

EDITAL N.º 2184 DE 28 DE ABRIL DE 2015
CONVITE N.º 016.07/2015

I - DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

O PREFEITO MUNICIPAL DE BOQUEIRÃO DO LEÃO, Estado do Rio Grande do Sul, no uso das atribuições legais que lhe são conferidas pela Lei Orgânica do Município, TORNA PÚBLICO que as **09:00 horas de (07/05/2015)** a realização de Licitação Pública na modalidade Convite, do Tipo Menor Preço, a qual se regerá pelas normas do Estatuto das Licitações e Contratos na Administração Pública e pelas disposições deste Edital.

As condições seguintes consubstanciam este Edital e anexos e serão utilizados para normatizar a presente Licitação, em observância à Lei Federal n.º 8.666/93, alterações posteriores e demais normas aplicáveis ao objeto licitado, Anexo I (Relação dos itens), Anexo II (Carta de Credenciamento), Anexo III (Declaração de idoneidade), Anexo IV (Termo de Renúncia), Anexo V (Minuta de Contrato).

II - OBJETO

Constitui objeto do presente Convite, a escolha da melhor proposta para o fornecimento de produtos Alimentícios para EMEI e para as Escolas Municipais conforme especificação constante no Anexo I, que é parte integrante deste edital.

III – DO PRAZO E LOCAL DA ENTREGA

Os produtos deverão ser entregues de forma fracionada na Secretaria Municipal de Educação, após a homologação da licitação, conforme previsto no contrato que será firmado entre prefeitura e fornecedor.

IV - DA HABILITAÇÃO

Para habilitar-se o licitante deverá apresentar os seguintes documentos:

4.1 – Prova de Regularidade para com a Fazenda Municipal do Domicílio ou Sede do Licitante.

4.2 – Prova de Regularidade, relativa à Seguridade Social (**CERTIDÃO CONJUNTA DE DEBITOS**).

4.3 – Prova de Regularidade relativa ao FGTS.

4.4 - Carta de Credenciamento outorgando ao preposto ou representante, poderes para rubricar propostas, documentação, apresentar reclamações, impugnações, recursos e assinar atas, emitidas pelo licitante, nos termos do Anexo II.

4.5 - Comprovação de que a Empresa não foi declarada inidônea para contratar com o serviço público, nos termos do Anexo III.

4.6 - A Empresa licitante que optar por não enviar representante para assistir a abertura da Licitação poderá encaminhar por escrito junto ao envelope nº 01 da habilitação, a Declaração de Recusa do Prazo Recursal Relativo à fase de Habilitação, nos termos do Anexo IV.

V - CONDIÇÃO PARA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

Para participarem do presente Convite, os licitantes deverão apresentar na Secretaria Municipal de Administração e Planejamento, junto ao Departamento de Licitações e Compras, 02 (dois) envelopes, devidamente fechados e lacrados, contendo

no envelope nº 01 os documentos de "HABILITAÇÃO" e no envelope nº 02 a "PROPOSTA". Os envelopes deverão conter na parte externa, os seguintes dizeres:

ENVELOPE Nº 01 -HABILITAÇÃO
CONVITE Nº 015.07/2015
NOME DO PROPONENTE:

ENVELOPE Nº 02-PROPOSTA
CONVITE Nº 015.07/2015
NOME DO PROPONENTE:

VI - NOTAS DA HABILITAÇÃO:

6.1 - As certidões que comprovam a Regularidade Fiscal e aquelas que não tenham prazo de validade legal ou expresso no documento ter-se-ão como válidas pelo prazo de 90 (noventa) dias, contados de sua emissão.

6.2 - Os documentos contidos no envelope nº 01 deverão ser originais ou fotocópias autenticadas.

6.3 – Os Proponentes que não apresentarem, na forma legal, os documentos exigidos nesta Licitação, serão excluídos sem direito a qualquer reclamação.

6.4 - Não haverá confrontação de documentos na abertura do envelope para autenticação, assim como não serão aceitos Documentos emitidos via Fax.

6.5 - Na mesma data e horário indicados no preâmbulo a vista dos interessados presentes, serão abertos os Envelopes nº 01 que serão examinados e rubricados pelos Membros da Comissão de Licitação e pelos Licitantes presentes.

6.6 - Após a abertura do processo Licitatório, não serão recebidos outros documentos ou propostas nem serão permitidos quaisquer adendos ou alterações, ressalvando a possibilidade da realização de diligências facultadas à Comissão de Licitação ou Autoridade superior.

6.7 - Após a divulgação do resultado da fase de habilitação, na hipótese de todos os licitantes estarem presentes e desistirem do direito de interpor recurso (declaração expressa em ata), serão abertos os envelopes nº 02 dos licitantes habilitados e devolvidos os envelopes nº 02, devidamente lacrados, daqueles considerados inabilitados.

6.8 - Quando a inabilitação da empresa licitante, cujo representante credenciado não esteja presente no ato da abertura do envelope nº 01, será aberto o prazo recursal de 2 (dois) dias úteis, a contar da intimação do ato, ou a critério da Comissão de Licitação, contatar com o representante no momento da inabilitação, objetivando a recusa expressa no prazo recursal.

6.9 - A ciência ou intimação dos atos e decisões praticados pela Comissão de Licitação será efetuada através do mural Geral da Prefeitura Municipal.

6.10 - Os licitantes poderão interpor recurso no prazo de 2 (dois) dias úteis, contados da data da publicação da decisão ou ato da Comissão de Licitação, ou da lavratura da ata, nos casos de:

- a) Habilitação ou Inabilitação do Licitante.
- b) Julgamento da Proposta;
- c) Anulação ou revogação da Licitação;

*** Os recursos previstos nas alíneas "A" e "B" terão efeitos suspensivos. A autoridade competente poderá motivadamente e presente as razões de interesse público,

atribuir, aos recursos impostos nos demais casos, eficácia suspensiva. Os recursos referidos acima deverão ser dirigidos a Comissão de Licitação, protocolados na Secretaria de Administração, situada a Rua Sinimbu, 644, Centro, Boqueirão do Leão – RS, não sendo aceitas quaisquer protocolizações de nenhum outro órgão municipal. Interposto o recurso será comunicado aos demais licitantes que poderão impugná-lo no prazo de 5 (cinco) dias úteis. O recurso será dirigido a autoridade superior por intermédio da que praticou o ato, a qual poderá reconsiderar a decisão, no prazo de 2 (dois) dias úteis, ou nesse mesmo prazo fazê-lo subir devidamente informado, neste caso a decisão deverá ser proferida dentro do prazo de 5 (cinco) dias úteis, contado do recebimento do recurso pela autoridade superior.

*** Os recursos devem observar os seguintes requisitos:

I - Serem digitados e devidamente fundamentados.

II - Serem assinados por representante legal da recorrente ou por procurador devidamente habilitado no processo.

*** A decisão em grau de recurso será definitiva e dela dar-se-á conhecimento por escrito aos interessados.

6.11 - Abertos os envelopes no local, dia e horário previstos, os documentos serão apresentados aos proponentes presentes e rubricados folha a folha pelos seus representantes legais e pelos membros da Comissão julgadora. Se a comissão não se julgar nas condições de proclamar imediatamente o resultado da fase de habilitação, o Presidente designará dia, hora e local para a promulgação do resultado, rubricando, os Licitantes e a Comissão os envelopes de nº 02 - Proposta.

6.12 - Promulgado o resultado da fase de habilitação, se todos os concorrentes, habilitados ou não, desistirem da faculdade de interpor recursos, a Comissão lavrará Ata circunstanciada do evento e procederá de imediato a abertura do envelope nº 02 - Proposta.

VII - ABERTURA DO ENVELOPE Nº 02 E JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

7.1 - No local, dia e hora previamente designados, serão abertos os envelopes de nº 02 - proposta, na presença dos licitantes ou seus representantes legais, que juntamente com a Comissão julgadora, rubricarão folha a folha, os documentos apresentados.

VIII - DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO DAS PROPOSTAS:

8.1 – Como critério de seleção da proposta mais vantajosa para o Município será considerado vencedor o Licitante que apresentar a proposta de acordo com as especificações do Edital e que apresentar o menor preço por item.

8.2 – Não serão considerados como fator de julgamento vantagens que não estejam previstas neste Edital.

8.3 – Cotar na proposta o preço líquido, devendo incluir obrigatoriamente os encargos de qualquer natureza, não se admitindo, a qualquer título, acréscimos sobre o valor proposto;

8.4 - Serão desclassificadas as propostas que deixarem de atender, no todo ou em parte, quaisquer das disposições deste Edital, seja no aspecto formal ou no seu conteúdo técnico, bem como aquelas manifestamente inexequíveis, nos termos do Art. 48 da lei 8.666/93.

8.5 - Deve-se observar o prazo de validade dos produtos, a contar da data de entrega da mercadoria, de no mínimo 90 dias.

8.6 - O prazo de validade da proposta será de 15 (quinze) dias a contar da abertura do envelope nº 02 (Proposta).

8.7 - O preço proposto será considerado completo e abrange todos os tributos (Impostos, taxas, emolumentos, contribuições sociais, fiscais e para fiscais), Administração, lucros e qualquer despesa acessória.

8.8 - O preço unitário e total do objeto licitado deverá ser cotado em reais.

8.9 - No caso de empate nos preços, entre dois ou mais licitantes habilitados a decisão observará a ordem de preferência prevista no parágrafo 2º, do Art. 3º da Lei nº 8.666/93, em permanecendo o empate, far-se-á o sorteio, conforme Art. 45 parágrafo 2, da Lei 8.666/93.

8.10 - Na hipótese de erro no preço cotado e/ou nas demais condições apresentadas não será admitidas retificações. Os erros, constatados no momento da abertura do envelope nº 02, deverão ser registrados em Ata, sendo a proposta anulada pela Comissão de Licitação.

8.11 - O critério de julgamento das Propostas, será o de Menor Preço por item, atendidas as exigências deste Edital e da Lei 8.666/93 e suas alterações posteriores.

IX - FORNECIMENTO DE ELEMENTOS

O Departamento de Licitações e Compras fornecerá cópia do Edital, especificações do objeto a ser adquirido e demais elementos necessários, durante o horário normal de atendimento do Órgão licitante.

Os fornecedores deverão entregar as mercadorias de conforme solicitação da secretaria de Educação, Cultura, caso contrário terão suspenso o direito de contratar com o município de Boqueirão do Leão.

X- CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

Os produtos serão pagos da seguinte forma:

- Gêneros alimentícios serão pagos em cinco dias contados da data de entrega, mediante apresentação de nota fiscal;

XI - RECURSOS FINANCEIROS

Para pagamento da referida despesa serão utilizados os seguintes recursos financeiros:

05.01 – SECRETARIA DE EDUCAÇÃO e CULTURA

12.361.0047.2.021 – Manut. do Ensino - Merenda Escolar

3.3.90.30.00.00.0000 -Material de Consumo

XII – DAS PENALIDADES:

12.1 - Da Contratada:

12.1.1 – Pelo descumprimento das obrigações assumidas, a empresa licitante sujeitar-se-á as seguintes penalidades: advertência, multa, impedimento temporário de licitar com a Administração e declaração de inidoneidade.

12.1.2 – Sem prejuízo das outras cominações, multa sob total atualizado do objeto.

a) de 2% (dois por cento) pelo descumprimento de Cláusula do Edital ou norma de legislação pertinente.

- b) de 5% (cinco por cento) no caso de inexecução total dos fornecimentos, inexecução imperfeita ou em desacordo com as especificações, mora ou negligência dos materiais previstos no objeto deste Edital.
- c) de 2% (dois por cento) no caso de não assinatura do instrumento contratual no prazo fixado no Edital;
- d) A multa dobrará a cada caso de reincidência, não podendo ultrapassar a 30% do valor atualizado do Contrato, sem prejuízo da cobrança de perdas e danos que venha a ser causado ao interesse público e da possibilidade da rescisão contratual.
- e) Suspensão do direito de contratar com o Município de Boqueirão do Leão pelo prazo de 02 (dois) anos;

12.2 - Do Contratante:

12.2.1 – No caso de atraso imotivado do pagamento dos valores ajustados, o CONTRATANTE, deverá pagar juros de mora de 1% (um por cento) ao mês sob o valor impago, além de correção monetária ocorrida no período do atraso.

XIII - DO FORO

Fica eleito o Foro da Comarca de Venâncio Aires - RS, para dirimir todas as questões deste Convite, que não forem resolvidas por via administrativa ou por arbitramento, na forma do Código Civil.

XIV - DISPOSIÇÕES FINAIS

14.1- Para o conhecimento público, foi expedido o presente edital, que será afixado no quadro Mural da Prefeitura Municipal de Boqueirão do Leão - RS.

14.2 - Maiores informações, bem como a retirada dos Editais poderão ser obtidas na Secretaria de Administração e Planejamento, sita na Rua Sinimbu, nº 644, nesta cidade de Boqueirão do Leão - RS, no horário das 08 horas às 11 horas e 14 horas às 17 horas ou pelo fone 051-3789-1122.

Boqueirão Do Leão, 28 de Abril de 2015

LUIZ AUGUSTO SCHMIDT
Prefeito Municipal

ANEXO I
LISTA COMPRAS P/ESCOLAS MUNICIPAIS

Item	Quant.	Especificação do Item	Valor Unitário	Valor Total
1	100 p/2kg	Açúcar cristal. Características técnicas: não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, coloração, misturas e peso insatisfatório. Embalagem deve estar intacta, e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
2	35 p/500g	Amido de milho. Características técnicas: não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração, misturas e peso insatisfatório. Embalagem deve estar intacta, e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
3	125 p/500g	Amendoim branco tipo 1. embalagem com identificação do valor nutricional (rótulo), fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
4	75 p/2kg	Arroz branco polido tipo 1. Características Técnicas: Grupo: beneficiado, Subgrupo: polido, Classe: longo fino, Tipo I. O produto não deve apresentar grãos disformes, impurezas (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico, preparação dietética final inadequada. Embalagem deve estar intacta, e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
5	125 p/400g	Biscoito salgado integral. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito até 10% de biscoitos quebrados), bolachas mal cozidas, queimadas, ou com características organolépticas anormais. Embalagem deve estar intacta, e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
6	115 p/800g	Biscoito doce tipo Maria. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito até 10% de biscoitos quebrados), bolachas mal cozidas, queimadas, ou com características organolépticas anormais. Embalagem deve estar intacta, e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
7	60 p/800g	Biscoito doce tipo Maria de chocolate. Não poderá apresentar		

		umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito até 10% de biscoitos quebrados), bolachas mal cozidas, queimadas, ou com características organolépticas anormais. Embalagem deve estar intacta, e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
8	60 p/500g	Biscoito doce não recheado amanteigado. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito até 10% de biscoitos quebrados), bolachas mal cozidas, queimadas, ou com características organolépticas anormais. Embalagem deve estar intacta, e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
9	180 p/500g	Chocolate em pó. Não deverá apresentar presença de impurezas, formação de grumos, cheiro forte e intenso, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado e peso insatisfatório. Embalagem deve estar intacta, e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
10	120 lt/300g	Ervilha em lata. Embalagem deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente e limpa, acondicionada em latas de flandres, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento ou abaulamento e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
11	185 bem/340g	Extrato de tomate concentrado. Características técnicas: o produto deve estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Embalagem deve estar intacta, em latas de flandres não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento, abaulamento. Pode ser entregue também em embalagem sachê. Embalagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
12	140 p/5kg	Farinha de trigo especial. Características técnicas: Tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico. Não poderá estar úmida, fermentada, rançosa, apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas. Embalagem deve estar intacta e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
13	60	Fermento biológico seco instantâneo para pão. Embalagem deve		

	p/125g	estar intacta e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
14	75 p/100g	Fermento em pó químico instantâneo para bolo. Embalagem deve estar intacta e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
15	100 Cx/12 lts	Leite de vaca integral Longa Vida. Características técnicas: leite integral fluido, processado em usina de beneficiamento através do sistema Ultra High Temperature (UHT) com fiscalização permanente. Embalagem: Tetra Pack, deve estar intacta e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
16	105 p/500g	Lentilha. Características técnicas: lentilha tipo 1. Não poderá apresentar grãos disformes, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo e caruncho. Embalagem deve estar intacta e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
17	25 p/500g	Macarrão tipo Alfabeto. Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Pós-cocção a massa não poderá apresentar textura ou consistência de empapamento. Embalagem deve estar intacta, e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
18	15 p/500g	Macarrão tipo conchinha. Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Pós-cocção a massa não poderá apresentar textura ou consistência de empapamento. Embalagem deve estar intacta, e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
19	80 p/500g	Macarrão tipo parafuso. Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Pós-cocção a massa não poderá apresentar textura ou consistência de empapamento. Embalagem deve estar intacta, e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
20	80 p/500g	Macarrão tipo parafuso tricolor. Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Pós-cocção a massa não poderá apresentar textura ou consistência de		

		empapamento. Embalagem deve estar intacta, e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
21	85 p/500g	Macarrão com ovos tipo espaguete. Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Pós-cocção a massa não poderá apresentar textura ou consistência de empapamento. Embalagem deve estar intacta, e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
22	40 p/1kg	Margarina vegetal com sal. Produto obtido de vegetais líquidos hidrogenados, de consistência cremosa, aromatizada artificialmente e vitaminada. Não deve apresentar cheiro desagradável, cor não característica do produto. Embalagem deve estar intacta, em pote de polietileno resistente e plástico atóxico, com identificação do valor nutricional (rótulo), fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
23	60 Lt/320g	Milho verde em conserva. Embalagem deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente e limpa, acondicionada em latas de flandres, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento ou abaulamento e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
24	180 emb/900 ml	Óleo de soja refinado. Características técnicas: óleo de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar embalagem frágil, com mistura de outros óleos, cheiro forte, intenso e volume insatisfatório. Embalagem: acondicionada em recipientes de plástico, não apresentando amassamento, vazamento ou abaulamento, deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
25	45 emb/1kg	Pudim em pó, sabores diversos. Embalagem deve estar intacta e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
26	75 p/500g	Milho para Pipoca. Características técnicas: tipo 1. Não poderá apresentar grãos disformes, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo e caruncho. Embalagem deve estar intacta e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
27	90	Sagu. Embalagem deve estar intacta e conter no mínimo as		

	p/500g	seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
28	368/kg	Banana caturra. Características Gerais: serem suficientemente desenvolvidas, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. As mesmas não serão aceitas caso estejam murchas, amassadas ou em estado de decomposição. Retirada em data a combinar.		
29	212/kg	Batata inglesa. Características Gerais: serem suficientemente desenvolvidas, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. As mesmas não serão aceitas caso estejam murchas, amassadas ou em estado de decomposição. Retirada em data a combinar.		
30	176/kg	Cebola branca. Características Gerais: serem suficientemente desenvolvidas, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. As mesmas não serão aceitas caso estejam murchas, amassadas ou em estado de decomposição. Retirada em data a combinar.		
31	132/kg	Cenoura. Características Gerais: serem suficientemente desenvolvidas, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. As mesmas não serão aceitas caso estejam murchas, amassadas ou em estado de decomposição. Retirada em data a combinar.		
32	444/kg	Coxa e sobrecoxa de frango com osso. Características Técnicas: congelado com pesagem média de 250g por peça. Não poderá conter excesso de gelo ou líquido no interior da embalagem. Deve ser entregue em embalagem original e 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. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega. Retirada em data a combinar.		
33	356/kg	Maçã gala. Características Gerais: de primeira – quando constituída por fruta de boa qualidade, sem defeitos, apresentando tamanho e cor uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. A polpa deve estar intacta e firme. Retirada em data a combinar.		
34	64 p/500g	Massa para pastel. Tamanho médio. O pacote deverá estar fechado e rotulado com data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais. Validade mínima de 03 meses a contar da data de entrega. Retirada em data a combinar.		
35	212/kg	Salsicha. O produto deverá encontrar-se em bom estado de conservação, não contendo líquido no interior da embalagem, sendo este entregue em embalagem original. Embalagem hermeticamente fechada (vácuo) de até 3 Kg. Embalagem deve		

		<p>conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso, informações nutricionais e carimbo de inspeção estadual ou federal.</p> <p>Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.</p> <p>Retirada em data a combinar.</p>		
--	--	---	--	--

COMPRAS EMEI

Item	Quant.	Especificação do Item	Valor Unit.	Valor Total
1	65 p/2kg	<p>Açúcar cristal. Características técnicas: não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, coloração, misturas e peso insatisfatório. Embalagem deve estar intacta, e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais.</p> <p>Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.</p>		
2	5 p/500g	<p>Açúcar de baunilha. Características técnicas: não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, coloração, misturas e peso insatisfatório. Embalagem deve estar intacta, e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais.</p> <p>Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.</p>		
3	20 p/500g	<p>Amendoim branco tipo 1. embalagem com identificação do valor nutricional (rótulo), fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.</p> <p>Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.</p>		
4	5 p/500g	<p>Amido de milho. Características técnicas: não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração, misturas e peso insatisfatório. Embalagem deve estar intacta, e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais.</p> <p>Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.</p>		
5	25 p/2kg	<p>Arroz branco polido tipo 1. Características Técnicas: Grupo: beneficiado, Subgrupo: polido, Classe: longo fino, Tipo I. O produto não deve apresentar grãos disformes, impurezas (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico, preparação dietética final inadequada – empapamento. Embalagem deve estar intacta, e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais.</p> <p>Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.</p>		

6	10 p/500g	Biscoito salgado integral. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito até 10% de biscoitos quebrados), bolachas mal cozidas, queimadas, ou com características organolépticas anormais. Embalagem deve estar intacta, e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
7	15 p/500g	Biscoito doce tipo Maria. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito até 10% de biscoitos quebrados), bolachas mal cozidas, queimadas, ou com características organolépticas anormais. Embalagem deve estar intacta, e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
8	10 p/500g	Biscoito amanteigado. Embalagem com identificação do valor nutricional (rótulo), fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
9	10 p/800g	Biscoito sortido. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito até 10% de biscoitos quebrados), bolachas mal cozidas, queimadas, ou com características organolépticas anormais. Embalagem deve estar intacta, e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
10	30 p/500g	Canjica. Embalagem com identificação do valor nutricional (rótulo), fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
11	10 p/70g	Chocolate granulado. Características técnicas: não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, coloração, misturas e peso insatisfatório. Embalagem deve estar intacta, e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
12	50 p/500g	Chocolate em pó. Não deverá apresentar presença de impurezas, formação de grumos, cheiro forte e intenso, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado e peso insatisfatório. Embalagem deve estar intacta, e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		

13	10 p/1kg	Doce de leite. Embalagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
14	6 p/1kg	Doce de frutas, sabores variados. Embalagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
15	5 p/20g	Erva doce, embalagem com fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
16	20 p/340g	Extrato de tomate concentrado. Características técnicas: o produto deve estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Embalagem deve estar intacta, em latas de flandres não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento, abaulamento. Pode ser entregue também em embalagem sachê. Embalagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
17	20 lt/300g	Ervilha em lata. Embalagem deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente e limpa, acondicionada em latas de flandres, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento ou abaulamento e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
18	25 p/5kg	Farinha de trigo especial. Características técnicas: Tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico. Não poderá estar úmida, fermentada, rançosa, apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas. Embalagem deve estar intacta e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
19	10 p/1kg	Farinha de milho. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade e informações nutricionais. Prazo de validade mínimo de seis meses a partir da data de entrega.		
20	10 p/125g	Fermento biológico seco instantâneo para pão. Embalagem deve estar intacta e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações		

		nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
21	25 p/100g	Fermento em pó químico instantâneo para bolo. Embalagem deve estar intacta e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
22	15 p/1kg	Gelatina. Sabores variados, embalagem com identificação do valor nutricional (rótulo), fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
23	80 cx/12 lts	Leite de vaca integral Longa Vida. Características técnicas: leite integral fluido, processado em usina de beneficiamento através do sistema Ultra High Temperature (UHT) com fiscalização permanente. Embalagem: Tetra Pack, deve estar intacta e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
24	25 p/500g	Lentilha. Características técnicas: lentilha tipo 1. Não poderá apresentar grãos disformes, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo e caruncho. Embalagem deve estar intacta e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
25	10 g/500g	Margarina vegetal com sal. Produto obtido de vegetais líquidos hidrogenados, de consistência cremosa, aromatizada artificialmente e vitaminada. Não deve apresentar cheiro desagradável, cor não característica do produto. Embalagem deve estar intacta, em pote de polietileno resistente e plástico atóxico, com identificação do valor nutricional (rótulo), fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
26	5 p/1kg	Melado. Embalagem deve estar intacta e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
27	20 lt/320g	Milho verde em conserva. Embalagem deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente e limpa, acondicionada em latas de flandres, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento ou abaulamento e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e		

		informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
28	80 emb/900ml	Óleo de soja refinado. Características técnicas: óleo de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar embalagem frágil, com mistura de outros óleos, cheiro forte, intenso e volume insatisfatório. Embalagem: acondicionada em recipientes de plástico, não apresentando amassamento, vazamento ou abaulamento, deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
29	40 p/500g	Polvilho azedo. Embalagem deve estar intacta e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
30	40 p/500g	Sagu. Embalagem deve estar intacta e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
31	10 p/1kg	Sal fino refinado iodado. Características técnicas: não deve apresentar sujidade, umidade e misturas inadequadas ao produto. Embalagem deve estar intacta e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
32	50 emb/500ml	Suco natural concentrado líquido, garrafa de 500 ml, sabor uva, embalagem com identificação do valor nutricional (rótulo), fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
33	5 emb/900ml	Vinagre de maçã. Embalagem deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
34	120 emb/1lt	Bebida láctea. Embalagem com identificação do valor nutricional (rótulo), fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
35	110/k	Coxa e sobrecoxa de frango com osso. Características Técnicas: congelado, a ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, coloração clara, pele aderente e odor		

		característico. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Não pode conter excesso de gelo. Embalagem deve estar intacta e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega. Retirada em data a combinar.		
36	40 p/500g	Massa para pastel. Tamanho médio. O pacote deverá estar fechado e rotulado com data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais. Validade mínima de 03 meses a contar da data de entrega. Retirada em data a combinar.		
37	20/kg	Mortadela sem gordura. Embalagem com identificação do valor nutricional (rótulo), fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega. Retirada em data a combinar.		
38	85/kg	Pão de cachorro-quente. Não deve apresentar tamanho irregular, não deve estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior. O pacote deverá estar fechado e rotulado com data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais. Retirada em data a combinar.		
39	50/kg	Pão francês. Características Técnicas: pão com massa de farinha de trigo especial, fermento e água. Peso líquido da unidade 50 g. Não deve apresentar tamanho irregular, não deve estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior. O pacote deverá estar fechado e rotulado com data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais. Retirada em data a combinar.		
40	40/kg	Pão de forma fatiado. Características Técnicas: pão com massa de farinha de trigo especial, água, fermento biológico, açúcar entre outros. O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior. O pacote deverá estar fechado e rotulado com data de fabricação e prazo de validade. Retirada em data a combinar.		
41	15/kg	Queijo tipo prato fatiado. Embalagem com identificação do valor nutricional (rótulo), fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega. Retirada em data a combinar.		
42	16/kg	Salsicha. Embalagem com identificação do valor nutricional (rótulo), fornecedor, data de fabricação e validade, sendo este entregue em embalagem original. O produto deverá encontrar-se em bom estado de conservação, não contendo líquido no interior da embalagem. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega. Retirada em data a combinar.		

43	200/unid.	Abacaxi pérola. Características Gerais: serem suficientemente desenvolvidos, com tamanho mínimo de 1,2Kg, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Os mesmos não serão aceitos caso estejam murchos, amassados ou em estado de decomposição. Retirada em data a combinar.		
44	150/kg	Banana caturra. Características Gerais: serem suficientemente desenvolvidas, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. As mesmas não serão aceitas caso estejam murchas, amassadas ou em estado de decomposição. Retirada em data a combinar.		
45	100/kg	Maçã gala. Categoria 1. Tamanho 100. Características Gerais: sem defeitos, apresentando tamanho e cor uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. A polpa deve estar intacta e firme. Retirada em data a combinar.		
46	110/kg	Mamão formosa. Características Gerais: serem suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Os mesmos não serão aceitos caso estejam murchos, amassados ou em estado de decomposição. Retirada em data a combinar.		
47	50/kg	Manga Tommy. Características Gerais: sem defeitos, apresentando tamanho e cor uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. A polpa deve estar intacta e firme. Retirada em data a combinar.		
48	100/kg	Melão espanhol. Características Gerais: serem suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Os mesmos não serão aceitos caso estejam murchos, amassados ou em estado de decomposição. Retirada em data a combinar.		
49	150/kg	Laranja. Características: serem suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência.		
50	30/kg	Limão. Características: serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência.		
51	1/kg	Alho. Características: gráudo, de boa qualidade, compacto e firme. Devem apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie; não devem estar danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície. Retirada em data a combinar.		

52	25/kg	Batata doce vermelha. Características Gerais: serem suficientemente desenvolvidas, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. As mesmas não serão aceitas caso estejam murchas, amassadas ou em estado de decomposição. Retirada em data a combinar.		
53	85/kg	Batata Inglesa rosa. Características Gerais: serem suficientemente desenvolvidas, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. As mesmas não serão aceitas caso estejam murchas, amassadas ou em estado de decomposição. Retirada em data a combinar.		
54	10/kg	Beterraba. Características: serem suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca, isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Retirada em data a combinar.		
55	15/kg	Brócolis ninja. Características: fresco, limpo; tamanho, coloração e formação uniformes; devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto; isento de enfermidade, material terroso, umidade externa anormal, sujidades, parasitas, larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos de transporte e manuseio. Retirada em data a combinar.		
56	23/kg	Cebola branca. Características Gerais: sem defeitos, apresentando tamanho e cor uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Retirada em data a combinar.		
57	16/kg	Cenoura. Características Gerais: serem suficientemente desenvolvidas, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. As mesmas não serão aceitas caso estejam murchas, amassadas ou em estado de decomposição. Retirada em data a combinar		
58	10/kg	Chuchu. Características Gerais: serem suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Os mesmos não serão aceitos caso estejam murchos, amassados ou em estado de decomposição. Retirada em data a combinar.		
59	15/kg	Couve flor. Características: fresca, limpa; tamanho, coloração e formação uniformes; devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta; isenta de enfermidade, material terroso, sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos de transporte e manuseio. Retirada em data a combinar.		
60	43/kg	Tomate longa vida. Características Gerais: serem suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Os mesmos não serão aceitos caso		

		estejam murchos, amassados ou em estado de decomposição. Retirada em data a combinar.		
--	--	--	--	--

Observação: não serão aceitas propostas de preço para farinha **Turatti** devido a uma avaliação do conselho municipal de educação que não aprovou a qualidade deste produto para consumo de nossos alunos. Os demais produtos serão avaliados pela nutricionista e os mesmos estarão sujeitos a devolução caso não estejam em condições de consumo.

Observação: Os produtos serão avaliados pela nutricionista e os mesmos estarão sujeitos a devolução caso não estejam em condições de consumo.

VALIDADE DA PROPOSTA: ___/___/___ PRAZO DE ENTREGA: ___/___/___

DATA: ___/___/___

Assinatura e Carimbo

ANEXO II

CARTA DE CREDENCIAMENTO

A Empresa _____ credencia o(a)Sr.(a)_____, CPF _____ Conferindo-lhe todos os poderes necessários a prática de quaisquer atos relacionados ao Convite N.º _____, assim como poderes específicos para rubricar a documentação e as propostas, apresentar reclamações, impugnações ou recursos e assinar atas.

Boqueirão do Leão, _____de _____de 2015

Carimbo e Assinatura

ANEXO III

DECLARAÇÃO DE IDONEIDADE

Declaro, sob as penas da Lei, para fins desta Licitação, que a empresa _____ não foi considerada/declarada inidônea para licitar ou contratar com a Administração Pública, nos termos do inciso IV, do Art. 87 da Lei 8.666/93, bem como que comunicarei qualquer fato ou evento superveniente a entrega dos documentos de habilitação, que venha alterar a atual situação quanto a capacidade jurídica, técnica, regularidade fiscal e econômica-financeira.

Boqueirão do Leão, _____ de _____ de 2015

Carimbo e Assinatura

ANEXO IV

DECLARAÇÃO DE RECUSA AO DIREITO DE INTERPOR RÉCURSO NA FASE DE HABILITAÇÃO

A empresa _____, por seu representante legal, ciente do prazo recursal de 2 (dois) dias, relativo a fase de habilitação, declara recusá-lo para os devidos fins do procedimento licitatório.

Boqueirão do Leão, _____ de _____ de 2015

Carimbo e Assinatura

ANEXO V MINUTA DE CONTRATO

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1 A presente contratação visa à AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA MERENDA ESCOLAR. para a Secretaria municipal de Educação, conforme Anexo I – Especificações.

1.2 CLÁUSULA SEGUNDA - DO PREÇO

2.1. O preço para o presente ajuste é de R\$ (.....), constante da proposta vencedora da licitação, aceito pela CONTRATADO, entendido este como preço justo e suficiente para a total execução do presente objeto.

2.2. O preço é fixo e irrevogável durante a vigência deste contrato, salvo, se houver determinação do Poder Executivo em contrário e de acordo com as regras definidas à época aprazada.

CLÁUSULA TERCEIRA - DO RECURSO FINANCEIRO

3.1 As despesas decorrentes do presente contrato correrão à conta do seguinte recurso financeiro:

05.02 – Secretaria Da Educação e Turismo

12.361.0047.2.021 – Manut. do Ensino Básico – Merenda Escolar

3.3.90.30.00.00.0000 – Material de Consumo

CLÁUSULA QUARTA - DO PAGAMENTO

4.1. A contratante reserva-se o direito de suspender o pagamento quando fornecimento do(s) bem(s) ou a documentação apresentada estiver em desacordo com o previsto neste edital, sem prejuízo das demais sanções previstas.

4.2. Os pagamentos serão efetuados, , em até 07 (sete) dias após a apresentação da 1º via da Nota Fiscal ou Nota Fiscal Fatura.

;

4.3 A Contratada não poderá protocolizar a nota fiscal ou nota fiscal fatura antes do recebimento do objeto por parte do Contratante.

CLÁUSULA QUINTA - DA ATUALIZAÇÃO MONETÁRIA

5.1 Os valores do presente contrato não pagos na data do adimplemento da obrigação deverão ser corrigidos desde então até a data do efetivo pagamento, pro - rata de, pelo Índice Geral de Preços - Mercado/IGP-M.

CLÁUSULA SEXTA - DOS PRAZOS

6.1. O prazo para entrega dos gêneros alimentícios será estabelecido pela nutricionista responsável .

CLÁUSULA SÉTIMA - DA GARANTIA DO BEM

7.1 O objeto do presente contrato visa a aquisição de merenda escolar para as escolas municipais deste município, ficando A CONTRATADA responsável por todos os encargos decorrentes disso, contados da efetiva entrega. e instalação dos mesmos.

7.2 Aplicar-se-á a presente cláusula quando se tratar de equipamento ou material que requer garantia.

CLÁUSULA OITAVA - DO RECEBIMENTO DO OBJETO

8.1. O objeto do presente contrato, se estiver de acordo com as especificações do edital, da proposta e deste instrumento, será recebido:

- 8.1.1. após verificação da qualidade e quantidade do bem e conseqüente aceitação;
- 8.1.2. A aceitação do objeto, não exclui a responsabilidade civil, por vícios de forma, quantidade, qualidade ou técnicos ou por desacordo com as correspondentes especificações, verificadas posteriormente;
- 8.1.3. O material recusado será considerado como não entregue;
- 8.1.4. Os custos de retirada e devolução dos materiais recusados, bem como quaisquer outras despesas decorrentes, correrão por conta da contratada;
- 8.1.5. O objeto da presente licitação deverá ser entregue na secretaria de Educação.

CLÁUSULA NONA - DOS DIREITOS E DAS OBRIGAÇÕES

9.1. Dos Direitos

9.1.1. Da CONTRATANTE: receber o objeto deste contrato nas condições avençadas;

9.1.2. Da CONTRATADA: perceber o valor ajustado na forma e no prazo convencionado.

9.2. Das Obrigações

9.2.1. Da CONTRATANTE:

9.2.1.1. Efetuar o pagamento ajustado;

9.2.1.2. Fiscalizar a execução deste contrato;

9.2.1.3. Dar a CONTRATADA as condições necessárias à regular execução do contrato.

9.2.2. Da CONTRATADA:

9.2.2.1. Entregar o bem de acordo com as especificações do edital de licitação;

9.2.2.2. Aceitar nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato;

9.2.2.3. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, os objetos em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções;

9.2.2.4. Fornecer os materiais acompanhados de manuais, especificações e acessórios necessários a sua utilização se houver, e prestar esclarecimentos e informações técnicas que venham a ser solicitadas pela contratante;

9.2.2.5. Manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

9.2.2.6. Assumir inteira responsabilidade pelas obrigações fiscais, previdenciárias, trabalhistas e comerciais decorrentes da execução do presente contrato;

9.2.2.7. Apresentar durante a execução do contrato, se solicitado, documentos que comprovem estar cumprindo a legislação em vigor pertinente ao objeto e às obrigações assumidas na presente licitação, quanto as obrigações assumidas na presente licitação, bem como, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, tributários, fiscais e comerciais.

9.2.2.8. Responder, diretamente por quaisquer perdas, danos ou prejuízos que vierem a causar à Contratante ou a terceiros, decorrentes de sua ação ou omissão, dolosa ou culposa, na execução do contrato, independentemente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeita;

9.2.2.9. Atender integralmente o Anexo I – Especificações.

CLÁUSULA DÉCIMA - DA INEXECUÇÃO DO CONTRATO

10.1 A CONTRATADA reconhece os direitos da Administração, em caso de rescisão administrativa, previstos na Lei nº 10520/2002 c/c o art. 77 da Lei federal nº 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA RESCISÃO

11.1. Este contrato poderá ser rescindido de acordo com a Lei nº 10520/2002 c/c art. 79, Lei federal nº 8.666/93.

11.2. A rescisão deste contrato implicará retenção de créditos decorrentes da contratação, até o limite dos prejuízos causados a CONTRATANTE.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS PENALIDADES E DAS MULTAS

12.1. As seguintes sanções poderão ser aplicadas ao contratado, sem prejuízo da reparação dos danos causados à Administração Pública Estadual.

12.1.1. Advertência, por escrito, sempre que ocorrerem pequenas irregularidades, para as quais haja concorrido, a critério da CONTRATANTE, mediante justificativa;

12.1.2. Penalidade de multa, que será aplicada nos seguintes casos e proporções:

12.1.2.1. - 10% do valor total do contrato pelo descumprimento de cláusula contratual ou norma de legislação pertinente;

12.1.2.2. - 10% do valor do fornecimento irregular do material;

12.1.2.3. O atraso injustificado no fornecimento do material em relação ao prazo estipulado na cláusula sétima deste contrato sujeitará o contratado a multa de 0,5% (zero vírgula por cento) por dia de atraso sobre a parcela entregue fora do prazo, até o limite de 20(vinte) dias, após o qual poderá haver rescisão contratual;

12.1.2.4. Pela inexecução total ou parcial serão aplicadas multas na forma a seguir:

12.1.2.4.1. Atraso do contratado na retirada do material rejeitado, após o prazo de 10 (dez) dias, a contar da data de comunicação da recusa: 01% (um por cento) do valor do material questionado, por dia de atraso.

12.1.3. Suspensão do direito de licitar e de contratar com a Administração Pública Estadual por período de até 05(cinco) anos nos seguintes casos:

12.1.3.1. Cumprimento irregular de cláusulas contratuais, especificações e prazos;

12.1.3.2. Cometimento reiterado de faltas na sua execução;

12.1.3.3. Desatendimento das determinações regulares da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a sua execução, assim como as de seus superiores;

12.1.3.4. Apresentação de documentos falsos ou falsificados;

12.1.3.5. Cometimento reiterado de falhas ou fraudes na execução do contrato;

12.1.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, nos termos do § 2º do art. 8º do Decreto Estadual nº 42.250 de 19 de maio de 2003;

12.2. Nenhuma penalidade será aplicada sem o devido processo administrativo;

12.3. A aplicação da penalidade ocorrerá após defesa prévia do interessado, no prazo de cinco dias úteis a contar da intimação, exceto nos casos de multa por atraso na entrega;

12.4. Das penalidades de que tratam os subitens “13.1.1” a “13.1.4” cabe recurso ou pedido de representação, conforme o caso, na forma do item específico deste Edital;

12.5. A penalidade de multa poderá ser aplicada cumulativamente com as demais sanções, não terá caráter compensatório e a sua cobrança não isentará a obrigação de indenizar eventuais perdas e danos;

12.6. As multas deverão ser recolhidas na conta bancária indicada pela CONTRATANTE, mediante Comprovante de recolhimento, no prazo de 30 (trinta)

dias a contar da intimação, podendo a CONTRATANTE descontá-la, na sua totalidade, da fatura ou do saldo remanescente;

12.7. As multas moratórias previstas nos itens acima são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou cumulativamente, ficando, porém, o seu total limitado a 20% (vinte por cento) do valor total atualizado do contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

14.1. Fica eleito o Foro de Venâncio Aires para dirimir dúvidas ou questões oriundas do presente contrato.

Boqueirão do Leão, _____ de _____ de 2015.

CONTRATANTE

CONTRATADO

Testemunhas. _____