o Município fica obrigado a atualizar os valores do débito, tendo por base a data do adimplemento das obrigações até a do efetivo pagamento, aplicando as atualizações com base nos índices estabelecidos pelo Governo Federal à época dos fatos, em conformidade com o disposto no **inciso XIV, alíneas "c" e "d" do Art. 40 da Lei 8.666/93**.

## CLÁUSULA TERCEIRA – REAJUSTAMENTO DE PREÇOS

3.1 – Os preços poderão se reajustados, mediante comprovação de variação de mercado.



3.2 - O valor pactuado poderá sofrer reajuste de preços na sua periodicidade, podendo sofrer variações para manutenção do equilíbrio econômico financeiro do Contrato, baseando-se para tal procedimento na **alínea "d" do inciso "II" do artigo 65 da lei 8.666/93 e alterações.**

#### **CLÁUSULA QUARTA – PRAZOS E CONDIÇÕES DE ENTREGA**

4.1 - O prazo para assinatura do Contrato é de até 03 (três) dias úteis, contados a partir da data da convocação para esse fim.

4.2 – O prazo de vigência do Contrato será da data de sua assinatura **até 31/12/2016**, obedecidos aos prazos legais para sua publicação, na forma da Lei, sendo que fornecimento somente se dará após o recebimento da Ordem de Fornecimento emitida pela Secretaria Municipal de \_\_\_\_\_, podendo, a critério da Municipalidade, ser prorrogado, até o limite previsto no **art. 57 da Lei 8.666/93.**

4.3 - A fiscalização fornecerá, junto com a Autorização de Fornecimento, todos os elementos indispensáveis ao início do fornecimento.

4.4 - Prazo de entrega: A entrega será **PARCELADA**, e deverá ser realizada nas **unidades de ensino, em até 03 (três) dias** após o recebimento da “Ordem de Fornecimento” emitida pela Secretaria Municipal de Educação e em conformidade com o cronograma de entrega.

**4.4.1 – Os objetos descritos no Anexo I (Termo de Referência) deverão ser entregues nas unidades de ensino que compõem as regiões administrativas do município conforme relação de endereços anexa ao Termo de Referência, Anexo I, deste contrato**, em horário comercial conforme estipulado na respectiva Ordem de Fornecimento.

**4.1.2 – Os objetos deverão estar estritamente de acordo com as características e especificações constantes na Folha Adicional em anexo I.**

**4.1.3 - Decorridos 60 (sessenta) dias da data de entrega das propostas, sem convocação para a contratação, ficam os licitantes liberados dos compromissos assumidos. (artigo 64, § 3º da Lei 8.666/93).**

4.5 - Entende-se como prazo de entrega o tempo, em dias úteis, necessário para que os objetos sejam entregues nos locais determinados pelo órgão requisitante, aceitos, livres de quaisquer ônus.

4.6 - O objeto em desacordo com as especificações, com faltas e avarias, de responsabilidade da empresa, deverá ser substituído. Nestes casos o prazo para reposição e/ou substituição será determinado pela Unidade responsável pelo seu recebimento, observado o item 5.3.

4.7 - A eventual reprovação do objeto, em qualquer fase de sua entrega, não implicará em alteração dos demais prazos contratuais, nem eximirá a Contratada da aplicação das multas contratuais a que está sujeita.

4.8 - Os prazos de entrega admitem prorrogação, a critério do setor requisitante, devendo ser justificado por escrito e previamente autorizado pela responsável, desde que ocorra algum dos seguintes motivos:

**a)** Alteração das especificações pela Administração;

**b)** Superveniência de fato excepcional e imprevisível, estranho à vontade das partes, que altere fundamentalmente as condições de cumprimento do Edital e execução do Contrato;

**c)** Interrupção da execução da Autorização de Fornecimento ou diminuição do ritmo de trabalho por ordem e no interesse da Administração;

**d)** Aumento das quantidades inicialmente previstas no contrato;



- e) Impedimento de cumprimento do Edital execução do Contrato por fato ou ato de terceiros, reconhecido pela Administração em documentos contemporâneos a sua ocorrência;
- f) Omissão ou atraso de providências a cargo da Administração, sem prejuízo das sanções legais aplicáveis aos responsáveis.

4.9 - Constatada a interrupção do fornecimento, por motivo de força maior, o prazo estipulado no edital deverá ser prorrogado pelo período razoavelmente necessário à sua retomada.

#### **CLÁUSULA QUINTA - GARANTIAS**

5.1 - A licitante deverá oferecer garantia por quaisquer defeitos constatados nos objetos entregues, sem quaisquer ônus para este Município, sendo responsável pela retirada e entrega dos objetos no setor de origem. Durante este período o fornecedor ficará obrigado a efetuar, as suas expensas, as alterações e/ou substituições que se fizerem necessárias, em decorrência de anomalias, vícios ou defeitos de fabricação, bem como falhas ou imperfeições constatadas nas características a que se destina.

5.2 - A fiscalização e inspeção dos objetos ficarão a cargo de servidores especialmente designados para isto, em conformidade com a cláusula 9ª deste contrato.

5.3 - A licitante assumirá integral e exclusivamente todas as responsabilidades no que diz respeito às obrigações fiscais, e todos os demais encargos que porventura venham incidir sobre o objeto deste Edital.

#### **CLÁUSULA SEXTA – PENALIDADES**

6.1 - A recusa da contratada em entregar o objeto dentro do prazo estabelecido, caracteriza o descumprimento total das obrigações assumidas, sujeitando-se às penalidades legalmente previstas.

6.2 - O atraso injustificado no cumprimento das cláusulas do contrato sujeitará a proponente vencedora à multa de mora, fixada neste Contrato. A multa poderá ser descontada dos pagamentos, ou cobrada judicialmente, quando for o caso.

6.3 - Pela inexecução total ou parcial dos termos do contrato, inclusive por atraso injustificado, o município poderá aplicar as seguintes sanções, garantido a prévia defesa:

- a) Advertência por escrito;
- b) 10% (dez por cento) sobre o valor contratado, em caso de descumprimento total da obrigação, inclusive no caso de recusa do adjudicatório em firmar o contrato ou retirar a nota de empenho, dentro do prazo de 10 (dez) dias contados da data de sua convocação;
- c) 0,3% (três décimos por cento) ao dia, até o trigésimo dia de atraso, sobre o valor da parte do fornecimento não realizado;
- d) 0,7% (sete décimos por cento) sobre o valor da parte do fornecimento não realizado, por cada dia subsequente ao trigésimo.
- e) Suspensão temporária de participação em licitação, ou impedimento de contratar com a Administração por prazo não superior a 02 (dois) anos;
- f) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração.

6.3.1 - Antes da aplicação de qualquer penalidade será garantido à contratada o contraditório e a ampla defesa. A multa será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela **PMPC** ou ainda, quando for o caso, cobrada judicialmente.

6.4 - As sanções previstas no subitem 6.3 poderão cumular-se e não excluem a possibilidade de rescisão administrativa do contrato, garantida a defesa prévia, no prazo de 05 (cinco) dias úteis



nos casos das letras "a", "b", "c", "d" e "e" e 10 (dez) dias corridos para a letra "f", a partir do recebimento das mesmas.

6.5 - As sanções estabelecidas no subitem 6.3 letra "e" e letra "f" são da competência do Prefeito Municipal.

6.6 - As sanções previstas no subitem 6.3 letra "e" e letra "f", poderão também ser aplicadas às empresas ou profissionais que, em outras contratações com a Administração Pública de qualquer nível federativo, ou com autarquias, fundações, empresas públicas ou de sociedade de economia mista:

- Tenham praticado atos ilícitos, visando frustrar os objetivos da licitação;
- Tenham demonstrado não possuir idoneidade para contratar com a Administração, em virtude de outros atos ilícitos praticados.

6.7 - As multas previstas nesta Cláusula deverão ser recolhidas ao Município, dentro do prazo de 48 (quarenta e oito) horas, contados da data da notificação para esse fim.

6.8 - As multas aqui referidas serão aplicadas após regular processo administrativo e serão exigíveis desde a data do ato, fato ou omissão que lhes tiver dado causa, podendo ser descontadas de créditos relativos aos termos do edital ou cobradas judicialmente.

### **CLÁUSULA SETIMA - RESCISÃO**

7.1 - A rescisão do Contrato poderá ser determinada por ato unilateral e escrita da Administração, nos casos previstos no artigo 78 da Lei 8.666/93, dentre eles:

- 1 Não cumprimento pela CONTRATADA de cláusulas contratuais, especificações, projetos ou prazos ou o seu cumprimento irregular;
- 2 Descumprimento do Contrato, levando o Município a comprovar a impossibilidade dos serviços no prazo determinado;
- 3 Atraso injustificado no início dos serviços;
- 4 Paralisação dos serviços sem justa causa e prévia comunicação ao Município por prazo superior a 3 (três) dias;
- 5 Subcontratação total ou parcial do objeto do Contrato, associação da CONTRATADA com outrem, cessão ou transferência, total ou parcial, bem como fusão, cisão ou incorporação, não admitidos no Contrato;
- 6 Desatendimento das determinações regulares da autoridade designada pelo Município para a fiscalização da execução do Contrato, assim como as de seus superiores;
- 7 Cometimento reiterado de faltas na sua execução;
- 8 Decretação de falência da CONTRATADA;
- 9 Dissolução da sociedade;
- 10 Alteração social ou modificação da finalidade ou da estrutura da CONTRATADA, que prejudique a execução do Contrato;
- 11 Razões de interesse público, de alta relevância e amplo conhecimento, justificados e determinados pelo Prefeito Municipal;
- 12 Ocorrência de caso fortuito ou de força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução do Contrato.

7.2 - Declarada a rescisão do Contrato, a CONTRATADA receberá do CONTRATANTE apenas o pagamento do material entregue, depois de conferidos e aprovados pela fiscalização.



#### CLÁUSULA OITAVA - REAJUSTAMENTO

8.1 - Independentemente do prazo contratual, quando a soma dos pagamentos dos valores básicos efetuados pelo município à contratado, em decorrência do presente contrato, atingir o valor total estimado previsto no item 2.1, tendo em vista ao aumento de serviço, o valor do contrato será acrescido através de Aditivo Contratual.

#### CLÁUSULA NONA - FISCALIZAÇÃO

9.1 - A fiscalização da entrega do objeto deste contrato será de competência e responsabilidade exclusiva do Município através de seu representante legal que será indicado pelo Secretário da pasta, através de portaria interna, a quem caberá verificar se, na sua execução, estão sendo cumpridos os termos do Contrato, o Termo de Referência, suas especificações e demais requisitos, bem como atestar as notas fiscais/faturas, com vistas a posterior autorização dos pagamentos, assim como participar de todos os atos que se fizerem necessários para a fiel execução dos serviços contratados.

#### CLÁUSULA DECIMA - CONDIÇÕES DA EXECUÇÃO

10.1 - A entrega dos objetos deste Contrato dar-se-ão junto as **unidades de ensino** Municipal da Prefeitura de Pedro Canário.

10.2 - **A CONTRATADA** obrigar-se-á a fornecer informações, sempre em regime de entendimento com a fiscalização, dispondo esta de amplos poderes para atuar no sentido do fiel cumprimento do Contrato.

10.3 - O representante da Administração anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do Contrato, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados. As decisões e providências que ultrapassem o limite de competência da fiscalização deverão ser solicitadas aos seus superiores para a adoção das medidas cabíveis.

10.4 - **A CONTRATADA** é responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais ou comerciais da execução do Contrato.

10.5 - Cabe à **CONTRATADA**, permitir e facilitar à fiscalização dos serviços, em qualquer dia e hora devendo prestar todos os informes e esclarecimentos solicitados.

10.6 - A **CONTRATADA** é responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do Contrato, não excluindo ou reduzindo esta responsabilidade à fiscalização.

#### CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - RESPONSABILIDADE DA CONTRATADA

11.1 - A **CONTRATADA** será responsável pela qualidade do objeto, descritos no objeto deste instrumento.

11.2 - A **CONTRATADA** compromete-se a entregar o objeto conforme descrito no anexo ao Edital, parte integrante deste Contrato.

#### CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - ALTERAÇÕES CONTRATUAIS

12.1 - O Contrato poderá ser alterado, de acordo com o disposto no artigo 65 da Lei 8.666/93.

#### CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DISPOSIÇÕES GERAIS

13.1 - Para dirimir questões oriundas deste Edital e do futuro contrato, fica eleito o Foro de Pedro Canário - ES, Comarca de Pedro Canário.



Prefeitura Municipal de Pedro Canário

Estado do Espírito Santo

Comissão Permanente de Licitação

**13.2 – Faz parte do presente Contrato integrando-o de forma plena, independentemente de transcrição:**

13.2.1 – *Anexo I – Termo de Referência - Especificação do objeto e demais condições;*

Pedro Canário, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2016.

\_\_\_\_\_  
(Nome)  
Prefeito Municipal  
Contratante

\_\_\_\_\_  
Contratada



**PREGAO PRESENCIAL 0002/2016**

**ANEXO I**

**TERMO DE REFERÊNCIA**

**1. OBJETO DA CONTRATAÇÃO**

Contratação de empresa para fornecimento de alimentação escolar (merenda), com entrega parcelada em cronograma fornecido pela Secretaria Municipal de Educação, para atender os estudantes da rede municipal de educação, desta municipalidade, para o exercício do ano letivo de 2016.

**2. JUSTIFICATIVA**

A presente aquisição visa o fornecimento de alimentos variados e seguros, que contribuam para o crescimento e desenvolvimento saudável dos alunos matriculados nas Unidades de Ensino do município de Pedro Canário, garantindo melhoria do rendimento escolar e segurança alimentar e nutricional, bem como, condições de saúde àqueles que necessitem de atenção específica e em vulnerabilidade social, com acesso igualitário, respeitando as diferenças biológicas entre as faixas etárias.

**3. DAS ESPECIFICAÇÕES E CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO**

**3.1.** As especificações constam neste Anexo I Termo de Referência.

**3.2.** Entregar os produtos conforme cronograma fornecido pela SEMED, a qual formulará periodicamente, tendo a proponente o prazo máximo de **03 (três) dias úteis** a contar do recebimento da solicitação, para entregar o produto solicitado em cada uma das Unidades de Ensino requisitantes.

**3.3.** Os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos com característica de cada produto (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas), estabelecida pela Agencia Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, Ministério da Agricultura/Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias Locais para cada gênero descrito conforme tabela de especificação e quantidades e registro no órgão fiscalizador quando couber (SIM, SIE, SIF).

**3.4 -** Só será aceito o fornecimento dos produtos que estiverem de acordo com o item anterior e as especificações mínimas exigidas abaixo:

- Identificação do produto;
- embalagem original e intacta,
- data de fabricação,
- data de validade,
- peso líquido,
- Número do Lote,
- Nome do fabricante.
- Registro no órgão fiscalizador (SIM, SIE e SIF) quando couber,

**4. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**



4.1. As proponentes deverão apresentar atestado(s) fornecido(s) por pessoa jurídica, de direito público ou privado, comprovando a aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação.

4.2. As proponentes deverão apresentar cópia do Alvará de Vigilância Sanitária atualizado, sendo esse requisito mínimo de qualidade higiênico-sanitária para a fabricação/produção/comercialização de gêneros alimentícios.

## 5. DA FISCALIZAÇÃO

5.1. A Secretaria Municipal de Educação, através da **Nutricionista** responsável de cada unidade escolar, será responsável pela fiscalização do fornecimento dos produtos, observando todos os aspectos estipulados (prazo de entrega, local de entrega, observância acerca da qualidade e marca dos produtos contratados), nos termos do art. 67, § 1º, da Lei nº 8.666, de 1993, em conformidade com o disposto na **cláusula 9ª do Termo de Contrato**.

5.2. A equipe de Nutricionistas da SEMED realizará visita de rotina no local de armazenamento/produção dos gêneros a serem fornecidos pela contratada, para supervisão das atividades e verificação de boas práticas conforme legislação sanitária vigente, podendo solicitar adequações caso necessário, estipulando prazos para as devidas correções.

5.3. A aceitação estará condicionada à devida fiscalização dos técnicos da SEMED. Não serão aceitos produtos cujas condições de armazenamento e transporte não sejam satisfatórias.

## 6. DA APROVAÇÃO DOS SERVIÇOS

6.1. O serviço deverá ser devidamente atestado por **servidor (a) designado (a) pela Secretaria Municipal de Educação**, após a aprovação dos serviços pelas **nutricionistas** da unidade de ensino, sem o qual não será permitido nenhum pagamento.

## 6. DA ENTREGA DOS PRODUTOS – LOCAL PERIODICIDADE

6.1. Os produtos deverão ser entregues nas **Unidades de Ensino que compõem as Regiões administrativas** do município conforme relação de endereço anexo a este Termo de Referência.

6.2. A Secretaria Municipal de Educação fornecerá o cronograma de entrega, que deverá ser assinado em conjunto com um dos (as) nutricionistas da Equipe, a qual deverá se identificar através de seu carimbo e assinatura.

6.3. O recebimento dos produtos ocorrerá em dias úteis que sejam de expediente normal de trabalho da Prefeitura. Serão efetuadas no **horário das 8h00min às 11h00min, ou das 13h às 18h00min**. Além disso, o dia imediatamente posterior ao selecionado para entrega também deve ser útil e de expediente normal da Prefeitura.

6.4. Para entregas fora do horário definido no item 6.3, o interessado deve requerer antecipadamente a Secretaria interessada, que decidirá sobre a possibilidade de atendimento em cada caso.

6.5. Se deferido o pedido mencionado na cláusula 6.4, o interessado agendará com a Secretaria um horário para a entrega dentro do período das 8h00min às 11h00min, ou das 13h00 às 18h00min dos dias úteis e de expediente normal de trabalho da Prefeitura Municipal, desde que o dia imediatamente posterior também seja útil e de expediente normal da Prefeitura.

6.6. O horário agendado em virtude da cláusula 6.5 será decidido pela Secretaria interessada, que definirá o momento mais razoável, ou o horário de menor prejuízo ao serviço da Prefeitura.

6.7. As mercadorias serão deixadas pelo transportador ou fornecedor em local adequado, o qual será definido pelo servidor da Secretaria no momento em que estiver sendo efetuado o recebimento.





6.8. As entregas dos objetos deverão ser efetuadas sempre que forem solicitadas no prazo de **até 03 (três) dias úteis**.

6.9. O objeto poderá ser rejeitado, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no termo de referência, devendo ser substituído no prazo de 5 (cinco) dias para todos os itens deste termo, tudo às custas da CONTRATADA, sob pena de aplicação das penalidades previstas neste edital.

6.10. O objeto será recebido definitivamente, no **prazo de 03 (três) dias úteis**, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação, mediante termo circunstanciado.

**6.11 Os produtos deverão ser entregues, obedecendo à seguinte periodicidade:**

- Hortifrutigranjeiros - semanalmente,
- Derivados lácteos e refrigerados, semanalmente,
- Produtos de panificação, de acordo com cardápio,
- Carnes e derivados e produtos congelados, quinzenalmente, e,
- Alimentos Estoque-Seco (não perecíveis), mensalmente ou de acordo com a capacidade de estocagem da Unidade.

**6.11.1.** Havendo necessidade de adequações, o cronograma de datas e periodicidade poderá sofrer alterações.

**7. DO PAGAMENTO**

**7.1. - O pagamento** será realizado, **em até 10 (dez) dias** após a apresentação da competente nota fiscal correspondente ao grupo que deverá conter obrigatoriamente o visto da Secretaria, em conformidade com o disposto na cláusula 2ª do Termo de Contrato, anexo deste Edital.

17.1.1- A Prefeitura Municipal de Pedro Canário não efetua pagamento antecipado, não sendo considerados os itens das propostas que assim se apresentarem.

**8. DA VIGÊNCIA CONTRATUAL**

**8.1.** O prazo de vigência do Contrato será da data de sua assinatura **até 31/12/2016**, obedecidos aos prazos legais para sua publicação, na forma da Lei, sendo que fornecimento somente se dará após o recebimento da Ordem de Fornecimento emitida pela Secretaria Municipal de Educação, podendo, a critério da Municipalidade, ser prorrogado, até o limite previsto no **art. 57 da Lei 8.666/93**.

**8.2.** O prazo para prestação dos serviços será contada da assinatura da Ordem de Fornecimento **até 31/12/2016**, em conformidade com o disposto no item 8.1.

**9. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

**9.1.** Os produtos deverão ser entregues nas Unidades de Ensino que compõem cada Região Administrativa do Município de Pedro Canário, que serão responsáveis pela conferência dos gêneros no ato do recebimento, que informarão à SEMED eventuais inconsistências.

**9.2.** As despesas com transporte, fretes, bem como, qualquer outra relacionada à entrega do produto, é de total responsabilidade da proponente.

**9.3.** Todos os gêneros alimentícios deverão ser transportados em caminhão tipo baú específico para esse fim, devendo ser previamente higienizados e não conter qualquer substância que possa acarretar lesão física, química ou biológica aos alimentos.



9.4. Os gêneros de características congelados ou refrigerados deverão ser transportados em caminhão tipo baú refrigerados, de modo a conservar a temperatura e a qualidade dos alimentos no ato da entrega.

9.5. Os gêneros deverão estar sobrepostos em paletes e/ou em caixa de polietileno higienizadas quando necessário, não sendo permitido o transporte de hortifrutis em caixas de madeira ou papelão, com exceção dos ovos que poderão ser acondicionados em embalagem de papelão e/ou isopor, e/ou polietileno atóxico.

9.6. Os entregadores deverão estar devidamente identificados com o nome da empresa, uniformizados (camisa, sapato, calça, crachá, boné) com hábitos de higiene satisfatórios (uniforme limpos, higiene pessoal adequada, barba e bigode aparado, cabelo protegido sem adornos e unhas aparadas), conforme boas práticas de fabricação/produção de alimentos possuindo boa conduta e relacionamento no local de entrega.

9.7. Caso seja detectada alguma falha no fornecimento, que esteja em desconformidade com o contrato, a contratada deverá efetuar a troca satisfatoriamente no prazo máximo de **01 (um) dia útil**, após a notificação, sem prejuízo das sanções previstas.

9.8. A contratada deverá emitir relatório trimestral de venda dos gêneros alimentícios por Unidade Escolar deste Município a ser encaminhado SEMED.

9.9. Demais obrigações em conformidade com a Lei 8.666/93 e demais legislações pertinente.

9.10. Os gêneros alimentícios deverão ser entregues por Região Administrativa, **diretamente nas Unidades de Ensino da Rede Municipal**, em conformidade com as Autorizações de Fornecimento emitidas, de datas, pesos e quantidades estabelecidos pela Secretaria Municipal de Educação.

## 10. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

10.1. Efetuar os pagamentos à CONTRATADA, na forma estabelecida do edital e no contrato;

10.2. Rejeitar os produtos que não satisfizerem aos padrões exigidos nas especificações e recomendações da contratante;

10.3. Fornecer todos os elementos básicos e dados complementares à execução dos serviços ora licitados;

10.4. Notificar a contratada, por escrito, de quaisquer irregularidades que venham a ocorrer, em função da prestação dos serviços.

10.5. Cumprir e fazer cumprir o disposto nas cláusulas deste Termo de Referência.

## 11. ESCLARECIMENTOS E INFORMAÇÕES:

11.1. Na Secretaria Municipal de Educação, Rua São Paulo, n.º 220, Bairro Boa Vista, Pedro Canário – Espírito Santo.

## 12. FONTE DE RECURSOS:

12.1. As despesas correrão à conta dos recursos consignados às Secretarias, através de previsão no Orçamento Municipal, para o exercício de 2016, em conformidade com as dotações orçamentárias e disponibilidades financeiras informadas através da Secretaria Municipal de Finanças desta Municipalidade, para aquisição dos gêneros alimentícios com recursos provenientes do FNDE e do Tesouro Municipal.

## 13. DISPOSIÇÕES FINAIS

13.1. A participação de qualquer proponente vencedor no processo implica a aceitação tácita, incondicional, irrevogável e irretroatável dos seus termos, regras e condições. Nos preços já estão



inclusas todas as despesas tais como: despesa com funcionários, materiais utilizados, impostos, transportes, taxas ou o outras.

### 13. CRITÉRIO DE JULGAMENTO E ACEITABILIDADE

13.1 Quanto ao critério de julgamento de menor preço, foi realizada pesquisa de mercado com objetivo de apurar a média dos preços locais. Assim, as propostas deverão observar os valores de referência abaixo indicados. Espera-se com isso conseguir a proposta mais vantajosa para a Administração, melhor alocando os recursos públicos, fator indispensável à boa gestão administrativa.

#### 13.2 O critério de aceitabilidade serão os preços unitários máximos abaixo definidos:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO BÁSICA	UNID.	PREÇO UNIT. ESTIMADO
<b>GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ESTOQUE SECO (NÃO PERECÍVEIS)</b>			
1	ACHOCOLATADO EM PÓ.	Kg	8,14
2	AÇÚCAR COMUM CRISTAL.	Kg	3,63
3	AMIDO DE MILHO	Kg	8,33
4	ARROZ TIPO 2	Kg	4,28
5	BISCOITO DE MAISENA	Kg	8,25
6	BISCOITO DE SAL (água e sal)	Kg	8,25
7	CANJQUINHA	Kg	2,58
8	COLORÍFICO – colorau.	Kg	5,60
9	FARINHA, tipo de mandioca, branca, tipo 1.	Kg	4,08
10	FEIJÃO, tipo carioca.	Kg	5,97
11	FEIJÃO, tipo preto.	Kg	6,10
12	FUBÁ DE MILHO	Kg	2,68
13	LEITE DE COCO	Lt	15,28
14	LEITE EM PÓ INTEGRAL	kg	22,90
15	MACARRÃO ESPAGUETE	Kg	5,06
16	MILHO PARA CANJICA	Kg	6,28
17	ÓLEO DE SOJA	Und	5,66
18	SAL REFINADO IODADO	Kg	1,56
19	TAPIOCA	Kg	6,94
20	VINAGRE (branco)	Und	2,09
<b>GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS: CARNES PEIXES E DERIVADOS</b>			
21	CARNE BOVINA CONGELADA EM PEÇA: OPÇÃO 1 - CORTE COXÃO MOLE; OPÇÃO 2 - CORTE PATINHO; OPÇÃO 3 - CORTE COXÃO DURO.	Kg	23,00
22	CARNE BOVINA DE 2ª MOÍDA.	Kg	15,44
23	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO	Kg	9,20
24	PEITO DE FRANGO EM PEDAÇOS CONGELADOS	Kg	10,44
25	PEIXE - CAÇÃO EM CUBOS OU POSTAS	Kg	33,90
<b>GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS: DERIVADOS LÁCTEOS E REFRIGERADOS</b>			
26	BEBIDA LÁCTEA SABOR MORANGO (saquinho).	Lt	4,86
27	MARGARINA COM SAL.	Kg	12,00
<b>GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS: HORTIFRUTIGRANJEIROS</b>			
28	ABÓBORA, tipo comum ou jacaré.	Kg	4,78
29	AIPIM, tipo branca ou amarela.	Kg	4,50
30	ALFACE, tipo lisa ou crespa.	Mç	1,12
31	ALHO, tipo comum.	Kg	13,99
32	BANANA, tipo da terra.	Kg	3,60



Prefeitura Municipal de Pedro Canário

Estado do Espírito Santo

Comissão Permanente de Licitação

33	BANANA, tipo prata.	Kg	3,29
34	BATATA, tipo inglesa.	Kg	6,40
35	BETERRABA, tipo sem folhas.	Kg	4,55
36	CEBOLA, tipo branca.	Kg	6,25
37	CENOURA, tipo sem rama.	Kg	5,05
38	CHUCHU.	Kg	3,33
39	COUVE, tipo manteiga.	Mç	1,59
40	MAMÃO, tipo formosa.	Kg	6,00
41	MELANCIA, tipo redonda graúda.	Kg	3,83
42	OVO, tipo: galinha.	Dz	6,40
43	TEMPERO VERDE (SALSA E CEBOLINHA).	Mç	0,85
44	TOMATE.	Kg	6,62
<b>GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS: PRODUTO DE PANIFICAÇÃO</b>			
45	PÃO BRIOCHE.	Kg	13,80
<b>GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS: POLPA DE FRUTA</b>			
46	POLPA DE FRUTA, sabores variados.	Kg	4,99

13.2.1 - Considerando que vários itens repetem os mesmos objetos, diferentes apenas nos quantitativos, sendo assim, informamos que os valores das propostas de preços unitários apresentadas para os objetos repetidos deverão ser iguais para todos os programas.

**14. ESPECIFICAÇÕES DETALHADAS DOS MATERIAIS E ESTIMATIVA DE CONSUMO POR PROGRAMA PARA O EXERCÍCIO DO ANO LETIVO DE 2016.**

ITEM	UNID	QTDE	DESCRIÇÃO DO OBJETO	MARCA	PREÇOS MÁXIMOS ESTIMADOS	VALOR TOTAL
<b>SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO – PROC. Nº 5721/2015.</b>						
<b>LOTE 01 - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ESTOQUE SECO (NÃO PERECÍVEIS)- ITENS 01- 44</b>						
<b>Programa: FNDE/PNAE - CRECHES E PRÉ-ESCOLAS</b>						
1	Kg	650	<b>ACHOCOLATADO EM PÓ</b> - Ingredientes básicos: cacau e açúcar. O produto deverá apresentar registro no órgão competente, não deverá apresentar problemas com homogeneidade, diluição inadequada, excesso de açúcar, misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas, formação de grumos, cheiro forte e intenso, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado por mistura e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, em pacotes contendo 01 kg, prazo de validade mínimo de 12 meses a partir da data da entrega.			
2	Kg	900	<b>AÇÚCAR COMUM CRISTAL</b> - O produto deverá apresentar registro no órgão competente. Não deverá apresentar misturas inadequadas ao			



# Prefeitura Municipal de Pedro Canário

## Estado do Espírito Santo

### Comissão Permanente de Licitação

			produto, presença de impurezas, formação de grumos, cheiro forte e intenso, coloração não característica, sabor forte e intenso, coloração não característica, sabor alterado por mistura e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, em pacotes contendo 05 kg, prazo de validade mínimo de 08 meses a partir da data de entrega.			
3	Kg	150	<b>AMIDO DE MILHO</b> - O produto deverá apresentar registro no órgão competente. Não deverá apresentar presença de impurezas, cheiro forte e intenso ou azedo, não deve ter manchas de cor preta, azulada ou esverdeada, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, em pacotes de 500g, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.			
4	Kg	2600	<b>ARROZ TIPO 2</b> - O produto deverá apresentar registro no órgão competente. Não deverá apresentar problemas com coloração não característica, manchas escuras, avermelhadas e/ou esverdeadas, perfurações, carunchos e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, em pacotes de 05 kg, prazo de validade mínimo de 10 meses a partir da data de entrega.			
5	Kg	250	<b>BISCOITO DE MAISENA</b> - O produto deverá apresentar registro no órgão competente, data de fabricação ou lote. O produto não deverá apresentar umidade, misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas, odor desagradável, peso insatisfatório e não poderá estar quebrado. A embalagem deve estar intacta, em pacotes de 400g cada, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.			
6	Kg	250	<b>BISCOITO DE MAISENA</b> - O produto deverá apresentar registro no órgão competente, data de fabricação ou lote. O produto não deverá apresentar umidade,			



# Prefeitura Municipal de Pedro Canário

## Estado do Espírito Santo

### Comissão Permanente de Licitação

			misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas, odor desagradável, peso insatisfatório e não poderá estar quebrado. A embalagem deve estar intacta, em caixa contendo 2 kg, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.			
7	Kg	250	<b>BISCOITO DE SAL</b> (água e sal) - Ingredientes básicos: farinha de trigo, gordura vegetal, sal refinado. O produto deverá apresentar registro no órgão competente, data de fabricação ou lote. O produto não deverá apresentar umidade, misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas, odor desagradável, peso insatisfatório e não poderá estar quebrado. A embalagem deve estar intacta, em pacotes de 400g cada, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.			
8	Kg	250	<b>BISCOITO DE SAL</b> (água e sal) - Ingredientes básicos: farinha de trigo, gordura vegetal, sal refinado. O produto deverá apresentar registro no órgão competente, data de fabricação ou lote. O produto não deverá apresentar umidade, misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas, odor desagradável, peso insatisfatório e não poderá estar quebrado. A embalagem deve estar intacta, em caixa contendo 2 kg, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.			
9	Kg	200	<b>CANJQUINHA</b> - O produto deverá apresentar registro no órgão competente. Não deverá apresentar presença de impurezas, cheiro forte e intenso ou azedo, não deve ter manchas de cor preta, azulada ou esverdeada, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, em pacotes contendo 01 kg, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.			
10	Kg	100	<b>COLORÍFICO</b> – <i>colorau</i> . O produto não deverá apresentar presença de			



			impurezas, brocas, cheiro forte e intenso ou azedo, não deve ter manchas de cor preta, azulada ou esverdeada, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado e peso insatisfatório. A embalagem deve ser plástica transparente apropriada e se apresentar vedada e intacta, contendo 500g, deve apresentar rótulo com data de fabricação e prazo de validade.			
11	Kg	300	<b>FARINHA</b> , <i>tipo de mandioca</i> , branca, tipo 1, seca, em pacote contendo 1 Kg. O produto não deverá apresentar misturas inadequadas, presença de impurezas, cheiro forte e intenso ou azedo, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado e peso insatisfatório, broca. Deve estar constante do rótulo na embalagem informando data de fabricação e prazo de validade.			
12	Kg	500	<b>FEIJÃO</b> , <i>tipo carioca</i> . O produto não deverá apresentar presença de impurezas, cheiro forte e intenso ou azedo, não deve ter manchas de cor preta, azulada ou esverdeada, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, em pacotes de 2 Kg, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.			
13	Kg	400	<b>FEIJÃO</b> , <i>tipo preto</i> . O produto não deverá apresentar presença de impurezas, cheiro forte e intenso ou azedo, não deve ter manchas de cor preta, azulada ou esverdeada, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, em pacotes de 2 Kg, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.			
14	Kg	300	<b>FUBÁ DE MILHO</b> - O produto deverá apresentar registro no órgão competente, o conteúdo deve estar bem solto e seco no pacote, deve ter cor amarela uniforme, não deverá apresentar problemas com misturas inadequadas ao produto, presença			



			de impurezas, cheiro forte e intenso ou azedo, não deve ter manchas de cor preta, azulada ou esverdeada, sabor alterado e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, em pacotes contendo 500g, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.			
15	Lt	100	<b>LEITE DE COCO</b> , produto obtido de leite de coco pasteurizado e homogeneizado, podendo conter conservantes, acidulantes e/ou espessante. Garrafa de 500 ml ou 1 L.			
16	kg	1500	<b>LEITE EM PÓ INTEGRAL:</b> Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados. O leite em pó integral deverá estar de acordo com as especificações gerais do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite em pó, fixado pela Portaria Vigente. O produto, ao ser reconstituído, conforme indicação na rotulagem deverá satisfazer aos padrões de leite integral. Aspecto: pó uniforme, sem grumos; Cor: branco amarelado; Odor e sabor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluído. Não poderá conter substâncias estranhas macro e/ou microscopicamente visíveis. Ausência de Conservadores.			
17	Kg	600	<b>MACARRÃO ESPAGUETE</b> - O produto deverá apresentar registro no órgão competente. O produto deve estar inteiro e firme, não deverá apresentar sêmola, cor esverdeada com pontos brancos e cinzas, mofo, não deve apresentar perfurações, carunchos e outros insetos, pó branco solto no pacote, misturas inadequadas ao produto, cheiro forte e intenso, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado por mistura e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, em pacotes contendo 01 kg, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.			





18	Kg	200	<b>MILHO PARA CANJICA</b> - O produto deverá apresentar registro no órgão competente. Não deverá apresentar presença de impurezas, cheiro forte e intenso ou azedo, não deve ter manchas de cor preta, azulada ou esverdeada, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, em pacotes de 500g, prazo de validade mínimo de 04 meses a partir da data de entrega.			
19	Und	600	<b>ÓLEO DE SOJA</b> - O produto deverá apresentar registro no órgão competente. Deve ser transparente, em garrafa Pet, com cheiro e gosto próprio, não deverá apresentar problemas como presença de impurezas, cheiro e sabor não característico, embalagens amassadas e/ou estufadas, não deve conter perfurações, não devem apresentar peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, em garrafas contendo 900ml, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.			
20	Kg	400	<b>SAL REFINADO IODADO</b> - O produto deverá apresentar registro no órgão competente. Não deverá apresentar misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas, formação de grumos, coloração não característica, sabor alterado e peso insatisfatório, A embalagem deve estar intacta, em pacotes contendo 01 kg, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.			
21	Kg	200	<b>TAPIOCA</b> - O produto deverá apresentar registro no órgão competente. Não deverá apresentar presença de impurezas, cheiro forte e intenso ou azedo, não deve ter manchas de cor preta, azulada ou esverdeada, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, em pacotes contendo 500 g, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.			



Prefeitura Municipal de Pedro Canário

Estado do Espírito Santo

Comissão Permanente de Licitação

22	Und	100	<b>VINAGRE</b> (branco)- O produto deverá apresentar registro no órgão competente. Deve ser transparente, em garrafa Pet, com cheiro e gosto próprio, não deverá apresentar problemas como presença de impurezas, cheiro e sabor não característico, embalagens amassadas e/ou estufadas, não deve conter perfurações, não devem apresentar peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, em garrafas contendo 750ml, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.			
<b>SOMA I DO LOTE 01.....</b>						
<b>Programa: FNDE/PNAE – Ensino Fundamental e EJA – Educação de Jovens e Adultos.</b>						
23	Kg	400	<b>BISCOITO DE MAISENA</b> - O produto deverá apresentar registro no órgão competente, data de fabricação ou lote. O produto não deverá apresentar umidade, misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas, odor desagradável, peso insatisfatório e não poderá estar quebrado. A embalagem deve estar intacta, em pacotes de 400g cada, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.			
24	Kg	500	<b>BISCOITO DE SAL</b> (água e sal) - Ingredientes básicos: farinha de trigo, gordura vegetal, sal refinado. O produto deverá apresentar registro no órgão competente, data de fabricação ou lote. O produto não deverá apresentar umidade, misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas, odor desagradável, peso insatisfatório e não poderá estar quebrado. A embalagem deve estar intacta, em pacotes de 400g cada, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.			
25	Kg	100	<b>COLORÍFICO</b> – <i>colorau</i> . O produto não deverá apresentar presença de impurezas, brocas, cheiro forte e intenso ou azedo, não deve ter manchas de cor preta, azulada ou esverdeada, coloração escura ou clara não característica, sabor			



Prefeitura Municipal de Pedro Canário

Estado do Espírito Santo

Comissão Permanente de Licitação

			alterado e peso insatisfatório. A embalagem deve ser plástica transparente apropriada e se apresentar vedada e intacta, contendo 500g, deve apresentar rótulo com data de fabricação e prazo de validade.			
26	Kg	180	<b>FARINHA</b> , <i>tipo de mandioca</i> , branca, tipo 1, seca, em pacote contendo 1 Kg. O produto não deverá apresentar misturas inadequadas, presença de impurezas, cheiro forte e intenso ou azedo, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado e peso insatisfatório, broca. Deve estar constante do rótulo na embalagem informando data de fabricação e prazo de validade.			
27	Kg	400	<b>FEIJÃO</b> , <i>tipo carioca</i> . O produto não deverá apresentar presença de impurezas, cheiro forte e intenso ou azedo, não deve ter manchas de cor preta, azulada ou esverdeada, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, em pacotes de 2 Kg, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.			
28	Kg	200	<b>FEIJÃO</b> , <i>tipo preto</i> . O produto não deverá apresentar presença de impurezas, cheiro forte e intenso ou azedo, não deve ter manchas de cor preta, azulada ou esverdeada, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, em pacotes de 2 Kg, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.			
29	Lt	120	<b>LEITE DE COCO</b> , produto obtido de leite de coco pasteurizado e homogeneizado, podendo conter conservantes, acidulantes e/ou espessante. Garrafa de 500 ml ou 1 L.			
30	kg	700	<b>LEITE EM PÓ INTEGRAL</b> : Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados. O leite em pó integral			



			deverá estar de acordo com as especificações gerais do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite em pó, fixado pela Portaria Vigente. O produto, ao ser reconstituído, conforme indicação na rotulagem deverá satisfazer aos padrões de leite integral. Aspecto: pó uniforme, sem grumos, Cor: branco amarelado; Odor e sabor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluído; Não poderá conter substâncias estranhas macro e/ou microscopicamente visíveis. Ausência de Conservadores.			
<b>SOMA II DO LOTE 01.....</b>						
<b>RECURSOS ORDINÁRIOS – Ensino Fundamental e EJA – Educação de Jovens e Adultos.</b>						
31	Kg	900	<b>ACHOCOLATADO EM PÓ</b> - Ingredientes básicos: cacau e açúcar. O produto deverá apresentar registro no órgão competente, não deverá apresentar problemas com homogeneidade, diluição inadequada, excesso de açúcar, misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas, formação de grumos, cheiro forte e intenso, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado por mistura e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, em pacotes contendo 01 kg, prazo de validade mínimo de 12 meses a partir da data da entrega.			
32	Kg	1450	<b>AÇÚCAR COMUM CRISTAL</b> - O produto deverá apresentar registro no órgão competente. Não deverá apresentar misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas, formação de grumos, cheiro forte e intenso, coloração não característica, sabor forte e intenso, coloração não característica, sabor alterado por mistura e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, em pacotes contendo 05 kg, prazo de validade mínimo de 08 meses a partir da data de entrega.			
33	Kg	120	<b>AMIDO DE MILHO</b> - O produto deverá apresentar registro no órgão competente. Não deverá apresentar			



Prefeitura Municipal de Pedro Canário

Estado do Espírito Santo

Comissão Permanente de Licitação

			presença de impurezas, cheiro forte e intenso ou azedo, não deve ter manchas de cor preta, azulada ou esverdeada, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, em pacotes contendo 500g, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.			
34	Kg	4000	<b>ARROZ TIPO 2</b> - O produto deverá apresentar registro no órgão competente. Não deverá apresentar problemas com coloração não característica, manchas escuras, avermelhadas e/ou esverdeadas, perfurações, carunchos e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, em pacotes contendo 05 kg, prazo de validade mínimo de 10 meses a partir da data de entrega.			
35	Kg	400	<b>BISCOITO DE MAISENA</b> - O produto deverá apresentar registro no órgão competente, data de fabricação ou lote. O produto não deverá apresentar umidade, misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas, odor desagradável, peso insatisfatório e não poderá estar quebrado. A embalagem deve estar intacta, em pacotes de 400 g cada, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.			
36	Kg	400	<b>BISCOITO DE SAL</b> (água e sal) - Ingredientes básicos: farinha de trigo, gordura vegetal, sal refinado. O produto deverá apresentar registro no órgão competente, data de fabricação ou lote. O produto não deverá apresentar umidade, misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas, odor desagradável, peso insatisfatório e não poderá estar quebrado. A embalagem deve estar intacta. A embalagem deve estar intacta, em pacotes de 400 g cada, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.			
37	Kg	200	<b>CANJQUINHA</b> - O produto deverá apresentar registro no órgão			



			competente. Não deverá apresentar presença de impurezas, cheiro forte e intenso ou azedo, não deve ter manchas de cor preta, azulada ou esverdeada, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, em pacotes contendo 01 kg, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.			
38	Kg	350	<b>FUBA DE MILHO</b> - O produto deverá apresentar registro no órgão competente, o conteúdo deve estar bem solto e seco no pacote, deve ter cor amarela uniforme, não deverá apresentar problemas com misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas, cheiro forte e intenso ou azedo, não deve ter manchas de cor preta, azulada ou esverdeada, sabor alterado e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, em pacotes contendo 500g, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.			
39	kg	700	<b>LEITE EM PÓ INTEGRAL:</b> Produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados. O leite em pó integral deverá estar de acordo com as especificações gerais do Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Leite em pó, fixado pela Portaria Vigente. O produto, ao ser reconstituído, conforme indicação na rotulagem deverá satisfazer aos padrões de leite integral. Aspecto: pó uniforme, sem grumos; Cor: branco amarelado; Odor e sabor: agradável, não rançoso, semelhante ao leite fluído.; Não poderá conter substâncias estranhas macro e/ou microscopicamente visíveis; Ausência de Conservadores.			
40	Kg	1000	<b>MACARRÃO ESPAGUETE</b> - O produto deverá apresentar registro no órgão competente. O produto deve estar inteiro e firme, não deverá apresentar sêmola, cor esverdeada com pontos brancos e			



Prefeitura Municipal de Pedro Canário

Estado do Espírito Santo

Comissão Permanente de Licitação

			cinzas, mofo não deve apresentar perfurações, carunchos e outros insetos, pó branco solto no pacote, misturas inadequadas ao produto, cheiro forte e intenso, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado por mistura e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, em pacotes contendo 01 kg, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.			
41	Kg	400	<b>MILHO PARA CANJICA</b> - O produto deverá apresentar registro no órgão competente. Não deverá apresentar presença de impurezas, cheiro forte e intenso ou azedo, não deve ter manchas de cor preta, azulada ou esverdeada, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, em pacotes contendo 500g, prazo de validade mínimo de 04 meses a partir da data de entrega.			
42	Und	800	<b>ÓLEO DE SOJA</b> - O produto deverá apresentar registro no órgão competente. Deve ser transparente, em garrafa Pet, com cheiro e gosto próprio, não deverá apresentar problemas como presença de impurezas, cheiro e sabor não característico, embalagens amassadas e/ou estufadas, não deve conter perfurações, não devem apresentar peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, em garrafas contendo 900ml, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.			
43	Kg	300	<b>TAPIOCA</b> - O produto deverá apresentar registro no órgão competente. Não deverá apresentar presença de impurezas, cheiro forte e intenso ou azedo, não deve ter manchas de cor preta, azulada ou esverdeada, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, em pacotes contendo 500 g, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.			



44	Und	100	<b>VINAGRE</b> (branco)- O produto deverá apresentar registro no órgão competente. Deve ser transparente, em garrafa Pet, com cheiro e gosto próprio, não deverá apresentar problemas como presença de impurezas, cheiro e sabor não característico, embalagens amassadas e/ou estufadas, não deve conter perfurações, não devem apresentar peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, em garrafas contendo 750ml, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.			
<b>SOMA III DO LOTE 01.....</b>						
<b>TOTAL DO LOTE 01.....</b>						
<b>LOTE 02 - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS: CARNES PEIXES E DERIVADOS – ITENS – 01- 10.</b>						
<b>Programa: FNDE/PNAE - CRECHES E PRÉ-ESCOLAS</b>						
45	kg	300	<b>CARNE BOVINA CONGELADA EM PEÇA: OPÇÃO 1 - CORTE COXÃO MOLE; OPÇÃO 2 - CORTE PATINHO; OPÇÃO 3 - CORTE COXÃO DURO.</b> Carne proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária, procedente de qualio traseiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, em peça, congelada, aparada e apresentada nos cortes: coxão mole, patinho e coxão duro. A carne bovina deverá sofrer processo de congelamento rápido em temperatura de -40° C (quarenta graus centígrados negativos). Deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também, a qualidade do mesmo. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina em peça congelada nos cortes patinho e coxão duro deverão apresentar-se livre de parasitas, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração. Aspecto:			





Prefeitura Municipal de Pedro Canário

Estado do Espírito Santo

Comissão Permanente de Licitação

			próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa. Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor: próprio			
46	Kg	1800	<b>CARNE BOVINA DE 2ª MOÍDA</b> - O produto deverá apresentar registro no órgão competente, deverá apresentar odor agradável, consistência firme, deve conter no máximo 10% de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e não deverá apresentar nervos (inervações), presença de impurezas, cheiro forte e intenso, coloração não característica, manchas escuras ou verdes, não deve estar pegajoso, não deve apresentar sabor alterado e peso insatisfatório, não devem ser temperadas e devem ser entregues congeladas. A embalagem deve estar intacta, em pacotes contendo 01 kg, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data da entrega. Obs. O produto somente será recebido se o percentual de índice máximo de perda por degelo for inferior a 08% (oito por cento) do peso do produto.			
47	Kg	1300	<b>COXA E SOBRECOXA DE FRANGO</b> - O produto deverá apresentar registro no órgão competente, deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar nervos (inervações), presença de impurezas, cheiro forte e intenso, coloração não característica, manchas escuras ou verdes, não deve estar pegajoso, não deve apresentar sabor alterado e peso insatisfatório, não devem ser temperadas e devem ser entregues congeladas. A embalagem deve estar intacta, em pacotes contendo 01 kg, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega. Obs. O produto somente será recebido se o percentual de índice máximo de perda por degelo for inferior a 08% (oito por cento) do peso do produto.			
48	kg	1600	<b>PEITO DE FRANGO EM PEDAÇOS</b>			



			<p><b>CONGELADOS:</b>Carne de frango limpa, em pedaços (peito) com os respectivos ossos, manipulada em condições higiênicas adequadas, proveniente de aves sadias, abatidas sob inspeção veterinária.A carne de frango deverá ser congelada à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas.A carne de frango limpa, em pedaços congelados (peito) deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração.Aspecto: próprio; Cor: própria;Odor: próprio; Sabor: próprio.</p>			
49	Kg	600	<p><b>PEIXE - CAÇÃO EM CUBOS OU POSTAS:</b> Produto obtido através da secção de peixes cartilaginosos conhecidos como cações do tipo branco, íntegros, limpos, eviscerados, sem osso, manipulados sob rígidas condições de higiene, livres de resíduos de vísceras. Deverá ser congelado e armazenado em temperatura igual ou inferior a -15°C (quinze graus centígrados negativos), e transportado em condições que preservem as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físicoquímicas, microbiológicas e microscópicas. Os pescados não deverão ser provenientes de águas contaminadas ou poluídos e nem recolhido já morto, não poderá apresentar cheiro ou sabor anormais, lesões, traumatismos ou estar infestado por parasitas. Os cubos deverão ter peso unitário de 40g a 50g (quarenta a cinquenta gramas). O produto deverá apresentar as seguintes</p>			



Prefeitura Municipal de Pedro Canário

Estado do Espírito Santo

Comissão Permanente de Licitação

			características:aspecto: próprio; cor: própria; odor: característico;sabor: característico;Deverá apresentar valor de pH de no máximo 6,8;Ausência de sujidades, parasitos e larvas;TOXICOLÓGICAS:1. Contaminantes Inorgânicos:Mercúrio: máximo 0,5 mg/kg;Chumbo: máximo 2,00 mg/kg;Cádmio: máximo 1,00 mg/kg; Cobre: máximo 30,00 mg/kg;Zinco: máximo 50,00 mg/kg;Decreto Federal n°. 55.871 de 26/03/65, Tabela 11 e Portaria n° 685 de 27/8/98 - SVS/MS, Item 2 do Anexo, publicada em 28/08/98.2. Ausência do conservador Dióxido de Enxofre.Resolução 04/88 de 24/11/88 do CNS/M			
<b>SOMA I DO LOTE 02.....</b>						
<b>Programa: FNDE/PNAE – Ensino Fundamental e EJA – Educação de Jovens e Adultos.</b>						
50	kg	1000	<b>CARNE BOVINA CONGELADA EM PEÇA;OPÇÃO 1 - CORTE COXÃO MOLE;OPÇÃO 2 - CORTE PATINHO;OPÇÃO 3 - CORTE COXÃO DURO.</b> Carne proveniente de machos de espécie bovina, sadios, abatidos sob inspeção veterinária,procedente de qualio traseiro, manipulada em condições higiênicas satisfatórias, em peça, congelada, aparada e apresentada nos cortes: coxão mole, patinho e coxão duro.A carne bovina deverá sofrer processo de congelamento rápido em temperatura de -40° C (quarenta graus centígrados negativos). Deverá ser transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também, a qualidade do mesmo. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura, cartilagem e aponevroses). A carne bovina em peça congelada nos cortes patinho e coxão duro deverão apresentar-se livre de parasitas, sujidades e larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração.Aspecto:			



Prefeitura Municipal de Pedro Canário

Estado do Espírito Santo

Comissão Permanente de Licitação

			próprio da espécie, não amolecida nem pegajosa. Cor: própria da espécie, sem manchas esverdeadas ou pardacentas. Odor: próprio			
51	Kg	3300	<b>CARNE BOVINA DE 2ª MOÍDA</b> - O produto deverá apresentar registro no órgão competente, deverá apresentar odor agradável, consistência firme, deve conter no máximo 10% de gordura, ser isenta de cartilagens, de ossos e não deverá apresentar nervos (inervações), presença de impurezas, cheiro forte e intenso, coloração não característica, manchas escuras ou verdes, não deve estar pegajoso, não deve apresentar sabor alterado e peso insatisfatório, não devem ser temperadas e devem ser entregues congeladas. A embalagem deve estar intacta, em pacotes contendo 01 kg, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data da entrega. Obs. O produto somente será recebido se o percentual de índice máximo de perda por degelo for inferior a 08% (oito por cento) do peso do produto.			
52	Kg	1200	<b>COXA E SOBRECOXA DE FRANGO</b> - O produto deverá apresentar registro no órgão competente, deverá apresentar odor agradável, consistência firme, não deverá apresentar nervos (inervações), presença de impurezas, cheiro forte e intenso, coloração não característica, manchas escuras ou verdes, não deve estar pegajoso, não deve apresentar sabor alterado e peso insatisfatório, não devem ser temperadas e devem ser entregues congeladas. A embalagem deve estar intacta, em pacotes contendo 01 kg, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega. Obs. O produto somente será recebido se o percentual de índice máximo de perda por degelo for inferior a 08% (oito por cento) do peso do produto.			
53	kg	2000	<b>PEITO DE FRANGO EM PEDAÇOS</b>			



			<p><b>CONGELADOS:</b>Carne de frango limpa, em pedaços (peito) com os respectivos ossos, manipulada em condições higiênicas adequadas, proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária.A carne de frango deverá ser congelada à temperatura de -18°C (dezoito graus centígrados negativos) ou inferior e transportada em condições que preservem tanto as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas.A carne de frango limpa, em pedaços congelados (peito) deverá apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração.Aspecto: próprio; Cor: própria;Odor: próprio; Sabor: próprio.</p>			
54	kg	600	<p><b>PEIXE - CAÇÃO EM CUBOS E FILÉ:</b> Produto obtido através da secção de peixes cartilagosos conhecidos como cações do tipo branco, íntegros, limpos, eviscerados, sem osso, manipulados sob rígidas condições de higiene, livres de resíduos de vísceras. Deverá ser congelado e armazenado em temperatura igual ou inferior a -15°C (quinze graus centígrados negativos), e transportado em condições que preservem as características do alimento congelado, como também a qualidade do mesmo quanto às características físicoquímicas, microbiológicas e microscópicas. Os pescados não deverão ser provenientes de águas contaminadas ou poluídas e nem recolhido já morto, não poderá apresentar cheiro ou sabor anormais, lesões, traumatismos ou estar infestado por parasitas. Os cubos deverão ter peso unitário de 40g a 50g (quarenta a cinquenta gramas). O produto deverá apresentar as seguintes</p>			



Prefeitura Municipal de Pedro Canário

Estado do Espírito Santo

Comissão Permanente de Licitação

			características: aspecto próprio; cor própria; odor característico; sabor característico. Deverá apresentar valor de pH de no máximo 6,8. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. TOXICOLÓGICAS: 1. Contaminantes Inorgânicos: Mercúrio: máximo 0,5 mg/kg; Chumbo: máximo 2,00 mg/kg; Cádmiu: máximo 1,00 mg/kg; Cobre: máximo 30,00 mg/kg; Zinco: máximo 50,00 mg/kg. Decreto Federal nº. 55.871 de 26/03/65, Tabela 11 e Portaria nº 685 de 27/8/98 - SVS/MS, Item 2 do Anexo, publicada em 28/08/98. 2. Ausência do conservador Dióxido de Enxofre, Resolução 04/88 de 24/11/88 do CNS/M			
<b>SOMA II DO LOTE 02.....</b>						
<b>TOTAL DO LOTE 02.....</b>						
<b>LOTE 03 - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS: DERIVADOS LÁCTEOS E REFRIGERADOS – ITENS 01-03.</b>						
			<b>Programa: FNDE/PNAE - CRECHES E PRÉ-ESCOLAS</b>			
55	Lt	2000	<b>BEBIDA LÁCTEA SABOR MORANGO</b> (saquinho) - O produto deverá apresentar registro no órgão competente, não deverá apresentar misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas, cheiro forte e intenso ou azedo, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado e peso insatisfatório. A embalagem deve ser plástica contendo 1 litro e estar intacta, prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.			
<b>SOMA I DO LOTE 03.....</b>						
			<b>RECURSOS ORDINÁRIOS – Ensino Fundamental e EJA – Educação de Jovens e Adultos.</b>			
56	Lt	2500	<b>BEBIDA LÁCTEA SABOR MORANGO</b> (saquinho) - O produto deverá apresentar registro no órgão competente, não deverá apresentar misturas inadequadas ao produto, presença de impurezas, cheiro forte e intenso ou azedo, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado e peso insatisfatório. A embalagem deve ser plástica contendo 1 litro e estar intacta,			



			prazo de validade mínimo de 06 meses a partir da data de entrega.			
57	Kg	500	<b>MARGARINA COM SAL:</b> Produto gorduroso em emulsão estável com leite ou seus constituintes ou derivados, e outros ingredientes, destinados alimentação humana com cheiro e sabor característico. A gordura láctea, quando presente, não deverá exceder a 3% m/m do teor de lipídios totais. O produto deverá ser elaborado de acordo com o Regulamento Técnico sobre as condições higiênico sanitárias e as boas práticas de fabricação para Estabelecimentos Elaboradores/Industrializadores de Alimentos. Aspecto: emulsão plástica ou fluida, homogênea, uniforme. Cor: amarela ou branca amarelada, homogênea, normal. Odor: característico ou de acordo com os ingredientes de sua composição normal. Portaria 372/MAA de 04/09/97. Lipídios totais: máximo de 95%. Umidade: de acordo com o teor de lipídios e outros ingredientes.			
<b>SOMA II DO LOTE 03.....</b>						
<b>TOTAL DO LOTE 03.....</b>						
<b>LOTE 04 - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS: HORTIFRUTIGRANJEIROS – ITENS 01 – 34.</b>						
<b>Programa: FNDE/PNAE - CRECHES E PRÉ-ESCOLAS</b>						
58	Kg	350	<b>ABÓBORA</b> , <i>tipo comum ou jacaré</i> . Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado com polpa firme e bem desenvolvida, turgescendo e intacta, livre de corpos estranhos aderentes à superfície externa, sem defeitos e danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.			
59	Kg	350	<b>AIPIM</b> , <i>tipo branca ou amarela</i> , Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado com polpa firme e intacta, casca, inteiras, sem ferimentos ou defeitos,			



			não fibrosa, livres da maior parte possível de terra e corpos estranhos aderente à superfície externa e isentas de umidade e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.			
60	Mç	800	<b>ALFACE</b> , <i>tipo lisaou crespa</i> . Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato Características: Produto selecionado com folhas frescas, firmes e intactas, sem áreas escuras, sem sujidades, livre de resíduos de fertilizante, parasitas e larvas ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.			
61	Kg	300	<b>ALHO</b> , <i>tipo comum</i> , classificação: Graúdo [branco ou roxo], Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado cabeça inteira fisiologicamente desenvolvido, Com bulbos curados, sem chocamento, consistente ao toque e isento de partes amassadas, batidas ou danos causados por pragas e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.			
62	Kg	300	<b>BANANA</b> , <i>tipo da terra</i> . Qualidade Exigida: 1ª, Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado com polpa firme e intacta, devendo ser maduro e entre maduro, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte.			
62	Kg	300	<b>BANANA</b> , <i>tipo prata</i> . Qualidade Exigida: 1ª, Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado com polpa firme e intacta, devendo ser maduro e entre maduro, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte.			
64	Kg	250	<b>BATATA</b> , <i>tipo inglesa</i> , classificação			





Prefeitura Municipal de Pedro Canário

Estado do Espírito Santo

Comissão Permanente de Licitação

			extra, Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado inteira, consistente ao toque, firmes e com brilho, isento de partes amassadas ou batidas, sem ferimentos ou defeitos, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.			
65	Kg	150	<b>BETERRABA</b> , <i>tipo sem folhas</i> , classificação extra. Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas.			
66	Kg	180	<b>CEBOLA</b> , <i>tipo branca</i> , tamanho médio, Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado não brotada, tenra e com brilho, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidos, consistente ao toque, sem danos fisiológicos e isento de partes amassadas ou batidas sem ferimentos ou defeitos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.			
67	Kg	350	<b>CENOURA</b> , <i>tipo sem rama</i> , classificação: extra, Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas.			
68	Kg	150	<b>CHUCHU</b> , Qualidade Exigida: 1ª, Peso Aproximado [UN]: 200g, Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado com polpa firme e intacta, sem			



Prefeitura Municipal de Pedro Canário

Estado do Espírito Santo

Comissão Permanente de Licitação

			danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Não serão tolerados os defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo ou rendimento como brotado, dano profundo, defeito grave de formato, murcho e podridão. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo. O tamanho do chuchu é caracterizado pelo seu peso. A variação máxima permitida entre os frutos de maior e menor tamanho é de 20%.			
69	Mç	250	<b>COUVE</b> , <i>tipo manteiga</i> . Tamanho e Coloração: Uniformes. Produto selecionado fresco, com folhas brilhantes, lisas e viçosas, firmes e sem áreas escuras, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, peso aproximado [MC]: 400g.			
70	Kg	200	<b>MAMÃO</b> , <i>tipo formosa</i> . Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado com polpa firme, com brilho e intacta, devendo ser maduro e entre maduro, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem ferimentos ou defeitos e sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte.			
71	Kg	300	<b>MELANCIA</b> , <i>tipo redonda graúda</i> . Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado com polpa firme e intacta, devendo ser maduro e entre maduro, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte.			
72	Dz	250	<b>OVO</b> , <i>tipo: galinha</i> . Tamanho grande, cor: vermelho, peso aproximado [UN]: 50g, consumo imediato e em escala, no decorrer			



Prefeitura Municipal de Pedro Canário

Estado do Espírito Santo

Comissão Permanente de Licitação

			da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: isento de sujidades, fungos, e substâncias tóxicas, sem rachaduras.			
73	Mç	900	<b>TEMPERO VERDE</b> (SALSA E CEBOLINHA). Fresca e com folhas lisas, peso aproximado [MC]: 140g. Tamanho e Coloração: Uniformes; Características: Produto selecionado talos e folhas inteiras, graúdas, turgescents, intactas, firmes e bem desenvolvidas, consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas e sem manchas.			
74	Kg	350	<b>TOMATE</b> . Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas. Isento de manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.			
<b>SOMA I DO LOTE 04.....</b>						
<b>Programa: FNDE/PNAE – Ensino Fundamental e EJA – Educação de Jovens e Adultos.</b>						
75	Kg	300	<b>ABÓBORA</b> , <i>tipo comum ou jacaré</i> . Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado com polpa firme e bem desenvolvida, turgescents e intacta, livre de corpos estranhos aderentes à superfície externa, sem defeitos e danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.			
76	Kg	250	<b>AIPIM</b> , <i>tipo branca ou amarela</i> , Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado com polpa firme e intacta, casca, inteiras, sem ferimentos ou defeitos, não fibrosa, livres da maior parte possível de terra e corpos estranhos aderente à superfície externa e isentas de umidade e sem danos físicos e mecânicos oriundos do			



Prefeitura Municipal de Pedro Canário

Estado do Espírito Santo

Comissão Permanente de Licitação

			manuseio e transporte.			
77	Mç	600	<b>ALFACE</b> , <i>tipo lisaou crespa</i> . Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato Características: Produto selecionado com folhas frescas, firmes e intactas, sem áreas escuras, sem sujidades, livre de resíduos de fertilizante, parasitas e larvas ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.			
78	Kg	180	<b>ALHO</b> , <i>tipo comum</i> , classificação: Graúdo [branco ou roxo], Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado cabeça inteira fisiologicamente desenvolvido, Com bulbos curados, sem chocamento, consistente ao toque e isento de partes amassadas, batidas ou danos causados por pragas e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte			
79	Kg	250	<b>BANANA</b> , <i>tipo da terra</i> . Qualidade Exigida: 1ª, Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado com polpa firme e intacta, devendo ser maduro e entre maduro, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte.			
80	Kg	200	<b>BANANA</b> , <i>tipo prata</i> . Qualidade Exigida: 1ª, Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado com polpa firme e intacta, devendo ser maduro e entre maduro, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte.			
81	Kg	180	<b>BATATA</b> , <i>tipo inglesa</i> , classificação extra, Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado			



# Prefeitura Municipal de Pedro Canário

## Estado do Espírito Santo

### Comissão Permanente de Licitação

			inteira, consistente ao toque, firmes e com brilho, isento de partes amassadas ou batidas, sem ferimentos ou defeitos, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa e sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.			
82	Kg	100	<b>BETERRABA</b> , <i>tipo sem folhas</i> , classificação extra. Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas.			
83	Kg	350	<b>CEBOLA</b> , <i>tipo branca</i> , tamanho médio, Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado não brotada, tenra e com brilho, turgescerentes, intactas, firmes e bem desenvolvidos, consistente ao toque, sem danos fisiológicos e isento de partes amassadas ou batidas sem ferimentos ou defeitos, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.			
84	Kg	200	<b>CENOURA</b> , <i>tipo sem rama</i> , classificação: extra, Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas.			
85	Kg	150	<b>CHUCHU</b> , Qualidade Exigida: 1ª, Peso Aproximado [UN]: 200g, Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado com polpa firme e intacta, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Não serão tolerados os defeitos externos e internos que prejudiquem o consumo ou rendimento como brotado, dano			



# Prefeitura Municipal de Pedro Canário

## Estado do Espírito Santo

### Comissão Permanente de Licitação

			profundo, defeito grave de formato, murcho e podridão. O produto deverá estar fresco, isento de substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa e no ponto de consumo. O tamanho do chuchu é caracterizado pelo seu peso. A variação máxima permitida entre os frutos de maior e menor tamanho é de 20%.			
86	Mç	200	<b>COUVE</b> , <i>tipo manteiga</i> . Tamanho e Coloração: Uniformes. Produto selecionado fresco, com folhas brilhantes, lisas e viçosas, firmes e sem áreas escuras, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, peso aproximado [MC]: 400g.			
87	Kg	150	<b>MAMÃO</b> , <i>tipo formosa</i> . Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado com polpa firme, com brilho e intacta, devendo ser maduro e entre maduro, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem fermentos ou defeitos e sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte.			
88	Kg	200	<b>MELANCIA</b> , <i>tipo redonda graúda</i> . Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado com polpa firme e intacta, devendo ser maduro e entre maduro, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte.			
89	Dz	300	<b>OVO</b> , <i>tipo: galinha</i> . Tamanho grande, cor: vermelho, peso aproximado [UN]: 50g, consumo imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: isento de sujidades, fungos, e substâncias tóxicas, sem rachaduras.			



Prefeitura Municipal de Pedro Canário

Estado do Espírito Santo

Comissão Permanente de Licitação

90	Mç	400	<b>TEMPERO VERDE</b> (SALSA E CEBOLINHA). Fresca e com folhas lisas, peso aproximado [MC]: 140g. Tamanho e Coloração: Uniformes; Características: Produto selecionado talos e folhas inteiras, graúdas, turgescents, intactas, firmes e bem desenvolvidas, consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas e sem manchas.			
91	Kg	400	<b>TOMATE</b> . Tamanho e Coloração: Uniformes, Consumo Imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 dias antes do vencimento, Características: Produto selecionado consistente ao toque e isento de partes amassadas ou batidas. Isento de manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.			
<b>SOMA II DO LOTE 04.....</b>						
<b>TOTAL DO LOTE 04.....</b>						
<b>LOTE 05 – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS: PRODUTO DE PANIFICAÇÃO – ITENS 01 - 03.</b>						
<b>Programa: FNDE/PNAE - CRECHES E PRÉ-ESCOLAS.</b>						
92	Kg	800	<b>PÃO BRIOCHE</b> - Casca de cor dourada, homogênea e brilhante. Aspecto da casca - macia, não seca, com aparência de bem assada ou adormecida. Pestana - os pães não devem ser cortados, não devem apresentar estrangulamentos; os cortes laterais devem apresentar a forma retangular, bem definidos, de superfície lisa e com bordas bem destadas. Volume - o nível ideal se relaciona diretamente com a estrutura do miolo e a qualidade da casca é de grande importância na determinação da qualidade do pão, por ser resultado do tratamento correto durante o processamento da massa. A cor do miolo deve variar de branco a levemente creme. Estrutura do miolo - homogênea e inteiriça, formando as paredes laterais e não apresentar buracos. Com o peso de 50g por unidade. Devidamente embalado e com data de validade na embalagem.			
<b>SOMA I DO LOTE 05.....</b>						
<b>Programa: FNDE/PNAE – Ensino Fundamental e</b>						



<b>EJA – Educação de Jovens e Adultos.</b>					
93	Kg	400	<b>PÃO BRIOCHE</b> - Casca de cor dourada, homogênea e brilhante. Aspecto da casca - macia, não seca, com aparência de bem assada ou adormecida. Pestana - os pães não devem ser cortados, não devem apresentar estrangulamentos; os cortes laterais devem apresentar a forma retangular, bem definidos, de superfície lisa e com bordas bem destadas. Volume - o nível ideal se relaciona diretamente com a estrutura do miolo e a qualidade da casca é de grande importância na determinação da qualidade do pão, por ser resultado do tratamento correto durante o processamento da massa. A cor do miolo deve variar de branco a levemente creme. Estrutura do miolo - homogênea e inteiriça, formando as paredes laterais e não apresentar buracos. Com o peso de 50g por unidade. Devidamente embalado e com data de validade na embalagem.		
<b>SOMA II DO LOTE 05.....</b>					
<b>RECURSOS ORDINÁRIOS – Ensino Fundamental e EJA – Educação de Jovens e Adultos.</b>					
94	Kg	400	<b>PÃO BRIOCHE</b> - Casca de cor dourada, homogênea e brilhante. Aspecto da casca - macia, não seca, com aparência de bem assada ou adormecida. Pestana - os pães não devem ser cortados, não devem apresentar estrangulamentos; os cortes laterais devem apresentar a forma retangular, bem definidos, de superfície lisa e com bordas bem destadas. Volume - o nível ideal se relaciona diretamente com a estrutura do miolo e a qualidade da casca é de grande importância na determinação da qualidade do pão, por ser resultado do tratamento correto durante o processamento da massa. A cor do miolo deve variar de branco a levemente creme. Estrutura do miolo - homogênea e inteiriça, formando as paredes laterais e não apresentar buracos. Com o peso de 50g por unidade. Devidamente embalado e com data		





			de validade na embalagem.			
<b>SOMA III DO LOTE 05.....</b>						
<b>TOTAL DO LOTE 05.....</b>						
<b>LOTE 06 – GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS: POLPA DE FRUTA – ITENS 01 - 02</b>						
		<b>Programa: FNDE/PNAE - CRECHES E PRÉ-ESCOLAS</b>				
95	Kg	200	<b>POLPA DE FRUTA</b> , sabores variados: abacaxi, acerola, manga, goiaba, maracujá e caju. O produto não deverá apresentar misturas inadequadas, presença de impurezas, formação de grumos, coloração não características, sabor alterado e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, congelada, em sacos plásticos contendo 1 kg, com rótulo informando data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 meses e ingredientes.			
<b>SOMA I DO LOTE 06.....</b>						
		<b>Programa: FNDE/PNAE – Ensino Fundamental e EJA – Educação de Jovens e Adultos.</b>				
96	Kg	300	<b>POLPA DE FRUTA</b> , sabores variados: abacaxi, acerola, manga, goiaba, maracujá e caju. O produto não deverá apresentar misturas inadequadas, presença de impurezas, formação de grumos, coloração não características, sabor alterado e peso insatisfatório. A embalagem deve estar intacta, congelada, em sacos plásticos contendo 1 kg, com rótulo informando data de fabricação, prazo de validade mínimo de 06 meses e ingredientes.			
<b>SOMA II DO LOTE 06.....</b>						
<b>TOTAL DO LOTE 06.....</b>						
<b>TOTAL GERAL DOS LOTES 01, 02, 03, 04, 05 e 06.....</b>						

### 15 - DAS AMOSTRAS:

15.1- No prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, contados a partir da data da lavratura da ata da classificação provisória das propostas, o(s) licitante(s) participante da licitação e provisoriamente classificados em primeiro lugar para fornecimento dos produtos destinados à Secretaria deste município, destinados ao atendimento da merenda escolar das escolas desta municipalidade, para o ano letivo de 2016, deverá (ão) sob pena de desclassificação, entregar na Secretaria Municipal de Educação, situada na Rua São Paulo, n.º 220, Bairro Boa Vista, Pedro Canário - Estado do Espírito Santo, 01 (uma) amostra de cada produto cotado, para análise e aprovação. Nas amostras enviadas pelos licitantes deverão constar as marcas e os prazos de validade do produto a que se refere. Serão responsáveis pela análise das amostras, membros do CME –



Conselho de Merenda Escolar, desta Municipalidade. Os Laudos definitivos serão entregues a Comissão de Licitação no **segundo dia útil** ao da entrega das amostras até às 18h00min pelo CME – Conselho de Merenda Escolar. Os produtos fornecidos deverão ser todos de origem nacional e estar em conformidade com as descrições mínimas contidas neste Termo de Referência, anexo I deste Edital.

15.1.1 Juntamente com a **ENTREGA DAS AMOSTRAS LOTE 02 - CARNES**, também deverão ser entregues Laudos de análises laboratoriais das amostras dos produtos, conforme descrito abaixo:

a) **Carne bovina em peça e moída, acém, coxão mole, coxão duro, patinho, limpa e magra, congelada... : laudo de análise microbiológica de acordo com a Resolução RDC 12 de 02/01/2011 da ANVISA e laudo de análise físico-química.**

b) **Carne bovina em cubos, acém, coxão mole, coxão duro, patinho, limpa e magra congelada... : laudo de análise microbiológica de acordo com a Resolução RDC 12 de 02/01/2011 da ANVISA e laudo de análise físico-química.**

c) **Coxa e Sobrecoxa de Frango, congelada, sem tempero.. : laudo de análise microbiológica de acordo com a Resolução RDC 12 de 02/01/2011 da ANVISA e laudo de análise físico-química.**

d) **A análise laboratorial, com a emissão de seu respectivo laudo deverá ser feita em laboratório de referência OFICIAL (entende-se por referência oficial os laboratórios cadastrados no ministério da agricultura ou de entidades Públicas Federal, Estadual ou Municipal);**

e) **A validade dos laudos laboratoriais poderá ser de até 6 meses anteriores à abertura das propostas.**

15.2 – Fica assegurado aos licitantes o direito de poderem acompanhar todos os procedimentos de análises das amostras de seus produtos apresentados, sem interferências nos resultados dos demais.

15.3 - Na hipótese do licitante provisoriamente classificado não apresentar as *amostras* no prazo acima estabelecido terá sua proposta desclassificada, e automaticamente será convocado o segundo colocado e assim sucessivamente.

15.4 – Caso não seja aceito os materiais entregues para análises, deverá ser convocado o segundo colocado na ordem de classificação e sucessivamente até ser classificada a empresa que atenda plenamente as exigências do ato convocatório.

## 16. DA LICITAÇÃO

16.1 Homologado o resultado da licitação, o contrato será encaminhado, mediante aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, à licitante vencedora, para que seja assinado no prazo de **3 (três) dias úteis** a contar do seu recebimento, sob pena de decair do direito à futura contratação, sem prejuízo das penalidades previstas neste edital. Se a licitante vencedora, injustificadamente, não devolvê-lo devidamente assinado no **prazo de 3 (três) dias úteis**, após seu recebimento, poderá ser convocada outra licitante, desde que respeitada a ordem de classificação, para, depois de comprovados os requisitos habilitatórios e feita a negociação, assinar o referido instrumento.

16.1.1 O prazo estabelecido no subitem anterior para assinatura do contrato poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, quando solicitado pela licitante vencedora, durante o seu transcurso, e desde que aceito por este órgão público.

16.2 A vigência do contrato será da data de sua assinatura **até 31/12/2016**.



16.3 Os preços consignados nas propostas poderão ser reajustados, mediante comprovação de variação de mercado, em conformidade com a cláusula 3ª do Termo de Contrato, anexo deste Edital.

16.4 Se a proposta da licitante vencedora não atender ao quantitativo total estimado para a contratação, respeitada a ordem de classificação, poderão ser convocadas tantas licitantes quantas forem necessárias para alcançar o total estimado, observado o preço da proposta vencedora.

16.5 O contrato poderá sofrer alterações, obedecidas às disposições contidas no art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

16.6 O preço pactuado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo dos bens registrados, cabendo ao órgão gerenciador do contrato promover as necessárias negociações junto aos fornecedores.

16.7 Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado o órgão gerenciador deverá:

16.7.1 Convocar o fornecedor visando à negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado;

16.7.2 Frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido;

16.7.3 Convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

16.8 Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor, mediante requerimento devidamente comprovado, não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:

16.8.1 Liberar o fornecedor do compromisso assumido, sem aplicação da penalidade, confirmando a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados, e se a comunicação ocorrer antes do pedido de fornecimento;

16.8.2 Convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

16.9 Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à anulação do contrato, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

## **17. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

17.1 - A recusa da contratada em entregar o objeto dentro do prazo estabelecido, caracteriza o descumprimento total das obrigações assumidas, sujeitando-se às penalidades legalmente previstas.

17.2 - O atraso injustificado no cumprimento das cláusulas do contrato sujeitará a proponente vencedora à multa de mora, fixada neste Contrato. A multa poderá ser descontada dos pagamentos, ou cobrada judicialmente, quando for o caso.

17.3 - A inexecução contratual, inclusive por atraso injustificado na execução do contrato ou instrumento equivalente, sujeitará a contratada, além das penalidades referidas no item anterior, a multa de mora, graduada de acordo com a gravidade da infração, obedecidos os seguintes limites máximos:

b) Advertência por escrito;

b) 10% (dez por cento) sobre o valor contratado, em caso de descumprimento total da obrigação, inclusive no caso de recusa do adjudicatário em firmar o contrato ou retirar a nota de empenho, dentro do prazo de 10 (dez) dias contados da data de sua convocação;



c) 0,3% (três décimos por cento) ao dia, até o trigésimo dia de atraso, sobre o valor da parte do fornecimento não realizado;

d) 0,7% (sete décimos por cento) sobre o valor da parte do fornecimento não realizado, por cada dia subsequente ao trigésimo.

e) Suspensão temporária de participação em licitação, ou impedimento de contratar com a Administração por prazo não superior a 02 (dois) anos;

f) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração.

17.3.1 - Antes da aplicação de qualquer penalidade será garantido à contratada o contraditório e a ampla defesa. A multa será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela **PMPC** ou ainda, quando for o caso, cobrada judicialmente.

17.4 - As sanções previstas no subitem 17.3 poderão cumular-se e não excluem a possibilidade de rescisão administrativa do contrato, garantida a defesa prévia, no prazo de 05 (cinco) dias úteis nos casos das letras "a", "b", "c" "d" e "e" e 10 (dez) dias corridos para a letra "f", a partir do recebimento das mesmas.

17.5 - As sanções estabelecidas no subitem 17.3 letra "e" e letra "f" são da competência do Prefeito Municipal.

17.6 - As sanções previstas no subitem 17.3 letra "e" e letra "f", poderão também ser aplicadas às empresas ou profissionais que, em outras contratações com a Administração Pública de qualquer nível federativo, ou com autarquias, fundações, empresas públicas ou de sociedade de economia mista:

- Tenham praticado atos ilícitos, visando frustrar os objetivos da licitação;
- Tenham demonstrado não possuir idoneidade para contratar com a Administração, em virtude de outros atos ilícitos praticados.

17.7 - As multas previstas nesta Cláusula deverão ser recolhidas ao Município, dentro do prazo de 48 (quarenta e oito) horas, contados da data da notificação para esse fim.

17.8 - As multas aqui referidas serão aplicadas após regular processo administrativo e serão exigíveis desde a data do ato, fato ou omissão que lhes tiver dado causa, podendo ser descontadas de créditos relativos aos termos do edital ou cobradas judicialmente.

## 18. DEMAIS CONDIÇÕES:

a) - As características descritas dos objetos constantes deste Termo de Referência são as mínimas exigidas.

b) - Os objetos deverão ser de boa qualidade e estar de acordo com as características e especificações mínimas descritas neste Termo de Referência.

## 19. RELAÇÃO DE ENDEREÇOS DAS UNIDADES DE ENSINO.

O Início da entrega dos gêneros alimentícios será imediatamente após o recebimento da ordem de compra expedida pela Secretaria Municipal de Educação, sendo o prazo do fornecimento até o término da quantidade adquirida ou até 31 de dezembro de 2016.

A entrega dos gêneros alimentícios deverá ser feita nos locais, dias e quantidades de acordo com o cronograma de entrega fornecido pelo Setor de alimentação escolar.

Os locais a serem entregues serão as escolas Municipais sendo estas listadas abaixo:



Prefeitura Municipal de Pedro Canário

Estado do Espírito Santo

Comissão Permanente de Licitação

<b>UNIDADE ESCOLAR</b>	<b>ENDEREÇO</b>
<b>CEIM PROFESSORA NORMILIA DA CUNHA SANTOS</b>	Rua Porto Azul, s/nº Bairro São João Batista. Pedro Cárario-ES.
<b>CEIM OFICINA DOS SONHOS</b>	Rua Espírito Santo, s/nº, Bairro Felinto Damião. Pedro Canário – ES.
<b>CEIM AMÉLIA LUCAS FARIAS</b>	Rua Júlia de Souza Freitas, s/nº, Bairro Centro. Cristal do Norte. Pedro canário- ES.
<b>CEIM TAIARA</b>	Distrito de Taquaras – Pedro Canário- ES.
<b>CHECHE BOM JESUS</b>	Rua Morro Dantas, s/nº Bairro Centro. Pedro Canário –ES.
<b>EMPEF CHAPEUZINHO VERMELHO</b>	Rua Esperança, s/nº, Bairro Centro. Pedro Canário- ES.
<b>EMEF JOSÉ FRANCISCO CORDEIRO</b>	Fazenda Carapina. Pedro canário-ES.
<b>EMPEF TAQUARAS</b>	Rua Aimorés, s/nº, Bairro Centro. Taquaras. Pedro Canário-ES.
<b>EMEF CRISTAL DO NORTE</b>	Rua Francisco Porfício de Souza, s/nº, Bairro Centro. Cristal do Norte. Pedro canário-ES
<b>EMEF FELINTO DAMIÃO</b>	Rua Júlia Bonelar, s/nº, Bairro Felinto Damião. Pedro Canário – ES..
<b>EMEF MARCOS BRUNELLI DA ROCHA</b>	Av. Alberto dos Reis Castro, s/nº. Bairro Novo Horizonte. Pedro Canário-ES.
<b>EMEF PROFESSOR GUEDES ALCOFORADO</b>	Rua Mário Vello Silveiras, nº139, Bairro Centro. Pedro Canário – ES.
<b>EMEF SÃO JOÃO BATISTA</b>	Rua Nossa Senhora de Fátima, s/nº Bairro São João Batista. Pedro Canário- ES.
<b>EMEF DESZUITA RIBEIRO MACHADO</b>	Rua São Roque, nº113, Bairro Boa Vista. Pedro Canário-ES.
<b>CRECHE RAIOS DE LUZ</b>	Rua 13 de Maio, s/nº Bairro Centro. Floresta do Sul. Pedro Canário – ES.
<b>ASSOCIAÇÃO PESTALOZZI</b>	Rua Vila Velha, s/nº, Bairro Boa Vista. Pedro Canário – ES.