



EDITAL
PROCESSO DE LICITAÇÃO Nº. 002/2019
PREGÃO PRESENCIAL Nº. 001/2019

DATA DA REALIZAÇÃO: 05/02/2019

HORARIO PREVISTO PARA ABERTURA DOS ENVELOPES: 09h00min.

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 **05 de fevereiro de 2019**, com início às **09h00min** 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 16h00min 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 16h00min.

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 **05/02/2019**, às **09h00min** 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 II.

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 III)**

3.1.2 - Tratando-se de procurador, o instrumento de procuração público ou particular (**Anexo III**) 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 IV**) 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: 05 de fevereiro 2019, 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.001 /2019

ENVELOPE N. 001 - PROPOSTA DE PREÇOS

RAZÃO SOCIAL DA PROPONENTE

PREFEITURA DO MUNICIPIO DE PEDRA DOURADA

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

PREGÃO PRESENCIAL N 001/2019

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 seqüencialmente, sem rasuras, emendas, borrões ou entrelinhas e ser datada e assinada pelo representante legal da licitante ou pelo procurador, juntando-se a procuraçāo.

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 II** 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

7.4 - 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 V**);

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 IV**, 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 106

02.03.12.365.0041.2024.339030 – Manutenção do PNAE Ens. Infantil – ficha 181

02.03.12.361.0042.2126.339030 – Merenda Escola Ens. Fundamental (PRÓPRIO) – ficha 113

02.03.12.365.0041.2116.339030 – Merenda Escolar Ens. Infantil (Rec. Próprio) – ficha 182

02.03.12.361.0042.2126.339030 – Manutenção Ens. Fundamental (QESE) –ficha 112

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 VI**.

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.

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 – Termo de Referência

Anexo II – Modelo de proposta;

Anexo III – Carta de Credenciamento;

Anexo IV – Modelo de Declaração de cumprimento da habilitação;

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



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

Anexo VI - 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, 22 de janeiro de 2019.

Juliana Medeiros Janeti Soares
Pregoeira



ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA/ PROJETO BÁSICO
PROCESSO N° 002/2019
PREGÃO N° 001/2019

1. INTRODUÇÃO Em observância ao disposto no Artigo 7º, parágrafo 2º, inciso I, c/c o Artigo 6º, IX, ambos da Lei 8.666/93, e para atender as necessidades desta Secretaria Municipal de Educação, elaboramos o presente Termo de Referência para que, através do procedimento legal pertinente, seja efetuada a contratação de pessoa jurídica para fornecimento de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar, em manutenção das escolas municipais.

2. DO OBJETO

O presente Termo de Referência tem por objeto a aquisição de gêneros alimentícios, relacionados abaixo a saber:

ITEM	QTD FUND	QTD PRE-	QTD TOTAL	UNID	DESCRICAQAO	RAFAEL SOUZA	ASSIS	ROBERTO	ORLANDO	MEDIA	SU TO
1	165	75	240	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 <u>de 2kg</u> . 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.	36,00		28,00	32,00	7,60	
2	57	10	67	FARD	AÇÚCAR CRISTAL, com as seguintes características: obtido da cana de açúcar; aspecto cor, cheiro próprios; sabor doce; sem	63,54		59,00	61,27	4,10	



					fermentação; isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais e vegetais; acondicionado em embalagem plástica atóxica – com capacidade de 5 kg (<u>fardo com 6 unidades de 5kg</u>). 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).					
3	100	20	120	KG	ALHO, bulbo inteiriço, nacional, 1ª qualidade, 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).	16,99		12,50	14,74	1.7
4	250	25	275	FARD	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	89,99		69,00	79,49	21,8



					dietética final inadequada – empapamento. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5 kg (<u>fardo com 6 unidades de 5kg</u>) 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.					
5	50	10	60	UNID	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM com acidez máxima de 0,8% (em ácido oleíco)-para temperar alimentos; embalagem com <u>500 ml</u> . Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega.	29,99	9,50	19,74	1.1	
6	25	2	27	FARD	AZEITONA VERDE inteira sem caroço, em conserva, imersos em salmoura de concentração apropriada, em recipientes herméticos, coloração uniformes submetidos ao processo tecnológico adequado, atendendo as condições gerais do código sanitário de alimentos. Acondicionada em <u>sachê com 860g de peso líquido e 500g de peso do produto drenado</u> . Produto, devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo e quantitativo indicando claramente o peso líquido do produto drenado, o	12,99	138,00	75,49	2.0	



						prazo de validade, marca comercial, procedência de fabricação, informação nutricionais, número do registro no órgão competente e demais dado conforme legislação vigente, reembalado de acordo com a praxe comercial. Prazo de validade mínimo de 10 meses a partir data de entrega. <u>Fardo com 12 unidades.</u>					
7	1300	100	1400	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, arroxeamento, broteamento, rachadura, podridão; acondicionadas de forma apropriada, demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA e outras).	4,39		3,00	3,69	5.1
8	320	30	350	UNID		BATATA PALHA pacote com <u>1kg</u> contendo identificação do produto data de fabricação e prazo de validade, c/ registro do Ministério da Saúde, obedecendo à resolução 12/78 da CNNPA.	19,99		14,50	17,24	6.0
9	60	15	75	KG		BETERRABA com as seguintes características; de primeira, fresca, compacta e firme; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; tamanho,	4,99		3,50	4,24	3



					coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida, demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA e outras).							
10	30	10	40	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. <u>Embalagens plásticas internas de 400g.</u> 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.	139,00	42,00	90,50	3.6			
11	40	10	50	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	139,00	42,00	90,50	4.5			



					soja, fermentos químicos (bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio), acidulante ácido láctico e aromatizante. <u>Embalagem apropriada, atóxica, com capacidade de 400g.</u> 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	320	120	440	TAB	BOLO SIMPLES <u>tabuleiro 40x60cm com cerca de 4kg</u> , 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).	45,00		45,00	45,00	19,8
13	50	50	100	TAB	BOLO DE CENOURA E LARANJA <u>tabuleiro 40x30cm com 2kg,</u> 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).	47,00		45,00	46,00	4,6
14	70	15	85	KG	CANJUQUINHA de	2,99		2,80	2,89	2



						milho amarela. Validade não inferior a 6 meses contados a partir da data da data de entrega. Anchieta ou similar. Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).					
15	1250	250	1500	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.			15,00	15,00	22,50
16	600	100	700	KG		CARNE BOVINA SEM OSSO (ACÉM OU MÚSCULO) cortada em cubos, fresca, limpa, sem gordura, sem nervos, sem pelancas, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao			16,00	16,00	11,20



					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.					
17	1000	200	1200	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,			14,00	14,00	16,80



					sob-refrigeração e dentro das condições obrigatórias de higiene.						
18	450	150	600	KG	CEBOLA, primeira qualidade, fresca, firme e intacta, sem lesões de origem física e mecânica (perfurações e cortes), tamanho e coloração uniformes, 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).	3,99			3,99	2.3	
19	140	60	200	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).	4,39			3,90	4,14	8
20	400		400	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	8,99			6,50	7,74	3.0



					fermentação – <u>Lata de 850g.</u> 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.					
21	80	80	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 – <u>sachê de 340g.</u> 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.		3,99	2,99	3,49	2,99
22	180	40	220	UNID	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, <u>capacidade de 1kg.</u> Validade mínima de		5,49	4,90	5,19	1,19



					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.						
23	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).		6,99		3,90	5,44	1.3
24	800	200	1000	KG	FILÉ DE TILÁPIA, de primeira qualidade, sem espinha, limpo, congelado, não apresentando qualquer sinal de descongelamento. Embalado em saco plástico polietileno resistente e transparente de 1kg. 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		38,00		45,00	41,50	41,50



						as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras). Transporte adequado, sob-refrigeração e dentro das condições obrigatórias de higiene.						
25	60	10	70	UNID		FUBÁ de cor amarela, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico <u>com 1 Kg.</u> . 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). Jóia ou similar.		2,49		1,90	2,19	1
26	1700	1000	2700	GARR		IOGURTE INTEGRAL SABOR MORANGO, acondicionado em frasco plástico resistente, contendo 900g, 1° 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		4,50		3,90	4,20	11,30



					condições obrigatórias de higiene. Danone ou de melhor qualidade.							
27	4000	1200	5200	LT	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 sujidade, 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 4 dias Fabricação: Máximo de 1 dia. Transporte adequado, sob-refrigeração e dentro das condições obrigatórias de higiene.							
28	200	200	400	LT	LEITE DE SOJA SABOR NATURAL ORGANICO – Alimento de extrato de soja enriquecido com vitaminas, embalagem longa vida com <u>1,00L</u> (<u>um litro</u>), livre de lactose e colesterol.							
29	300	50	350	KG	LINGÜIÇA		15,99	18,00	12,00	15,33	5,3	



					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.					
30	700	160	860	UNID	MACARRÃO TIPO PARAFUSO 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, <u>capacidade de 500g</u> . 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.	4,99		5,40	5,19	4,4
31	500	80	580	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	6,99		3,95	5,47	3,1



					identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e INMETRO. <u>Embalagem 500g.</u> Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. Arisco ou similar.							
32	480	200	680	UNID	MANTEIGA, acondicionado em <u>pote de 500g,</u> 1º qualidade. Prazo de validade de no mínimo 5 meses a partir da entrega do produto.				17,50	17,50	11,9	
33	100		100	LATA	MILHO VERDE EM CONSERVA, com os seguintes ingredientes: Milho verde, água, açúcar, sal. Embalagem: Deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente e limpa, acondicionada em <u>latas de 2kg,</u> não apresentando vazamento ou abaulamento. Prazo de validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega.				17,99	12,90	15,44	1,5
34		40	40	SACHE	MILHO VERDE EM CONSERVA, com os seguintes ingredientes: Milho verde, água, açúcar, sal. Embalagem: Deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente e limpa, acondicionada em <u>sachês de 200g,</u> não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento ou abaulamento. Prazo de validade: Mínimo de 3				1,89	1,49	1,69	



					meses a partir da data de entrega.						
35	50	10	60	CX	ÓLEO DE SOJA REFINADO, com as seguintes características: obtido de espécie vegetal, isento de ranço e substâncias estranhas, 0% de gorduras trans. Acondicionada em frasco plástico com capacidade de <u>900mL</u> . 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).	99,80	85,00	92,40	5,50		
36	60	30	90	CART	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.	9,99	9,90	9,94	8,00		
37	1500	500	2000	KG	PÃO FRANCÊS, com massa de farinha de trigo especial, fermento e água. Peso líquido 50gr. Não deve apresentar tamanho irregular e não	13,00	14,00	13,50	27,00		



						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.					
38	1100	320	1420	PCT		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.	7,00	5,99	5,50	6,16	8,7
39	2450	450	2900	KG		PEITO DE FRANGO SEM OSSO (FILÉZINHO) 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	12,00	9,99	10,99	31,8	



					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.					
40	300	130	430	UNID	POLPA DE FRUTA INTEGRAL, NATURAL, SABOR ABACAXI, <u>com 1kg</u> , 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.				12,80	12,80
41	300	130	430	UNID	POLPA DE FRUTA INTEGRAL, NATURAL, SABOR GOIABA, embalagem de <u>um 1kg</u> 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				12,80	12,80



					Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Transporte adequado, sob-refrigeração e dentro das condições obrigatórias de higiene. Bela Ischia ou de melhor qualidade.							
42	300	130	430	UNID	POLPA DE FRUTA INTEGRAL, NATURAL, SABOR LARANJA, embalagem de <u>um 1kg</u> 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.					17,25	17,25	7,4
43	80	10	90	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).		6,99		3,90	5,44	4	
44	250	50	300	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.		5,99		1,99	3,99	1,1	
45	400	100	500	UNID	REQUEIJÃO <u>pote de</u>		13,99			13,99	6,9	



					<p><u>420g</u>, obtido do creme de leite, leite desnatado, leite em pó, cloreto de sódio, fermento lático, estabilizante, teor de sódio máximo 195mg. Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA e outras).</p>					
46	150	30	180	KG	<p>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).</p>	1,99		1,20	1,59	2
47	500	200	700	KG	<p>TOMATE SALADA; boa qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta, isento 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</p>	8,99		4,90	6,94	4.8



					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 (ANVISA e outras).						
48	120	20	140	UNID	VINAGRE - em embalagem <u>com 750 ml.</u> Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.		3,49		2,50	2,99	4
										TOTAL	353,4

3. JUSTIFICATIVA

Os gêneros alimentício serão para atender alunos das escolas municipais de Pedra Dourada MG

4. DA COMPOSIÇÃO DOS PREÇOS

Foi utilizada na composição dos preços dos itens, a média aritmética entre pesquisa de preço em empresas do ramo por meio de Pré Cotações conforme segue em anexo. Os preços dos itens incluem todos e quaisquer encargos fiscais, trabalhistas, previdenciários, fretes, seguros, mão de obra.

5. DAS OBRIGAÇÕES DA EMPRESA VENCEDORA

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. DAS OBRIGAÇÕES DO MUNICÍPIO

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. DA VALIDADE DOS MATERIAIS

O prazo de validade dos produtos não deverá ser inferior a 24 (vinte e quatro) meses ou com prazo equivalente a, no mínimo, 75% do prazo da validade do produto, contado da data de fabricação.

8. DO LOCAL DE ENTREGA DOS MATERIAIS

Os itens constantes de cada Ordem de Fornecimento deverão ser entregues em um prazo máximo de até 24 (vinte) horas, contados do recebimento da respectiva Ordem de Fornecimento na secretaria de Assistência Social na Rua Bela Vista, Parque São João, Pedra Dourada

9. COMPROVAÇÃO TÉCNICA, OPERACIONAL, PROFISSIONAL E FINANCEIRA.

Para o fornecimento dos materiais da presente aquisição a empresa deverá apresentar cópias autenticadas de:

1. Alvará de Funcionamento;
2. Ato constitutivo (publicação) CONTRATO OU ESTATUTO SOCIAL em vigor, comprovante da regular constituição da empresa, devidamente registrado na junta comercial;
3. Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;
4. Certidão Negativa de débitos com a Seguridade Social – INSS
5. Certidão de Regularidade de Situação com FGTS – CRF.
6. Certidão Negativa de Tributos ESTADUAIS da sede da empresa licitante.
7. Certidão Negativa de Débitos Trabalhista – CNDT, Lei 12.440/11.
8. Certidão Conjunta de Tributos e Contribuições FEDERAIS e da DÍVIDA ATIVA DA UNIÃO administradas pela Secretaria da Receita Federal do Ministério da Fazenda;
9. Certidão Negativa de Tributos MUNICIPAIS da Sede ou Domicilio da Licitante ou da Contratante;
10. Declaração de inexistência de FATOSUPERVENIENTE impeditivo da habilitação (modelo Anexo);
11. Declaração de que a empresa não utiliza MENORES DE 18 (DEZOITO) ANOS para trabalho noturno, perigoso ou insalubre; nem menores de 16 (dezesseis) anos para qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos, em conformidade ao disposto no inciso XXXIII, do artigo 7º da Constituição Federal.

10. DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO

O recebimento do produto deverá ser efetuado pelo responsável pela recebimento de materiais na Secretaria de Assistência Social de Pedra Dourada MG, juntamente com o responsável pelo almoxarifado. Não serão aceitos materiais com prazo de validade em desacordo com o estabelecido no termo de referência. O produto deve estar com embalagem inviolada e de forma a permitir o adequado acondicionamento.

11. DA FORMA DE PAGAMENTO ALTERAÇÕES

11.1 - 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.

11.2 - 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.

12. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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 106
02.03.12.365.0041.2024.339030 – Manutenção do PNAE Ens. Infantil – ficha 181
02.03.12.361.0042.2126.339030 – Merenda Escola Ens. Fundamental (PRÓPRIO) – ficha 113
02.03.12.365.0041.2116.339030 – Merenda Escolar Ens. Infantil (Rec. Próprio) – ficha 182
02.03.12.361.0042.2126.339030 – Manutenção Ens. Fundamental (QESE) –ficha 112

13. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS



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

Esclarecimentos e informações relativos a esta licitação serão obtidos na sede da Prefeitura Municipal de Pedra Dourada/MG, em dias úteis, das 08h00min às 16h00min.

Pedra Dourada, MG, 22 de janeiro de 2019.

Nilza de Freitas Andrade
Secretária de Educação



ANEXO II

PROCESSO N° 002/2019 PREGÃO PRESENCIAL N° 001/2019

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-	QTD TOTAL	UNID	DESCRIÇÃO	VALOR UNIT	VALOR TOTAL
1	165	75	240	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 <u>de 2kg</u> . 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.		
2	57	10	67	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 (<u>fardo com 6 unidades de 5kg</u>). 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).		
3	100	20	120	Kg	ALHO, bulbo inteiriço, nacional, 1ª qualidade, 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).		
4	250	25	275	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). Levasti ou similar.		
5	50	10	60	Unid.	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM com acidez máxima de 0,8% (em ácido oleíco)-para temperar alimentos; embalagem com 500 ml . Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega.		
6	25	2	27	Fardo	AZEITONA VERDE inteira sem caroço, em conserva, imersos em salmoura de concentração apropriada, em recipientes		



					herméticos, coloração uniformes submetidos ao processo tecnológico adequado, atendendo as condições gerais do código sanitário de alimentos. Acondicionada em <u>sachê com 860g de peso líquido e 500g de peso do produto drenado.</u> Produto, devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo e quantitativo indicando claramente o peso líquido do produto drenado, o prazo de validade, marca comercial, procedência de fabricação, informação nutricionais, número do registro no órgão competente e demais dado conforme legislação vigente, reembalado de acordo com a praxe comercial. Prazo de validade mínimo de 10 meses a partir data de entrega. <u>Fardo com 12 unidades.</u>		
7	1300	100	1400	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).		
8	320	30	250	unid	BATATA PALHA pacote com <u>1kg</u> contendo identificação do produto data de fabricação e prazo de validade, c/ registro do Ministério da Saúde, obedecendo à resolução 12/78 da CNNPA.		
9	60	15	75	Kg	BETERRABA com as seguintes características; de primeira, fresca, compacta e firme; isenta de enfermidades, material terroso e umidade externa anormal; tamanho, coloração uniformes; devendo ser bem desenvolvida, demais		



					condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA e outras).		
10	30	10	40	Cx	<p>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.</p> <p><u>Embalagens plásticas internas de 400g.</u> 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.</p>		
11	40	10	50	Cx	<p>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.</p> <p><u>Embalagem apropriada, atóxica, com capacidade de 400g.</u> 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.</p>		
12	320	120	440	Tabuleiro	<p>BOLO SIMPLES <u>tabuleiro 40x60cm com cerca de 4kg</u>, produto obtido da mistura de farináceos (farinha de trigo, fubá)</p>		



					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).		
13	50	50	100	Tabuleiro	BOLO DE CENOURA E LARANJA <i>tabuleiro 40x30cm com 2kg.</i> 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).		
14	70	15	85	Kg	CANJIQUINHA de milho amarela. Validade não inferior a 6 meses contados a partir da data da data de entrega. Anchieta ou similar. Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).		
15	1250	250	1500	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, sobrefrigeração e dentro das condições obrigatórias de higiene.		
16	600	100	700	kg	CARNE BOVINA SEM OSSO (ACÉM OU MÚSCULO) cortada 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, sobrefrigeração e dentro das condições obrigatórias de higiene.		
17	1000	200	1200	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, sobrefrigeração e dentro das condições obrigatórias de higiene.			
18	450	150	600	Kg	CEBOLA, primeira qualidade, fresca, firme e intacta, sem lesões de origem física e mecânica (perfurações e cortes), tamanho e coloração uniformes, 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).		
19	140	60	200	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).		
20	400	-	400	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 – <u>Lata de 850g.</u> 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.		
21	-	80	80	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 – <u>sachê de 340g.</u> 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.		
22	180	40	220	unid	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, <u>capacidade de 1kg</u> . 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.		
23	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).		
24	800	200	1000	Kg	FILÉ DE TILÁPIA, de primeira qualidade, sem espinha, limpo, congelado, não apresentando qualquer sinal de descongelamento. Embalado em saco plástico polietileno resistente e transparente de 1kg. 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, sobrefrigeração e dentro das condições obrigatórias de higiene.		
25	60	10	70	unid	FUBÁ de cor amarela, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade, fermentação,		



					<p>ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico <u>com 1 Kg</u>. 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). Jóia ou similar.</p>		
26	1700	1000	2700	Garrafa	<p>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.</p>		
27	4000	1200	5200	Litro	<p>LEITE INTEGRAL PASTERIZADO - 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 sujidade, 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 4 dias Fabricação: Máximo de 1</p>		



					dia. Transporte adequado, sob-refrigeração e dentro das condições obrigatórias de higiene.		
28	200	200	400	Litro	LEITE DE SOJA SABOR NATURAL ORGANICO – Alimento de extrato de soja enriquecido com vitaminas, embalagem longa vida com <u>1,00L</u> (<u>um litro</u>), livre de lactose e colesterol.		
29	300	50	350	Kg	LINGÜICA 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.		
30	700	160	860	unid	MACARRÃO TIPO PARAFUSO 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, <u>capacidade de 500g</u> . 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.		
31	500	80	580	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. <u>Embalagem 500g.</u> Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto. Arisco ou similar.		
32	480	200	680	Unid.	MANTEIGA, acondicionado em <u>pote de 500g</u> , 1º qualidade. Prazo de validade de no mínimo 5 meses a partir da entrega do produto.		
33	100	-	100	Lata	MILHO VERDE EM CONSERVA, com os seguintes ingredientes: Milho verde, água, açúcar, sal. Embalagem: Deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente e limpa, acondicionada em <u>latas de 2kg</u> , não apresentando vazamento ou abaulamento. Prazo de validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega.		
34	-	40	40	Sachê	MILHO VERDE EM CONSERVA, com os seguintes ingredientes: Milho verde, água, açúcar, sal. Embalagem: Deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente e limpa, acondicionada em <u>sachês de 200g</u> , não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento ou abaulamento. Prazo de validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega.		
35	50	10	60	Cx	ÓLEO DE SOJA REFINADO, com as seguintes características: obtido de espécie vegetal, isento de ranço e substâncias estranhas, 0% de gorduras trans. Acondicionada em frasco plástico com capacidade de <u>900mL</u> . 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).		
36	60	30	90	Cartela	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.		
37	1.500	500	2.000	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.		
38	1100	320	1420	Pacote	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.		
39	2450	450	2900	Kg	PEITO DE FRANGO SEM OSSO (FILÉZINHO) 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.		
40	300	130	430	unid	POLPA DE FRUTA INTEGRAL, NATURAL, SABOR ABACAXI, <u>com 1kg</u> , 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.		
41	300	130	430	unid	POLPA DE FRUTA INTEGRAL, NATURAL, SABOR GOIABA, embalagem de <u>um 1kg</u> 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.		
42	300	130	430	unid	POLPA DE FRUTA INTEGRAL, NATURAL, SABOR LARANJA, embalagem de <u>um 1kg</u> 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.		
43	80	10	90	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).		
44	250	50	300	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.		
45	400	100	500	UNID	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).		
46	150	30	180	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).		
47	500	200	700	Kg	TOMATE SALADA; boa qualidade, graúdo, com polpa firme e intacta, isento 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 (ANVISA e outras).		
48	120	20	140	Unid.	VINAGRE - em embalagem <u>com</u> <u>750 ml</u> . Validade mínima de 12 meses a contar da data de entrega.		TOTAL R\$

RAZÃO SOCIAL DO LICITANTE

CNPJ

Endereço

E-mail

Telefone / Fax

Representante: Nome completo

CPF.

Local e data.

Assinatura



ANEXO III
Modelo de Credenciamento

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



ANEXO IV
Modelo de declaração de que cumpre com os requisitos de habilitação

PROCESSO N° ____/2019
PREGÃO PRESENCIAL N° ____/2019

_____, 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 2019.

ASSINATURA
CARIMBO CNPJ



ANEXO V
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. 001/2019, de 22 de janeiro de 2019, 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 2019.

Representante Legal.



ANEXO VI
Minuta de contrato
PROCESSO N° ____/2019
PREGÃO PRESENCIAL N° ____/2019

CONTRATO N° ____/2019

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, sítio 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 Simplício 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 ____/2019 Pregão Presencial nº ____/2019, 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
02.03.12.361.0042.2068.339030 – Manutenção do PNAE Ens. Fundamental – ficha 106
02.03.12.365.0041.2024.339030 – Manutenção do PNAE Ens. Infantil – ficha 181
02.03.12.361.0042.2126.339030 – Merenda Escola Ens. Fundamental (PRÓPRIO) – ficha 113
02.03.12.365.0041.2116.339030 – Merenda Escolar Ens. Infantil (Rec. Próprio) – ficha 182
02.03.12.361.0042.2126.339030 – Manutenção Ens. Fundamental (QESE) –ficha 112



A Contratada se obriga à:

- 5.7 – 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;
- 5.8 – Assumir inteira responsabilidade civil, administrativa e penal por quaisquer danos e prejuízos materiais ou pessoais causados pela contratada, a terceiros, seus empregados ou prepostos;
- 5.9 – Responsabilizar-se pela execução deste contrato;
- 5.10 – Manter o preço apresentado até o final da execução do presente instrumento;
- 5.11 – 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;
- 5.12 – 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;

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 2019.

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Contratante

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Contratado

Prefeito Municipal de Pedra Dourada

Testemunhas: 1. _____
CPF nº _____

2. _____
CPF Nº _____