



Prefeitura Municipal de Pedra Dourada
Estado de Minas Gerais
CNPJ: 18.114.215/0001/07

EDITAL
PROCESSO DE LICITAÇÃO Nº. 017/2018
PREGÃO PRESENCIAL Nº. 009/2018

DATA DA REALIZAÇÃO: 27/02/2018

HORARIO PREVISTO PARA ABERTURA DOS ENVELOPES: 13h00min.

LOCAL: PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRA DOURADA, PRAÇA CRISTALINO DE AGUIAR, 20, CENTRO – PEDRA DOURADA – MINAS GERAIS.

A **PREFEITURA MUNICIPAL DE PEDRA DOURADA** torna público que fará realizar licitação na modalidade **PREGÃO PRESENCIAL** do tipo **MENOR PREÇO UNITÁRIO**, conforme descrito neste Edital e seus Anexos, com base na Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, Decreto Municipal nº 08/2009, aplicando subsidiariamente, no que couberem, as disposições da Lei Federal nº 8.666/93, com alterações posteriores, e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie.

O pregão será realizado no dia **27 de fevereiro de 2018**, com início às **13h00min** à **Praça Cristalino de Aguiar, 20, centro, Pedra Dourada/MG**, quando deverão ser apresentados no início, os documentos para credenciamento, a declaração de que o proponente cumpre os requisitos de habilitação e dos envelopes proposta de preços e documentos de habilitação.

O presente edital pode ser obtido na sede da Prefeitura Municipal de Pedra Dourada/MG, em dias úteis, das 08h00min às 17h00min ou no site <http://www.pedradourada.mg.gov.br>. Esclarecimentos e informações relativos a esta licitação serão obtidos na sede da Prefeitura Municipal de Pedra Dourada/MG, em dias úteis, das 08h00min às 17h00min.

Os envelopes contendo a proposta e os documentos de habilitação serão recebidos no endereço acima mencionado, na sessão pública de processamento do Pregão, após o credenciamento dos interessados que se apresentarem para participar do certame. A sessão de processamento do pregão será realizada na Prefeitura Municipal de Pedra Dourada, à Praça Cristalino de Aguiar, nº 20, Centro, iniciando-se no dia **27/02/2018**, às **13h00min** e será conduzida pelo pregoeiro com o auxílio da Equipe de Apoio, designados nos autos do processo em epígrafe.

I - OBJETO

1.1 - A presente licitação tem por objeto a contratação de pessoa jurídica para fornecimento de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar, em manutenção das escolas municipais, conforme itens descritos no Anexo I.

II - DA PARTICIPAÇÃO

2.1 - Poderão participar do certame as empresas interessadas do ramo de atividade pertinente ao objeto da contratação que preencherem as condições de credenciamento constantes deste Edital.



2.2 - As microempresas e empresas de pequeno porte que optarem e forem elegíveis aos benefícios da Lei Complementar nº. 123/2006 deverão entregar independente dos demais documentos exigidos na habilitação, junto com os documentos exigidos para o credenciamento, um dos seguintes documentos:

2.2.1. quando optante pelo SIMPLES NACIONAL: comprovação da opção pelo SIMPLES obtido no site da Secretaria da Receita Federal;

2.2.2 quando não optante pelo SIMPLES NACIONAL: declaração de Imposto de Renda ou Balanço Patrimonial e demonstração do resultado do exercício-DRE, comprovando ter receita bruta dentro dos limites estabelecidos nos incisos I e II, do art. 3º, da Lei Complementar nº. 123/2006, ou ainda, comprovante da condição de ME ou EPP, expedido pela Junta Comercial.

2.3 – Não será admitida nesta licitação a participação de:

- a) empresas que não atenderem às condições deste Edital;
- b) empresas que estejam cumprindo penalidade imposta por qualquer órgão da Administração Pública motivada pelas hipóteses previstas no artigo 88 da Lei n. 8.666, de 21 de Junho de 1993, Consolidadas;
- c) empresas que estejam sob falência, concurso de credores, dissolução, liquidação ou tenham sido declaradas inidôneas para licitar ou contratar no âmbito da União, Estados, Distrito Federal e Municípios e nas respectivas entidades da administração indireta, ou tenham sido suspensas de participar de licitação e impedidas de contratar com a Prefeitura;
- d) empresas que estejam em situação irregular perante as Fazendas: União, Federal, Estadual, Municipal, INSS e FGTS.
- e) empresas que tenham em seu quadro, empregados menores de dezoito (18) anos efetuando trabalho noturno, perigoso ou insalubre ou ainda, empregado com idade inferior a dezesseis (16) anos, efetuando qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze (14) anos.
- f) O disposto no artigo 9º da Lei n. 8.666, de 21 de Junho de 1993, Consolidadas.

III - DO CREDENCIAMENTO

3.1 - Para o credenciamento deverão ser apresentados os seguintes documentos:

3.1.1 - Tratando-se de representante legal, o estatuto social, contrato social ou outro instrumento de registro comercial, registrado na Junta Comercial, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura; **E OU CREDENCIAMENTO (ANEXO II)**

3.1.2 - Tratando-se de procurador, o instrumento de procuração público ou particular (**Anexo II**) com firma reconhecida do qual constem poderes específicos para formular lances, negociar preço, interpor recursos e desistir de sua interposição e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, acompanhado do correspondente documento, dentre os indicados no item 3.1.1, que comprove os poderes do mandante para a outorga.

3.2 - O representante legal e o procurador deverão identificar-se exibindo documento oficial de identificação que contenha foto.

3.3 - Será admitido apenas 01 (um) representante para cada licitante credenciado, sendo que cada um deles poderá representar uma credenciada.

3.4 - A ausência do Credenciado, em qualquer momento da sessão, importará a imediata exclusão da licitante por ele representada, salvo autorização expressa do Pregoeiro.



3.5 - No horário e local, indicados no preâmbulo, será aberta a Sessão de processamento do Pregão, iniciando-se com o credenciamento dos interessados em participar do certame, com tolerância máxima de **15** (quinze) minutos.

3.6 - A partir do momento em que o Pregoeiro proceder à abertura do 1º envelope, não mais serão recebidos os envelopes contendo a proposta de preços e os documentos de habilitação, nem serão aceitos novos credenciamentos.

IV - DA FORMA DE APRESENTAÇÃO DA DECLARAÇÃO DE PLENO ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO.

4.1 - A declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação (**Anexo III**) deverá ser apresentada juntamente com os documentos de credenciamento no início da sessão pública de processamento do pregão. **(FORA DO ENVELOPE DE DOCUMENTAÇÃO)**

V - APRESENTAÇÃO E ENTREGA DOS ENVELOPES:

5.1 - Os envelopes “**PROPOSTA DE PREÇOS**” e “**DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO**” deverão ser indevassáveis, fechados e entregues ao **Pregoeiro**, na sessão pública de abertura deste certame, conforme endereço, dia e horário especificados abaixo:

(IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA)

Comissão Permanente de Licitação

Prefeitura Municipal de Pedra Dourada

Praça Cristalino de Aguiar, 20, Centro,

Data: 27 de fevereiro 2018, até o momento anterior à abertura do primeiro envelope de proposta.

5.2 - Os envelopes deverão ainda indicar em sua parte externa e frontal os seguintes dizeres:

PREFEITURA DO MUNICIPIO DE PEDRA DOURADA

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

PREGÃO PRESENCIAL N.009/2018

ENVELOPE N. 001 - PROPOSTA DE PREÇOS

RAZÃO SOCIAL DA PROPONENTE

PREFEITURA DO MUNICIPIO DE PEDRA DOURADA

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

PREGÃO PRESENCIAL N 009/2018

ENVELOPE N.002 – DOCUMENTAÇÃO

RAZÃO SOCIAL DA PROPONENTE

5.3 - O ANEXO I (modelo de proposta) deverá ser solicitada por email no endereço: licitacaopmpd@hotmail.com.

5.4 - A proposta de preço deverá ser apresentada em arquivo de meio magnético: CD, Pen-drive.



5.5 - A proposta deverá ser elaborada em papel timbrado da empresa e redigida em língua portuguesa, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente, com suas páginas numeradas sequencialmente, sem rasuras, emendas, borrões ou entrelinhas e ser datada e assinada pelo representante legal da licitante ou pelo procurador, juntando-se a procuração.

5.6 - Os documentos necessários à habilitação deverão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por tabelião de notas, por servidor público autorizado ou cópia acompanhada do original para autenticação pelo Pregoeiro ou por membro da Equipe de Apoio.

VI - DO CONTEÚDO DO ENVELOPE PROPOSTA

6.1 - A proposta de preço deverá conter os seguintes elementos:

6.1.1 - Cabeçalho contendo todos os dados que identifique a Empresa Licitante;

6.1.2 - Número do processo e do Pregão;

6.1.3 - Descrição do objeto da presente licitação, em conformidade com as especificações do modelo de proposta, **Anexo I** deste Edital.

6.1.4 - Preço unitário e total, por item, em moeda corrente nacional, em algarismo e por extenso, apurado à data de sua apresentação, sem inclusão de qualquer encargo financeiro ou previsão inflacionária. Nos preços propostos deverão estar incluídos, além do lucro, todas as despesas e custos, como por exemplo: transportes, combustível, manutenções, tributos de qualquer natureza e todas as despesas, diretas ou indiretas, relacionadas com o fornecimento do objeto da presente licitação.

6.1.5 - Prazo de validade da proposta não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias.

6.2 - Não será admitida cotação cuja quantidade cotada for inferior à quantidade prevista para cada item neste Edital.

VII - DO CONTEÚDO DO ENVELOPE “DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO”

7.1 - O Envelope "Documentos de Habilitação" deverá conter os documentos a seguir relacionados os quais dizem respeito a:

7.2 - HABILITAÇÃO JURÍDICA (EMPRESA).

7.2.1 - Registro comercial, no caso de empresa individual;

7.2.2 - Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, alterações caso houver, devidamente registrado na Junta Comercial, em se tratando de sociedades comerciais;

7.2.3 - Documentos de eleição dos atuais administradores, tratando-se de sociedades por ações, acompanhados da documentação mencionada na alínea 7.2.2, deste subitem;

7.2.4 - Ato constitutivo devidamente registrado no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas tratando-se de sociedades civis, acompanhado de prova da diretoria em exercício;

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

7.3 - REGULARIDADE FISCAL - (EMPRESA)

7.3.1 - prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ);

7.3.2 - prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade;



7.3.3 - prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Municipal, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade;

7.3.4 - prova de regularidade junto a Secretaria da Receita Federal (SRF);

7.3.5 - certidão de regularidade com a Fazenda Estadual da sede da licitante ou outra prova equivalente, na forma da lei;

7.3.6 - prova de regularidade com a Fazenda Municipal, relativo à sede da licitante;

7.3.7 - prova de regularidade de débito para com o Instituto Nacional de Seguridade Social (INSS);

7.3.8 - prova de regularidade de débito para com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS).

7.3.9 - prova de regularidade de débitos trabalhistas

7.3.10 - Certidão da ANP para venda de gás de cozinha.

7.3.11 - Alvará da vigilância sanitária

7.3.12 - Optante pelo simples

7.4 - OUTRAS COMPROVAÇÕES

7.4.1. Declaração da licitante, elaborada em papel timbrado e subscrita por seu representante legal, de que se encontra em situação regular perante o Ministério do Trabalho e não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre ou menor de dezesseis anos, conforme modelo anexo, de acordo com o Decreto Estadual nº 42.911, de 06.03.98 e Decreto Federal 4.358 de 5 de setembro de 2.002. (**Anexo IV**);

7.5 - DISPOSIÇÕES GERAIS DA HABILITAÇÃO

7.5.1 - É facultada a substituição dos documentos de habilitação exigidos neste edital nos subitem 7.2.1 ao 7.2.5, pelo comprovante de registro cadastral para participar de licitações junto à Administração Direta do Município de Pedra Dourada no ramo de atividade compatível com o objeto do certame, que não tenham sido apresentados para o cadastramento ou se, apresentados, já estejam com os respectivos prazos de validade vencidos na data de apresentação das propostas, o qual deverá ser apresentado acompanhado dos documentos relacionados nos subitens 7.3.1 a 7.3.10 do item VII,

7.5.1.1 - O registro cadastral não substitui os documentos relacionados nos subitens 7.3.1, ao 7.3.10 e subitens 7.4.1 deste item VII, devendo ser apresentados por todos os licitantes.

7.5.2 - Na hipótese de não constar prazo de validade nas certidões apresentadas, a Administração aceitará como válidas as expedidas até 30 (TRINTA) dias imediatamente anteriores à data de apresentação das propostas.

7.5.3 - É facultada a inclusão de documentos que tenham sido previamente apresentados durante a fase de credenciamento da sessão pública de processamento do pregão no envelope de documentações.

VIII - DO PROCEDIMENTO E DO JULGAMENTO

8.1 - No horário e local indicados no preâmbulo, será aberta a sessão de processamento do Pregão, iniciando-se com o credenciamento dos interessados em participar do certame.

8.2 - Após o credenciamento, as licitantes entregarão ao Pregoeiro declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação, de acordo com o estabelecido no **Anexo III**, ao Edital e, em envelopes separados, a proposta de preços e os documentos de habilitação.

8.3 - A análise das propostas pelo Pregoeiro visará ao atendimento das condições estabelecidas neste Edital e seus anexos, sendo desclassificadas as propostas:

8.3.1 - Cujo objeto não atenda as especificações, prazos e condições fixados no Edital;

8.3.2 - Que apresentem preço baseado exclusivamente em proposta dos demais licitantes;



8.3.3 - Preço fora de mercado;

8.4 - No tocante aos preços, as propostas serão verificadas quanto à exatidão das operações aritméticas que conduziram ao valor total orçado, procedendo-se às correções no caso de eventuais erros, tomando-se como corretos os preços unitários. As correções efetuadas serão consideradas para apuração do valor da proposta.

8.5 - Serão desconsideradas ofertas ou vantagens baseadas nas propostas das demais licitantes.

8.6 - As propostas não desclassificadas serão selecionadas para a etapa de lances, com observância dos seguintes critérios:

8.6.1 - Seleção da proposta de menor preço e as demais com preços até 10% superiores àquela;

8.6.2 - Não havendo pelo menos 3 (três) preços na condição definida na alínea anterior, serão selecionadas as propostas que apresentarem os menores preços, até o máximo de 3 (três).

8.6.3 - No caso de empate nos preços, serão admitidas todas as propostas empatadas, independentemente do número de licitantes.

8.7 - O Pregoeiro convidará individualmente os autores das propostas selecionadas a formular lances de forma sequencial, a partir do autor da proposta de maior preço e os demais em ordem decrescente de valor, decidindo-se por meio de sorteio no caso de empate de preços.

8.8 - O licitante sorteado em primeiro lugar poderá escolher a posição na ordenação de lances em relação aos demais empatados, e assim sucessivamente até a definição completa da ordem de lances.

8.9 - Os lances deverão ser formulados por preço unitário, em valores distintos e decrescentes, inferiores à proposta de menor preço, aplicável inclusive em relação ao primeiro. A aplicação do valor de redução mínima entre os lances incidirá sobre o preço unitário.

8.10 - A etapa de lances será considerada encerrada quando todos os participantes dessa etapa declinar da formulação de lances, com exceção da melhor proposta.

8.11 - Encerrada a etapa de lances, serão classificadas as propostas selecionadas e não selecionadas para a etapa de lances, na ordem crescente dos valores, considerando-se para as selecionadas o último preço ofertado.

8.12 - O Pregoeiro poderá negociar com o autor da oferta de menor valor com vistas à redução do preço.

8.13 - Após a negociação, se houver o Pregoeiro examinará a aceitabilidade do menor preço, decidindo motivadamente a respeito.

8.14 - A aceitabilidade será aferida a partir dos preços de mercado vigentes na data da apresentação das propostas, apurados mediante pesquisa realizada pelo órgão licitante, que será juntada aos autos por ocasião do julgamento.

8.15 - Considerada aceitável a oferta de menor preço, será aberto o envelope contendo os documentos de habilitação de seu autor.

8.16 - Eventuais falhas, omissões ou outras irregularidades nos documentos de habilitação, poderão ser sanadas na sessão pública de processamento do Pregão, até a decisão sobre a habilitação, inclusive mediante:

8.16.1 - substituição e apresentação de documentos, ou

8.16.2 - verificação efetuada por meio eletrônico hábil de informações.

8.17 - A verificação será certificada pelo Pregoeiro e deverão ser anexados aos autos os documentos passíveis de obtenção por meio eletrônico, salvo impossibilidade devidamente justificada.

8.17.1 - A Administração não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos de informações, no momento da verificação. Ocorrendo essa indisponibilidade e não sendo apresentados os documentos alcançados pela verificação, a licitante será inabilitada.

8.18 - Para aferir o exato cumprimento das condições estabelecidas no subitem 7.5.1, o Pregoeiro, se necessário, diligenciará junto ao Cadastro Geral de Fornecedores do Município Pedra Dourada.



8.19 - Constatado o atendimento dos requisitos de habilitação previstos neste Edital, a licitante será habilitada e declarada vencedora do certame.

8.20 - Se a oferta não for aceitável, ou se a licitante desatender as exigências para a habilitação, o Pregoeiro examinará a oferta subsequente de menor preço, negociará com o seu autor, decidirá sobre a sua aceitabilidade e, em caso positivo, verificará as condições de habilitação e assim sucessivamente, até a apuração de uma oferta aceitável cujo autor atenda os requisitos de habilitação, caso em que será declarado vencedor.

IX - DO RECURSO, DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO.

9.1 - No final da sessão, o licitante que quiser recorrer deverá manifestar imediata e motivadamente a sua intenção, abrindo-se então o prazo de 03 (três) dias para apresentação de memoriais, ficando as demais licitantes desde logo intimadas para apresentar contra-razões em igual número de dias, que começarão a correr no término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

9.2 - A ausência de manifestação imediata e motivada da licitante importará: a decadência do direito de recurso, a adjudicação do objeto do certame pelo Pregoeiro à licitante vencedora e o encaminhamento do processo à autoridade competente para a homologação.

9.3 - Interposto o recurso, o Pregoeiro poderá reconsiderar a sua decisão ou encaminhá-lo devidamente informado à autoridade competente.

9.4 - Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto do certame à licitante vencedora e homologará o procedimento.

9.5 - O recurso terá efeito suspensivo e o seu acolhimento importará a invalidação dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

9.6 - A adjudicação será feita dos itens do objeto.

X - DOS PRAZOS, DAS CONDIÇÕES E LOCAL DE ENTREGA DO OBJETO DA LICITAÇÃO.

10.1 - O prazo de vigência do contrato referente esta licitação será **de até 6 (seis) meses** contado de sua celebração, podendo ser prorrogado com fundamentos nos artigos da Lei 8.666/93 e suas alterações ou de acordo com o interesse da administração.

10.2 - A licitante vencedora deverá entregar os itens aos quais se sagrou vencedora mediante recebimento de Ordem de Fornecimento emitido pela Prefeitura Municipal de Pedra Dourada.

10.3 – Os itens constantes de cada Ordem de Fornecimento deverão ser entregues integralmente em um prazo máximo de até 24 (vinte e quatro) horas, contados do recebimento da respectiva Ordem de Fornecimento.

10.4 - Os itens deverão ser entregues na Escola Municipal, no endereço, Rua Glycério Dias Doares, s/nº, Centro, Pedra Dourada MG.

XI – DOS RECURSOS FINANCEIROS:

As despesas decorrentes da presente aquisição onerarão os recursos orçamentários:

02.03.12.361.0042.2068.339030 – Manutenção do PNAE Ens. Fundamental – ficha 104

02.03.12.365.0041.2024.339030 – Manutenção do PNAE Ens. Infantil – ficha 172

02.03.12.361.0042.2126.339030 – Merenda Escola Ens. Fundamental (PRÓPRIO) – ficha 111

02.03.12.365.0041.2116.339030 – Merenda Escolar Ens. Infantil (Rec. Próprio) – ficha 173

02.03.12.361.0042.2126.339030 – Manutenção Ens. Fundamental (QESE) –ficha 110

XII - DA FORMA DE PAGAMENTO



12.1 - O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias contados da apresentação da nota fiscal/fatura no setor de protocolo da Prefeitura Municipal de Pedra Dourada. Devidamente assinada pelo órgão responsável competente.

12.2 - As notas fiscais/faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas à Contratada e seu vencimento ocorrerá em até 30 (trinta) dias contados da apresentação da nota fiscal/fatura válida.

XIII - DA CONTRATAÇÃO

13.1 - A contratação decorrente desta licitação será formalizada mediante celebração de termo de contrato, cuja respectiva minuta constitui anexo do presente ato convocatório conforme **Anexo V**.

13.1.1 - Se, por ocasião da formalização do contrato, as certidões de regularidade de débito da Adjudicatária perante o Sistema de Seguridade Social (INSS), o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), as Fazendas Federal, Estadual e Municipal estiverem com os prazos de validade vencidos, o órgão licitante verificará a situação por meio eletrônico hábil de informações, certificando nos autos do processo a regularidade e anexando os documentos passíveis de obtenção por tais meios, salvo impossibilidade devidamente justificada.

13.1.2 - Se não for possível atualizá-las por meio eletrônico hábil de informações, a Adjudicatária será notificada para, no prazo de 03 (três) dias úteis, para comprovar a sua situação de regularidade de que trata o subitem 13.1.1 deste item XIII, mediante a apresentação das certidões respectivas, com prazos de validade em vigência, sob pena de a contratação não se realizar.

13.2 - A adjudicatária deverá, no prazo de 05 dias corridos contados da data da convocação, comparecer a Prefeitura Municipal de Pedra Dourada, junto à Secretaria Municipal de Administração para assinar o termo de contrato.

13.3 - Quando a Adjudicatária, convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, não apresentar a situação regular de que trata o subitem 13.1, ou se recusar a assinar o contrato, será convocada outra licitante na ordem de classificação das ofertas, e assim sucessivamente.

13.4 - O contrato será celebrado com duração **de até 6 (seis) meses**, a contar da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado com fundamentos nos artigos da Lei 8.666/93 e suas alterações de acordo com o interesse da administração.

XIV - DAS SANÇÕES PARA O CASO DE INADIMPLEMENTO

14.1 - Pela inexecução total parcial do contrato, a Administração poderá, garantida prévia defesa, aplicar ao contratado as seguintes penalidades:

14.1.1 - advertência por escrito;

14.1.2 - suspensão temporária do direito de participar em licitações e impedimento de contratar com a administração, por um período não superior a 02 (dois) anos, conforme na forma do inciso IV, art.87 da Lei n.º 8.666/93;

14.1.3 - rescisão do termo de contrato;

XV - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

15.1 - As normas disciplinadoras desta licitação serão interpretadas em favor da ampliação da disputa, respeitada a igualdade de oportunidade entre as licitantes e desde que não comprometam o interesse público, a finalidade e a segurança da contratação.

15.2 - O resultado do presente certame será divulgado no Quadro Oficial da Prefeitura Municipal de Pedra Dourada e no endereço eletrônico www.pedradourada.mg.gov.br.



Prefeitura Municipal de Pedra Dourada
Estado de Minas Gerais
CNPJ: 18.114.215/0001/07

15.3 - Os envelopes contendo os documentos de habilitação das demais licitantes ficarão à disposição para retirada na sede da Prefeitura Municipal de Pedra Dourada, após a celebração do contrato.

15.4 - Até 2 (dois) dias úteis anteriores à data fixada para recebimento das propostas, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório do Pregão. Desde que bem fundamentados.

15.4.1 - A petição será dirigida à autoridade subscritora do Edital, que decidirá no prazo de 1 (um) dia útil.

15.4.2 - Acolhida a petição contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame.

15.5 - Os casos omissos do presente Pregão serão solucionados pelo Pregoeiro.

15.6 - Integram o Presente Edital:

Anexo I – Modelo de proposta;

Anexo II – Carta de Credenciamento;

Anexo III – Modelo de Declaração de cumprimento da habilitação;

Anexo IV - Modelo de Declaração de não empregabilidade de menores;

Anexo V - Minuta do Contrato;

15.7 - Para dirimir quaisquer questões decorrentes da licitação, não resolvidas na esfera administrativa, será competente o foro da Comarca de Tombos.

15.8 – As eventuais dúvidas dos interessados poderão ser dirigidas à Comissão de Licitação através do fax N.º (32)3748-1004.

Pedra Dourada - MG, 08 de fevereiro de 2018.

Juliana Medeiros Janeti Soares
Pregoeira



ANEXO I

PROCESSO Nº 017/2018 PREGÃO PRESENCIAL Nº 009/2018

I - OBJETO

1.1 - Contratação de pessoa jurídica para fornecimento de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar, em manutenção das escolas municipais, conforme itens abaixo:

| ITEM | QTD ENSINO FUND | QTD PRÉ- ESCOLA R | QTD TOTAL | UNID | DESCRIÇÃO | MARCA | VALOR UNT | VALOR TOTAL |
|------|-----------------------|----------------------------|--------------|-------|--|-------|-----------|----------------|
| 1 | 50 | 20 | 70 | Fardo | AÇÚCAR CRISTAL, com as seguintes características: obtido da cana de açúcar; aspecto cor, cheiro próprios; sabor doce; sem fermentação; isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais e vegetais; acondicionado em embalagem plástica atóxica – com capacidade de 5 kg (fardo com 6 unidades de 5kg). Validade mínima de 12 meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras). | | | |
| 2 | 250 | 50 | 300 | Unid. | ACHOCOLATADO EM PÓ com as seguintes composições mínimas: açúcar, cacau, extrato de malte, sal, soro de leite em pó, leite desnatado em pó, vitaminas (C, B3, B2, B6, B1 e D), estabilizantes lecitina de soja e aromatizantes, contém glúten; Embalagem apropriada e hermeticamente fechada, atóxica, com capacidade de 2kg. Validade mínima de 06 meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras). Nescau ou de melhor qualidade. | | | |



| | | | | | | | | |
|---|-----|----|-----|-------|--|--|--|--|
| 3 | 6 | 4 | 10 | Vidro | ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO – 100% só stevia. Ingredientes: água, Edulcorantes Naturais Glicosídeos de Steviol, conservantes: benzoato de sódio e sorbato de potássio, acidulante: ácido cítrico. Sem aspartame, sem ciclamato, sem sacarina, sem acesulfame-k. Unidades de 80ml. Prazo de validade mínimo 2 anos a contar a partir da data de entrega. | | | |
| 4 | 120 | 30 | 150 | Kg | ALHO, bulbo inteiro, nacional, 1ª qualidade, Nº7, fresco, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica (perfurações e cortes), tamanho e coloração uniforme; isento de sujidades, parasitas e larvas; acondicionado de forma apropriada, demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA e outras). | | | |
| 5 | 300 | 40 | 340 | Fardo | ARROZ POLIDO TIPO 1, com as seguintes características técnicas: Grupo: Beneficiado, Subgrupo: Polido, Classe: Longo Fino, Tipo I. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico, preparação dietética final inadequada – empapamento. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5 kg (fardo com 6 unidades de 5kg) em polietileno transparente. Validade mínima de 05 meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras). Leviesti ou similar. | | | |
| 6 | 100 | 50 | 150 | Unid. | AZEITE DE OLIVA EXTRA-VIRGEM com acidez máxima de 0,8% (em ácido oleico)-para temperar alimentos; embalagem com 500 ml. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega. de fabricação, informação nutricional, número do registro no órgão competente e demais dado conforme legislação vigente, | | | |



| | | | | | | | | |
|----|-----|-----|------|-------|---|--|--|--|
| | | | | | reembalado de acordo com a praxe comercial. | | | |
| 7 | 15 | 5 | 20 | Fardo | AZEITONA VERDE inteira sem caroço, em conserva, imersos em salmoura de concentração apropriada, em recipientes herméticos, coloração uniformes submetidos ao código sanitário de alimentos. Acondicionada em embalagem com 320g líquido e processo tecnológico adequado, atendendo as condições gerais do 155g considerado como peso líquido do produto drenado. Prazo de validade mínimo de 10 meses a partir data de entrega. rotulado e identificado nos aspectos qualitativo e quantitativo indicando claramente o peso líquido do produto drenado, o prazo de validade, marca comercial, procedência | | | |
| 8 | 800 | 200 | 1000 | Kg | BATATA INGLESA, 1ª qualidade, fresca, firme e intacta, sem lesões de origem física e mecânica (rachaduras e cortes), tamanho uniforme, graúda, não apresentar defeitos aparentes como esverdeamento, arroxamento, broteamento, rachadura, podridão; acondicionadas de forma apropriada, demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA e outras). | | | |
| 9 | 200 | 30 | 230 | Kg | BATATA PALHA pacote com 1kg contendo identificação do produto data de fabricação e prazo de validade, c/ registro do Ministério da Saúde, obedecendo à resolução 12/78 da CNNPA. | | | |
| 10 | 40 | 15 | 55 | Cx | BISCOITO ÁGUA E SAL, produzido a partir de matérias-primas sãs e limpas, sem corante, isenta de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. Aparência: massa bem assada, sem recheio, sem cobertura, não serão aceitos produtos murchos. Cor, cheiro e sabor próprios. Embalagens plásticas internas de 400g. Embalagem: Saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado, contendo peso líquido de até 500 gramas. Validade: mínima de 06 | | | |



| | | | | | | | | |
|----|-----|-----|-----|------------|---|--|--|--|
| | | | | | meses a contar a partir da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. Racine ou de melhor qualidade. | | | |
| 11 | 50 | 25 | 75 | Cx | BOLACHA DOCE SEM RECHEIO- BISCOITO TIPO MAISENA, com a seguinte composição: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido, sal, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio), acidulante ácido láctico e aromatizante. Embalagem apropriada, atóxica, com capacidade de 400g. Validade mínima de 05 meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras). Racine ou de melhor qualidade. | | | |
| 12 | 60 | 40 | 100 | Pacote | BISCOITO INTEGRAL COCO SEM LEITE, com os seguintes ingredientes: farinha de trigo integral, farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar mascavo, melado de cana, óleos vegetais (milho e/ou girassol e/ou algodão), amido, coco desidratado, maltodextrina, estabilizantes naturais maltitol e lecitina de soja, agentes de crescimento (fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio) e aroma. Disponível em embalagem com 200g. | | | |
| 13 | 200 | 100 | 300 | Tabuleiros | BOLO SIMPLES tabuleiro 40x60cm com cerca de 4kg , produto obtido da mistura de farináceos (farinha de trigo, fubá) com ovos, óleo vegetal, açúcar, leite pasteurizado ou suco de frutas, adicionado de fermento químico, sem conservantes químicos, seguindo as condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA e outras). | | | |



| | | | | | | | | |
|----|------|-----|------|------------|---|--|--|--|
| 14 | 200 | 100 | 300 | Tabuleiros | BOLO DE CENOURA E LARANJA tabuleiro 40x60cm com 4kg, produto obtido da mistura de farinha de trigo com ovos, óleo vegetal, açúcar, laranja, cenoura, adicionado de fermento em pó, sem conservantes químicos, sem leite , seguindo as condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA e outras). | | | |
| 15 | 60 | 40 | 100 | Kg | CANJICINHA de milho amarela. Validade não inferior a 6 meses contados a partir da data da entrega. Ancheta ou similar. Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras). | | | |
| 16 | 1400 | 400 | 1800 | Kg | CARNE BOVINA SEM OSSO MOÍDA - De segunda, fresca; peça de carne bovina, congelada, sem gordura. Carne de cor vermelha cereja, elástica, firme e com odor agradável. Embalagem: Deve estar intacta. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras). Transporte adequado, sob-refrigeração e dentro das condições obrigatórias de higiene. | | | |



| | | | | | | | | |
|----|-----|-----|------|----|---|--|--|--|
| 17 | 700 | 300 | 1000 | kg | CARNE BOVINA SEM OSSO (ACÉM OU MÚSCULO) cortado em cubos, fresca, limpa, sem gordura, sem nervos, sem pelancas, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e organoléptica). A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras). Transporte adequado, sob-refrigeração e dentro das condições obrigatórias de higiene. | | | |
| 18 | 500 | 100 | 600 | Kg | CARNE SUÍNA SEM OSSO - De primeira, fresca; cortada em cubos (PERNIL), congelada, sem gordura. Carne de cor característica, elástica, firme e com odor agradável. Embalagem: Deve estar intacta. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras). Transporte adequado sob-refrigeração e dentro das condições obrigatórias de higiene. | | | |



| | | | | | | | | |
|----|-----|-----|------|----|--|--|--|--|
| 19 | 700 | 300 | 1000 | kg | CARNE SUÍNA SEM OSSO - De primeira, fresca; cortada em cubos (Lombo), congelada, sem gordura. Carne de cor característica, elástica, firme e com odor agradável. Embalagem: Deve estar intacta. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras). Transporte adequado, sob-refrigeração e dentro das condições obrigatórias de higiene. | | | |
| 20 | 200 | 100 | 300 | Kg | CEBOLA, primeira qualidade, fresca, firme e intacta, sem lesões de origem física e mecânica (perfurações e cortes), tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida; isenta de sujidades, parasitas e larvas, acondicionadas de forma apropriada, demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA e outras). | | | |
| 21 | 100 | 50 | 150 | Kg | CENOURA, com as seguintes características; de primeira, fresca, compacta e firme; sem lesões de origem físicas ou mecânicas, rachaduras e cortes; tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA e outras). | | | |
| 22 | 400 | 100 | 500 | Kg | DOCE DE BANANA, feito banana, açúcar. Não contendo glúten. Acondicionado em embalagem plástica resistente com etiqueta de identificação contendo: nome do produto, nome do fornecedor, data de fabricação, porcionamento (peso por pacote), data de validade e ingredientes. Embalagem com peso de 1kg e/ou 25 unidades de cerca de 40g. | | | |



| | | | | | | | | |
|----|-----|-----|-----|------------|---|--|--|--|
| 23 | 150 | 50 | 200 | Unid. | EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO com as seguintes características: produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico; preparado com tomates maduros selecionados, açúcar e sal, não contém conservadores, não contém glúten, fonte de vitamina A, E e fibras, isento de sujidades e fermentação – Lata de 850g . Validade mínima de 12 meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras). Quero ou similar. | | | |
| 24 | 100 | 100 | 200 | Latas 340g | EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO com as seguintes características: produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico; preparado com tomates maduros selecionados, açúcar e sal, não contém conservadores, não contém glúten, fonte de vitamina A, E e fibras, isento de sujidades e fermentação – lata de 340g . Validade mínima de 12 meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras). Elefante ou similar. | | | |
| 25 | 150 | 50 | 200 | Kg | FARINHA DE MANDIOCA com as seguintes características: seca, bijusada, amarela, ligeiramente torrada, isenta de sujidades, parasitas e larvas, não contém glutén. Acondicionada em embalagem plástica atóxica, capacidade de 500g. Validade mínima de 07 meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras). Anchieta ou similar. | | | |



| | | | | | | | | |
|----|------|-----|------|---------|---|--|--|--|
| 26 | 200 | 50 | 250 | Kg | FEIJÃO PRETO tipo 1; novo; constituído de grãos inteiros e sãos; com teor de umidade máxima de 14%; isento de material terroso, sujidades e mistura de outras variedades e espécies; acondicionado em saco plástico, validade mínima de 04 meses a contar da data da entrega. Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras). | | | |
| 27 | 30 | 20 | 50 | Kg | FUBÁ de cor amarela, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico com 1 Kg. Validade não inferior a 5 meses contados a partir da data de entrega. Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras). Joia ou similar. | | | |
| 28 | 1000 | 440 | 1440 | Garrafa | IOGURTE INTEGRAL SABOR COCO, acondicionado em frasco plástico resistente, contendo 900g , 1º qualidade. Produto obtido do leite pasteurizado, preparado de fruta, açúcar, pode conter pedaços de frutas, espessante, amido modificado, conservante sorbato de potássio, aromatizado, corante natural, fermento láctico. O Produto deverá ter validade não inferior a 45 dias. Transporte adequado, sob-refrigeração e dentro das condições obrigatórias de higiene. Danone ou de melhor qualidade. | | | |
| 29 | 1000 | 440 | 1440 | Garrafa | IOGURTE INTEGRAL SABOR MORANGO, acondicionado em frasco plástico resistente, contendo 900g , 1º qualidade. Produto obtido do leite pasteurizado, preparado de fruta, açúcar, pode conter pedaços de frutas, espessante, amido modificado, conservante sorbato de potássio, aromatizado, corante natural, fermento láctico. O Produto deverá ter validade não inferior a 45 dias. Transporte adequado, sob-refrigeração e dentro das condições | | | |



| | | | | | | | | |
|----|------|------|------|-------|---|--|--|--|
| | | | | | obrigatórias de higiene. Danone ou de melhor qualidade. | | | |
| 30 | 6000 | 1000 | 7000 | Litro | LEITE INTEGRAL PASTEURIZADO - Características Técnicas: Leite fluído fresco in natura, não pode sofrer adição de qualquer outro ingrediente. Consistência líquida, cor branca, odor e sabor lácteo suave, característico. Deve conter no mínimo 3% de gordura, homogeneizado. Embalagem: Pacote plástico (filme polietileno), bem vedado, deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras. O produto não deverá apresentar sinais de sujeidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas na vedação da embalagem. Contendo 1 Litro. Prazo de validade: mínimo de 7 dias. Fabricação: Máximo de 1 dia. Transporte adequado, sob-refrigeração e dentro das condições obrigatórias de higiene. | | | |
| 31 | 30 | 20 | 50 | Litro | LEITE ZERO LACTOSE – composto de leite semidesnatado, enzima lactase e estabilizantes citrato de sódio, trifosfato de sódio, monofosfato de sódio e difosfato de sódio. Leite UHT Semidesnatado para Dietas com Restrição de Lactose. Embalagem contendo 1 litro. | | | |
| 32 | 100 | 50 | 150 | Litro | LEITE DE SOJA SABOR NATURAL – Alimento de extrato de soja enriquecido com vitaminas, embalagem longa vida com 1,00L (um litro), livre de lactose e colesterol. | | | |



| | | | | | | | | |
|----|-----|-----|-----|-------|--|--|--|--|
| 33 | 150 | 50 | 200 | Kg | LINGÜIÇA CALABRESA, primeira qualidade, demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras). Transporte adequado, sob-refrigeração e dentro das condições obrigatórias de higiene. Sadia ou similar. | | | |
| 34 | 450 | 250 | 700 | Kg | MACARRÃO TIPO PARAFUSO COLORIDO vitaminado, tipo sêmola, composição básica: sêmola e trigo enriquecido com ferro e ácido fólico (vitamina B9), farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9) e corante natural de cúrcuma. Contém glúten. Acondicionada em embalagem plástica, capacidade de 500g. Validade mínima de 06 meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras). Vilma ou similar. | | | |
| 35 | 150 | 50 | 200 | Unid. | MAIONESE, tipo tradicional - composto a base de ovos pasteurizados, sal, açúcar e outras substâncias permitidas, de consistência cremosa, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades e seus ingredientes de preparo perfeito estado de conservação. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e INMETRO. Embalagem 500g. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. Arisco ou similar. | | | |
| 36 | 200 | 100 | 300 | Unid. | MANTEIGA, acondicionado em pote de 500g, 1º qualidade. Prazo de validade de no mínimo 5 meses a partir da entrega do produto. | | | |



| | | | | | | | | |
|----|-----|----|-----|----------|---|--|--|--|
| 37 | 120 | 30 | 150 | Unid. | MILHO VERDE EM CONSERVA, com os seguintes ingredientes: Milho verde, água, açúcar, sal. Embalagem: Deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente e limpa, acondicionada em latas de 2kg , não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento ou abaulamento. Prazo de validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. | | | |
| 38 | 20 | 30 | 50 | Unid. | MILHO VERDE EM CONSERVA, com os seguintes ingredientes: Milho verde, água, açúcar, sal. Embalagem: Deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente e limpa, acondicionada em latas de 200g , não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento ou abaulamento. Prazo de validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. | | | |
| 39 | 40 | 25 | 65 | Cx | ÓLEO DE SOJA REFINADO, com as seguintes características: obtido de espécie vegetal, isento de ração e substâncias estranhas, 0% de gorduras trans. Acondicionada em frasco plástico com capacidade de 900mL. Validade mínima de 10 meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras). | | | |
| 40 | 100 | 50 | 150 | Cartelas | OVOS DE GALINHAS, vermelhos, tipo grande, frescos, selecionados com embalagem primária atóxica em dúzias e embalagem secundária de papelão atóxica resistente, e não reutilizadas. Produto isento de rachaduras, estufamento, sem sujidades. Casca de ovo limpa, áspera, fosca, odor e aspectos característicos, demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras). O produto deverá apresentar validade mínima de 20 dias no momento da entrega. | | | |



| | | | | | | | | |
|----|-------|-----|-------|---------|---|--|--|--|
| 41 | 1.250 | 250 | 1500 | kg | PÃO FRANCÊS, com massa de farinha de trigo especial, fermento e água. Peso líquido 50gr. Não deve apresentar tamanho irregular e não integridade da massa (esfarelando ao toque dos dedos) e amassamento do produto. O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão (evidência de formas sujas). Demais condições de acordo com as normas de saúde/ sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras). Data de fabricação: Máximo de 1 dia. | | | |
| 42 | 600 | 100 | 700 | Pacotes | PÃO DE FORMA INTEGRAL , 500g cada pacote, data da validade de no mínimo 7 dias a contar da data de entrega da mercadoria. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo integral, fibra de trigo, açúcar, gordura vegetal, sal, glúten, fermento biológico e conservador propionato de cálcio. | | | |
| 43 | 2.500 | 500 | 3.000 | Kg | PEITO DE FRANGO SEM OSSO (FILÉ) apresentar-se congelado, embalado em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garantam a integridade do produto. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras). Transporte adequado, sob-refrigeração e dentro das condições obrigatórias de higiene. | | | |



| | | | | | | | | |
|----|-----|-----|-----|----|--|--|--|--|
| 44 | 200 | 100 | 300 | Kg | POLPA DE FRUTA INTEGRAL, NATURAL, SABOR ABACAXI, embalagem de 1kg ou 100g, congelada. Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Transporte adequado, sob-refrigeração e dentro das condições obrigatórias de higiene. | | | |
| 45 | 200 | 100 | 300 | Kg | POLPA DE FRUTA INTEGRAL, NATURAL, SABOR GOIABA, embalagem de um 1kg ou de 100g, congelada. Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Transporte adequado, sob-refrigeração e dentro das condições obrigatórias de higiene. Bela Ischia ou de melhor qualidade. | | | |
| 46 | 200 | 100 | 300 | Kg | POLPA DE FRUTA INTEGRAL, NATURAL, SABOR LARANJA, embalagem de um 1kg ou de 100g, congelada. Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Transporte adequado, sob-refrigeração e dentro das condições obrigatórias de higiene. Bela Ischia ou de melhor qualidade. | | | |
| 47 | 70 | 10 | 80 | Kg | PIMENTÃO de 1ª qualidade; - livre de fungos; tamanho de médio a grande. Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA e outras). | | | |



| | | | | | | | | |
|----|-----|----|-----|----|---|--|--|--|
| 48 | 120 | 30 | 150 | Kg | REPOLHO VERDE, liso, fresco, de primeira; tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto; sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. | | | |
| 49 | 50 | 30 | 80 | Kg | REPOLHO ROXO, liso, fresco, de primeira; tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto; sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes. | | | |
| 50 | 150 | 50 | 200 | Kg | REQUEIJÃO pote de 420g, obtido do creme de leite, leite desnatado, leite em pó, cloreto de sódio, fermento láctico, estabilizante, teor de sódio máximo 195mg. Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA e outras). | | | |
| 51 | 150 | 50 | 200 | Kg | SAL REFINADO IODADO com as seguintes características: sal refinado (cloreto de sódio), iodato de potássio, anti-umectante ferrocianeto de sódio INS 535. Não contém glúten. Acondicionada em saco plástico de polietileno resistente e vedado com capacidade de 1000g. Validade mínima de 10 meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras). | | | |



| | | | | | | | | |
|----|-----|-----|-----|---------------|---|--|--|--|
| 52 | 100 | 50 | 150 | Latas 250g | SARDINHA EM CONSERVA DE AZEITE OU ÓLEO COMESTÍVEL, latas de peso líquida de 250g e peso drenado de 165g. 1ª Qualidade. Produto preparado com pescado, limpo, cru, cozido ou curado adicionado de outras substâncias alimentícias e submetido a processos químicos apropriados a cada espécie. A conserva será designada pela espécie de pescado que pertence e o modo de apresentação, ou seja, produto que tenha por líquido de cobertura, azeite de oliva ou óleo comestível adicionado de sal. Ingredientes: sardinha, óleo comestível, sal e água de constituição. As conservas de pescado não deverão ter cheiro ardido ou rançoso. O produto deve se apresentar isento de sujidades, parasitas e larvas. O produto e suas condições deverão estar de acordo com a NTA 10 (Normas Técnicas para Conserva de Pescado - Decreto 2.486 de 20/10/78) e Selo do SIF O produto deve estar acondicionado em embalagem primária de latas de peso líquido de 250g e peso drenado de 165g, resistentes sem sinais de alterações como estufamento, amassamento, vazamento, corrosões internas, bem como quaisquer modificações na natureza física, químicas ou organolética do produto. | | | |
| 53 | 400 | 200 | 600 | Kg | TOMATE SALADA; boa qualidade, gráudo, com polpa firme e intacta, isenta de enfermidades, material terroso e umidade anormal; livres de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; sem lesões de origem física ou mecânica, rachaduras e cortes. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Acondicionados em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes | | | |



Prefeitura Municipal de Pedra Dourada
Estado de Minas Gerais
CNPJ: 18.114.215/0001/07

| | | | | | | | | |
|----|-----|----|-----|-------|---|--|-------|--|
| | | | | | (ANVISA e outras). | | | |
| 54 | 100 | 20 | 120 | Unid. | VINAGRE - em embalagem com 750 ml. Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega. | | | |
| | | | | | | | TOTAL | |

RAZÃO SOCIAL DO LICITANTE

CNPJ

Endereço

E-mail

Telefone / Fax

Representante: Nome completo

CPF.

Local e data.

Assinatura

ANEXO II
Modelo de Credenciamento



Prefeitura Municipal de Pedra Dourada
Estado de Minas Gerais
CNPJ: 18.114.215/0001/07

A empresa , inscrita no CNPJ n. , com sede à , neste ato representada pelo(s) diretores ou sócios, com qualificação completa (nome, RG, CPF, nacionalidade, estado civil, profissão e endereço) pelo presente instrumento de mandato, nomeia e constitui, seu Procurador o Senhor (nome, RG, CPF, nacionalidade, estado civil, profissão e endereço), a quem confere amplos poderes para junto ao Município de , praticar os atos necessários com relação à licitação na modalidade de Pregão Presencial, usando dos recursos, interpô-los, apresentar lances, negociar preços e demais condições, confessar, transigir, renunciar, desistir, firmar compromissos ou acordos, receber e dar quitação, podendo ainda, substabelecer esta em outrem, com ou sem reservas de iguais poderes, dando tudo por bom, firme e valioso, e em especial, para esta licitação.

Local, data
e assinatura, do representante legal



Prefeitura Municipal de Pedra Dourada
Estado de Minas Gerais
CNPJ: 18.114.215/0001/07

ANEXO III

Modelo de declaração de que cumpre com os requisitos de habilitação

PROCESSO Nº 017/2018 PREGÃO PRESENCIAL Nº 009/2018

_____, CNPJ nº. _____, sediada à _____, _____, _____, _____, CEP _____, **DECLARA**, sob as penas da lei, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação no presente Pregão Presencial, está ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores e assegura a inexistência de impedimento legal para licitar ou contratar com a Administração.

Pedra Dourada/MG, ____ - de _____ de 2018.

ASSINATURA
CARIMBO CNPJ



ANEXO IV

Modelo de Declaração de não empregabilidade de menores

Declaramos para os fins de direito, na qualidade de Proponente do Processo Licitatório, sob a modalidade de Edital de Pregão Presencial sob n. 009/2018, de 08 de fevereiro de 2018, instaurado por esse Município de Pedra Dourada, MG, que se nossa Empresa for Declarada vencedora do Objeto:

- a) Por seu representante legal, declara, sob as penas da Lei, que atende ao inciso V, do artigo 27, da Lei n. 8.666, de 21 de junho de 1993, que se refere ao inciso XXXIII, do artigo 7º da Constituição Federal, de que não possuem em seu quadro de empregados, trabalhadores menores de dezoito (18) anos realizando trabalhos noturnos, perigosos e insalubres, e de menores de dezesseis (16) anos trabalhando em qualquer tipo de função, salvo na condição de aprendiz, a partir dos quatorze (14) anos.

Por ser expressão da verdade, firmamos o presente em duas (02) vias de igual forma e teor.

Pedra Dourada, MG, de de 2018.

Representante Legal.



Prefeitura Municipal de Pedra Dourada
Estado de Minas Gerais
CNPJ: 18.114.215/0001/07

Minuta de contrato
PROCESSO Nº ____/2018
PREGÃO PRESENCIAL Nº ____/2018

CONTRATO Nº ____/2018

Que entre si fazem, de um lado a Prefeitura Municipal de Pedra Dourada, Estado de Minas Gerais, inscrito no CNPJ. nº 18.114.215/0001-07, sito a Praça Cristalino de Aguiar, 20, Centro, Município de Pedra Dourada, Estado de Minas Gerais, doravante denominada simplesmente **CONTRATANTE**, neste ato representada pela **Prefeito** Municipal, Silvanir Simplicio de Andrade, brasileiro, portadora do CPF nº _____, residente e domiciliado à _____, Nº ____, Bairro _____, neste Município de Pedra Dourada, Estado de Minas Gerais, e, de outro lado _____, inscrito no C.N.P.J. nº _____, I.E. _____ sediado à _____, doravante denominada simplesmente **CONTRATADA**, neste ato representado por _____, Carteira de Identidade nº _____, CPF nº _____, residente à _____.

1 - CLÁUSULA PRIMEIRA - A presente contratação decorre do Processo de Licitação nº ____/2018 Pregão Presencial nº ____/2018, de conformidade com as Leis nº 8.666/93, 10.520/02 e suas alterações.

2 - CLÁUSULA SEGUNDA - DO OBJETO E PRAZO DE ENTREGA

2.1 - Consiste objeto do presente contrato a contratação de pessoa jurídica para fornecimento de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar em manutenção das escolas municipais, conforme mapa de apuração em anexo.

2.2 – A CONTRATADA deverá entregar os itens supra descritos mediante apresentação de Ordem de Fornecimento emitido pela CONTRATANTE.

2.3 – Os itens constantes de cada Ordem de Fornecimento deverão ser entregues integralmente em um prazo máximo de até 24 (vinte e quatro) horas, contados do recebimento da respectiva Ordem de Fornecimento.

3 - CLÁUSULA TERCEIRA - DO PRAZO E VALOR DO CONTRATO E DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

3.1 - DO PRAZO:

O prazo de vigência do presente contrato será **de até 6 (seis) meses**, contados a partir de sua celebração. Podendo ser prorrogado com fundamentos nos artigos da lei 8.666/93 de acordo com o interesse da administração.

3.2 - DO VALOR: O Valor do presente contrato será R\$_____.

3.3 - DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO: O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias contados da apresentação da nota fiscal/fatura no setor de protocolo da Prefeitura Municipal de Pedra Dourada.

4 - CLÁUSULA QUARTA - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1 - Os recursos necessários ao objeto do presente contrato correrão por conta das Dotações Orçamentárias N.º:

02.03.12.361.0042.2068.339030 – Manutenção do PNAE Ens. Fundamental – ficha 98

02.03.12.361.0042.2068.339030 – Manutenção do PNAE Ens. Fundamental – ficha 104



02.03.12.365.0041.2024.339030 – Manutenção do PNAE Ens. Infantil – ficha 172
02.03.12.361.0042.2126.339030 – Merenda Escola Ens. Fundamental (PRÓPRIO) – ficha 111
02.03.12.365.0041.2116.339030 – Merenda Escolar Ens. Infantil (Rec. Próprio) – ficha 173
02.03.12.361.0042.2126.339030 – Manutenção Ens. Fundamental (QESE) – ficha 110

A Contratada se obriga à:

- 5.1 – Responsabilizar-se-á por todas as despesas e encargos de qualquer natureza com pessoal de sua contratação necessária à execução do objeto contratual, inclusive encargos relativos à legislação trabalhista e quaisquer outros decorrentes dos serviços constantes do presente Contrato;
- 5.2 – Assumir inteira responsabilidade civil, administrativa e penal por quaisquer danos e prejuízos materiais ou pessoais causados pela contratada, a terceiros, seus empregados ou prepostos;
- 5.3 – Responsabilizar-se pela execução deste contrato;
- 5.4 – Manter o preço apresentado até o final da execução do presente instrumento;
- 5.5 – Comunicar com antecedência quaisquer alterações na data ou quantidade por ocorrência de caso fortuito ou de força maior, regularmente comprovado, impeditivo da execução do contrato;
- 5.6 – Arcar com os Tributos Federais, Estaduais ou Municipais, que por ventura incidam ou venham a incidir sobre o respectivo contrato, bem como os encargos sociais, trabalhistas e previdenciários do mesmo.

6 - CLÁUSULA SEXTA: DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

O Município se compromete a:

- 6.1. Efetuar o pagamento à contratada no prazo e forma estipulados neste contrato mediante Nota Fiscal.
- 6.2 Comunicar com antecedência quaisquer alterações na data ou quantidade por ocorrência de caso fortuito ou de força maior, regularmente comprovado, impeditivo da execução do contrato.

7 - CLÁUSULA SÉTIMA: DA FISCALIZAÇÃO E ACOMPANHAMENTO DO CONTRATO

- 7.1 - Compete à nutricionista da Escola Municipal Manoel Quintão, Josiane de Andrade Schuenck, acompanhamento, fiscalização e execução do presente instrumento, conforme previsto no art. 67 da Lei 8.666/93.

8 - CLÁUSULA OITAVA: DAS PENALIDADES

- 8.1 - O descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas caracterizará a inadimplência da contratada, ficando a mesma, garantida defesa prévia, sujeita às seguintes penalidades:

I - Advertência;

II - Multa de 5 % sobre o valor do contrato.

III - Suspensão temporária de participação em licitação com o município pelo prazo de dois anos;

IV - Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, na forma prevista no Inciso IV do Art. 87 da Lei nº 8.666/93, além do encaminhamento ao ministério público para aplicação das sanções criminais previstas no Art. 89 a 99 da referida Lei, salvo superveniência comprovada de motivo de força maior, desde que aceito pelo Município.

9 - CLÁUSULA NONA: DA RESCISÃO

- 9.1 - A rescisão do presente contrato poderá ser:

9.1.1 - Determinada por ato motivado da Administração, após processo regular assegurado o contraditório e plena defesa, nos casos do artigo 78, Incisos I, XII e XVII e § Único do referido artigo da Lei nº 8.666/93 e suas alterações.



9.1.2 - Amigável, por acordo entre as partes, reduzida a termo no processo de licitação, desde que haja conveniência para a administração.

9.1.3 - Judicial, nos termos da legislação;

9.2 - Nos casos de rescisão do contrato, ficará suspenso o pagamento à contratada até que se apurem eventuais perdas e danos.

10 - CLÁUSULA DÉCIMA: DOS REAJUSTES

10.1 – Só serão admitidos reajustes de acordo com o Artigo 65 da Lei 8.666/93. Para tanto o contratado deverá comprovar através de planilhas e solicitar por escrito.

11 - CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA:– DAS MODIFICAÇÕES E/OU ALTERAÇÕES

11.1 – Nenhuma modificação poderá haver no contrato, sem a devida autorização da Contratante.

12 - CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA: RESPONSABILIDADE

12.1 – A **CONTRATADA** responde, com suporte nos princípios de culpa objetiva, por danos causados à **CONTRATANTE**, ou a terceiros, inclusive os decorrentes de acidente, morte, perdas, extravio ou destruição total ou parcial mesmo que os atos comissivos ou omissivos provocados de danos tenham sido praticados por prepostos, terceiros da **CONTRATADA**.

13 - CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA: DA INDENIZAÇÃO

13.1 - Ocorrendo a rescisão, à contratado caberá receber o valor dos itens entregues até a data da rescisão, desde que observados o item 9.2 da Cláusula Nona do presente contrato.

14 - CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA: HABILITAÇÃO E QUALIFICAÇÃO;

14.1 – A **CONTRATADA** se compromete a manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, condições estas, exigidas no ato de habilitação e qualificação, quando da realização do processo licitatório.

14.1.2 DO VALOR E CONDIÇÕES ECONOMICAS

Parágrafo único - Os pagamentos serão mensais, em moeda corrente nacional, efetuando-se de acordo com cronograma de desembolso, mediante apresentação da nota fiscal e atestado da Secretaria de Educação.

14.2 – DA RESPONSABILIDADE DA CONTRATADA:

Parágrafo Único - Manter sempre em dia o Cadastro de Fornecedor junto a Prefeitura Municipal, sob pena de incorrer na retenção de pagamento e na responsabilidade de rescisão contratual de acordo com o descrito no artigo 55, inciso XIII, da Lei Federal N. 8.666, de 21 de Junho de 1993, Consolidadas;

14.3 – DA RESPONSABILIDADE DA FISCALIZAÇÃO:

Parágrafo Primeiro - A contratada declara aceitar integralmente todos os métodos e formas de fiscalização feita pela contratante, bem como inspeção de rotina e fiscalização da forma de execução dos fornecimentos ora contratados;

Parágrafo Segundo - A existência e atuação da fiscalização feita pela contratante, em nada restringem a responsabilidade única, integral e exclusiva da contratada, no que concerne ao objeto contratado e a suas consequências e implicações presentes ou futuras;

Parágrafo Terceiro - O não cumprimento de qualquer norma emitida pela contratante decorrente da fiscalização efetuada é causa concreta de rescisão contratual;



Prefeitura Municipal de Pedra Dourada
Estado de Minas Gerais
CNPJ: 18.114.215/0001/07

O descumprimento, total ou parcial, de qualquer das obrigações estabelecidas sujeitará a contratada às sanções previstas na Lei Federal n. 8.666, de 21 de Junho de 1993, e demais legislação consolidada.

15 - CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: DO FORO

15.1 - Fica eleito o foro da comarca de Tombos, para dirimir quaisquer dúvidas oriundas do presente instrumento, renunciando desde já, os demais.

E por estarem assim justos e de acordo, assinam as partes em duas vias de igual teor e forma, com um só efeito na presença de duas testemunhas, que também o assina.

Pedra Dourada, MG, __ de _____ de 2018.

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Contratante

Prefeito Municipal de Pedra Dourada

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Contratado

Testemunhas: 1. _____
CPF nº _____

2. _____
CPF Nº _____