



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAPE

*** ESTÂNCIA BALNEÁRIA ***

**AVISO DE LICITAÇÃO
PREGÃO PRESENCIAL Nº015/2015
- PROCESSO Nº076/2015 -**

“A Prefeitura Municipal de Iguape, Estado de São Paulo, torna público e aos interessados em participar do PREGÃO PRESENCIAL Nº015/2015 - MERENDA ESCOLAR, do tipo “MENOR PREÇO” por item, objeto: **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS DA MERENDA ESCOLAR MUNICIPAL PARA O ANO LETIVO DE 2015.**

Especificações nos Anexos do Edital, que será regido pela Lei Federal nº 10.520 de 17/07/2002 e, subsidiariamente, no que couberem, as disposições da Lei Federal nº. 8.666/93, de 21/06/1993 com alterações posteriores, Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, alterada pela Lei Complementar nº 147, de 07 de agosto de 2014, e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie.

O recebimento dos envelopes pela Pregoeira dar-se-á no dia **03/06/2015 as 14h30min**, Envelope nº 1 (Proposta de Preço) e nº 2 (Habilitação), recebendo no mesmo ato o credenciamento dos interessados em participar do certame. LOCAL: Setor de Licitações, telefone (013)3841-5012.

O Edital em inteiro teor estará à disposição dos interessados a partir de **20/05/2015**, o qual deverá ser retirado no Núcleo de Licitações de Iguape – SP, no endereço Avenida Princesa Isabel, 599-Centro.

As entregas dos produtos constantes no anexo I deverão ser entregue no Almojarifado Municipal do Departamento de Educação, conforme requisição solicitada do Departamento.

Iguape /SP 19 de maio de 2015.

**JOAQUIM ANTONIO COUTINHO RIBEIRO
PREFEITO MUNICIPAL**



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAPE

*** ESTÂNCIA BALNEÁRIA ***

PREGÃO PRESENCIAL Nº 015/2015
PROCESSO Nº 076/2015

Regido pela Lei nº 10.520/2002

Tipo: Menor Preço por item

Objeto: **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECIVEIS E NÃO PERECÍVEIS DA MERENDA ESCOLAR MUNICIPAL PARA O ANO LETIVO DE 2015.**

Local: Avenida Princesa Isabel, 599 – Núcleo de Licitações

Pregão nº 015/2015
Processo nº076/2015
Tipo: MENOR PREÇO, por item
Data: 03/06/2015
Horário: 14h30min

A PREGOEIRA DESIGNADO POR ESTA PREFEITURA, através da Portaria nº 003/2015, de 07 de janeiro de 2015, torna público, para conhecimento dos interessados, que na data, horário e local acima indicados, fará realizar Licitação na modalidade Pregão Presencial, em conformidade com as condições e especificações previstas neste Edital e em seus Anexos:

Este procedimento licitatório obedecerá integralmente à Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002 e, subsidiariamente, no que couberem, às normas da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, alterada pela Lei Complementar nº 147, de 07 de agosto de 2014, e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie.

1 OBJETO DA LICITAÇÃO

Aquisição:AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PERECIVEIS E NÃO PERECÍVEIS DA MERENDA ESCOLAR MUNICIPAL PARA O ANO LETIVO DE 2015.

1.1 DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

EDUCAÇÃO
FUNCIONAL PROGRAMÁTICO: 12.306.0075.2074
CATEGORIA ECONOMICA: 3.3.90.3000.173 e 174
DR: 02.09.00

2 CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

2.1 Esta licitação será de âmbito nacional, podendo dela participar empresas que satisfaçam as condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos.

2.2 Não será admitida nesta licitação a participação de empresas:

2.2.1 Que estejam em recuperação judicial, em processo de concordata ou de falência, sob concurso de credores, em dissolução ou liquidação;



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAPE

* ESTÂNCIA BALNEÁRIA *

2.2.2 Que estejam reunidas em consórcio, qualquer que seja sua forma de constituição, ou ainda, cooperativas;

2.2.3 Que estejam com o direito de licitar suspenso e impedida de contratar com a administração pública, nos termos do inciso III do artigo 87, da Lei nº 8.666/93;

2.2.4 Que tenham sido declaradas inidôneas nos termos do inciso IV do artigo 87, da Lei nº. 8.666/93;

2.2.5 Estrangeiras que não funcionem no País; e

2.2.6 Empresa cujo objeto social não seja pertinente e compatível com o objeto deste Pregão;

2.3 Não será admitida nesta licitação a participação de pessoas físicas;

3 CREDENCIAMENTO E DECLARAÇÃO QUANTO À HABILITAÇÃO

3.1 No dia, hora e local designados para recebimento dos envelopes, cada licitante far-se-á representar da seguinte forma:

3.1.1 Se por seu titular, diretor, sócio ou gerente, munido de cópia autenticada ou original do estatuto ou contrato social, ou instrumento específico que lhe confira poderes para tanto, devendo identificar-se exibindo a carteira de identidade ou outro documento equivalente;

3.1.2 Se por outra pessoa, devidamente credenciada por instrumento público ou particular de procuração, com poderes para formular ofertas e lances de preço e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame em nome da representada, conforme modelo apresentado nos Anexos deste Edital, devendo identificar-se exibindo a carteira de identidade ou outro documento equivalente.

3.2 Somente estas pessoas terão poderes para a formulação de propostas e para a prática de todos os demais atos inerentes ao certame.

3.3 Os licitantes deverão apresentar, **separada de qualquer dos envelopes relacionados no subitem 4.1**, declaração de que cumprem plenamente as condições contidas neste edital e seus anexos, bem como os requisitos de habilitação ali definidos, na forma dos Anexos deste edital.

3.3.1 Os licitantes enquadrados como Microempresa (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP), para que possam gozar dos benefícios outorgados pela Lei Complementar nº 123/2006, com as alterações feitas pela Lei Complementar nº 147/2014, por ocasião do credenciamento, deverão informar na declaração solicitada no subitem 3.3, sob as penas da lei, que atendem aquela condição.

3.3.2 A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação e à proposta sujeitará o licitante às sanções previstas neste edital.

3.3.3 A falsidade de declaração prestada objetivando os benefícios da LC nº 123/06, sujeitará o licitante às sanções previstas no Código Penal e neste Edital.

4 FORMA DE APRESENTAÇÃO DOS DOCUMENTOS E DAS PROPOSTAS

4.1 A documentação e a proposta, devidamente assinadas, deverão ser entregues no local, dia e horário fixados para a Licitação, em envelopes lacrados e distintos, contendo em sua parte externa e frontal os seguintes dizeres:

Envelope "1": Proposta de Preço

PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAPE - SP
PREGÃO PRESENCIAL Nº 015/2015
RAZÃO SOCIAL DO PROPONENTE
ENDEREÇO



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAPE

* ESTÂNCIA BALNEÁRIA *

Envelope “2”: Documentos de Habilitação

PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAPE - SP
PREGÃO PRESENCIAL Nº 015/2015
RAZÃO SOCIAL DO PROPONENTE
ENDEREÇO

4.2 As propostas deverão ser datilografadas ou emitidas em equipamento de informática, em 01 (uma) via, elaborada em língua portuguesa com linguagem clara, datada e assinada, sem emendas, rasuras ou entrelinhas, mencionando o número deste Pregão, e deverão conter:

4.2.1 Prazo de validade da proposta não inferior a 60 (sessenta) dias, contados da data de sua apresentação; caso a proposta omita o prazo de validade, este será entendido como sendo o de 60 (sessenta) dias;

4.2.2 Nome da empresa proponente, CNPJ e endereço completo;

4.2.3 Indicação do banco, número da conta corrente e da agência (código e endereço) do licitante, bem como nome, número da Carteira de Identidade, CPF, estado civil e endereço residencial, para fins de assinatura do contrato;

4.2.4 Os preços unitários e totais da aquisição deverão ser apresentados em valores numéricos da moeda corrente nacional, ao qual será pago pela Prefeitura Municipal de Iguape – SP.

4.3 A proposta terá que ser firme e precisa, sem alternativas de preços ou qualquer outra condição que induza o julgamento a ter mais de um resultado.

4.4 Os preços propostos deverão compreender todas as despesas com impostos, encargos sociais e previdenciários, taxas, seguros, transportes e qualquer outra que incida ou venha a incidir sobre o objeto da presente contratação.

4.5 Serão desclassificadas as propostas que não atenderem às exigências do presente Edital e seus Anexos, sejam omissas ou com irregularidades ou defeitos capazes de dificultar o julgamento.

4.6 A falta de data e/ou rubrica na proposta somente poderá ser suprida pelo representante legal presente à reunião de abertura do Envelope Proposta.

4.7 A falta do CNPJ/CPF e/ou endereço completo poderá ser suprida, também, por aqueles constantes dos documentos apresentados dentro do Envelope da Documentação de Habilitação.

4.8 Não serão levadas em consideração as propostas que fizerem referência às de outros licitantes ou que apresentem qualquer oferta de vantagem não prevista, tal como proposta alternativa.

4.9 As propostas poderão ser corrigidas automaticamente pela Pregoeira caso contenham erros de soma e/ou multiplicação, bem como divergências entre o preço unitário e o total, hipótese em que prevalecerá sempre o primeiro.

5 CONDIÇÕES PARA HABILITAÇÃO

5.1 Para habilitação no presente pregão, os licitantes deverão:

5.1.1 Apresentar a seguinte documentação para fins de habilitação:

a) declaração de que não possuem em seu quadro de pessoal empregado(s) com menos de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e que não empregam menor 16 (dezesseis) anos, em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (catorze) anos;



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAPE

* ESTÂNCIA BALNEÁRIA *

- b) Registro comercial, no caso de empresa individual;
- c) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, tratando-se de sociedades comerciais e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição e posse de seus administradores;
- d) Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova da diretoria em exercício;
- e) Prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);
- f) Prova de regularidade para com a:
 - g) Fazenda Federal, consistindo na apresentação de certidão conjunta expedida pela Receita Federal do Brasil e Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional, ou das seguintes certidões, de acordo com o art. 62 do Decreto-Lei nº 147, de 03/02/67:
 - h) Certidão de Quitação de Tributos e Contribuições Federais administrados pela Secretaria da Receita Federal; e
 - i) Certidão quanto à Dívida Ativa da União.
 - j) Fazenda Estadual do domicílio ou da sede do licitante, mediante certidão emitida pela Secretaria da Fazenda Estadual ou órgão correspondente, dando quitação, no mínimo, em relação ao ICMS;
 - l) Fazenda Municipal do domicílio ou da sede do licitante, mediante certidão emitida pela Secretaria de Finanças Municipal ou órgão correspondente, dando quitação, no mínimo, em relação ao ISS;
 - m) Certidão Negativa de Débito (CND) perante o INSS, ou outro meio de prova de regularidade relativa à Seguridade Social, devidamente atualizada;
 - n) Certificado de Regularidade do FGTS - CRF, fornecido pela Caixa Econômica Federal, devidamente atualizado;
 - o) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), ou Certidão Positiva com efeitos de Negativa;

Qualificação Econômico-Financeira:

- p) Certidão negativa de falência ou recuperação judicial expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;
- q) Apresentação obrigatória do balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios;
- r) Apresentar a documentação assinada pelos sócios e pelo contador responsável, com os respectivos termos de abertura e de encerramento do livro registrados na Junta Comercial;

5.2. A documentação solicitada deverá ser apresentada no dia e hora da abertura deste Pregão, inserida em envelope lacrado que conterá no anverso a referência "DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO", nome e endereço da empresa, menção a esta licitação e a indicação "ENVELOPE 2", como indicado no subitem 4.1 deste Edital.

5.3. O licitante que deixar de apresentar quaisquer dos documentos exigidos no envelope "Documentos de habilitação", ou os apresentar em desacordo com o estabelecido neste edital ou com irregularidades, será inabilitado, não se admitindo complementação posterior à sessão.



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAPE

* ESTÂNCIA BALNEÁRIA *

5.3.1 Os documentos exigidos para habilitação, se emitidos pela *internet*, poderão ter sua autenticidade confirmada nos respectivos *sites*, no momento da fase de habilitação, ficando estabelecido que, havendo discordância entre o documento apresentado e a verificação na *internet*, prevalecerá a segunda.

5.4. O licitante fica, sob as penas da lei, obrigado a declarar a superveniência de fato impeditivo de sua habilitação (esta declaração somente deverá ser apresentada em caso positivo).

6 - DISPOSIÇÕES GERAIS QUANTO À HABILITAÇÃO

6.1 Para fins de habilitação, os documentos deverão ser apresentados da seguinte forma:

6.1.1 Em nome do licitante e, preferencialmente, com número de CNPJ/CPF e endereço respectivo; e

6.1.2 Em original, por qualquer processo de cópia a ser autenticada pela Pregoeira ou por servidor da Equipe de Apoio, ou já autenticados por cartório competente, ou, ainda, por publicação em órgão da imprensa oficial.

6.2 Somente serão autenticadas pela Pregoeira ou servidor da Equipe de Apoio, cópias que possam ser conferidas com o documento original.

6.3 Os prazos de validade das certidões comprobatórias de regularidade fiscal e dos demais documentos serão aqueles neles consignados. Nos casos omissos, considerar-se-á como prazo de validade para a documentação apresentada, cujo prazo seja condição para sua validade, o de 60 (sessenta) dias, contados a partir da sua emissão.

6.3.1 O documento apresentado deverá ter validade, no mínimo, até a data da sessão do pregão, oportunidade em que será devidamente verificada.

6.4 Não serão aceitos protocolos de entrega de solicitação de documento em substituição aos documentos requeridos no presente Edital.

6.5 Se a documentação de habilitação não estiver completa e correta ou contrariar qualquer dispositivo deste Edital e seus Anexos, a Pregoeira considerará o proponente inabilitado.

7 SESSÃO DO PREGÃO

7.1 A sessão de recebimento e abertura dos envelopes contendo a proposta de preço e os documentos de habilitação será realizada no local, data e horário indicado no preâmbulo deste Edital, sendo recomendável a presença dos participantes com quinze minutos de antecedência em relação ao horário previsto para a sua abertura, e desenvolver-se-á da seguinte forma:

7.1.1 Os licitantes serão credenciados na forma do item 3 deste Edital;

7.1.2 Após o credenciamento, a sessão será declarada aberta pela Pregoeira, e a partir de então não se admitirá mais novos proponentes, dando-se início ao recebimento dos envelopes;

7.1.3 Haverá o recolhimento dos envelopes contendo as propostas de preço e documentos de habilitação;

7.1.4 Os envelopes serão abertos para conferência e posterior rubrica pela Pregoeira e licitantes presentes;

7.1.5 Será feita análise da conformidade com as exigências do Edital;

7.1.6 Proceder-se-á à classificação das propostas de preços para fins de lances verbais, observando-se as prescrições do item 8 e seus subitens.

8 CRITÉRIO PARA JULGAMENTO

Rua XV de Novembro, N ° 272 – Fone: (013) 3848-6800 – Fax (013)3841-1620 – CEP 11920-000 – IGUAPE – S.P.



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAPE

* ESTÂNCIA BALNEÁRIA *

8.1 No julgamento das propostas considerar-se-á vencedora aquela que apresentar as especificações contidas neste Edital e ofertar o **MENOR PREÇO** na forma estabelecida no subitem 4.2.4, promovendo-se a desclassificação das propostas desconformes ou incompatíveis.

8.2 Serão proclamados pela Pregoeira, para participarem da fase de lances, o proponente que apresentar a proposta de **MENOR PREÇO**, e os proponentes que apresentarem as propostas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela de menor valor apresentada.

8.3 Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no subitem anterior, a Pregoeira classificará as melhores propostas seguintes àquelas já efetivamente selecionadas, até no máximo de 3 (três), para que seus autores participem dos lances verbais, quaisquer que sejam os preços oferecidos nas propostas escritas.

8.4 Os lances verbais serão formulados pelos proponentes de forma sucessiva, em valores distintos e decrescentes, a partir do autor da proposta de maior preço.

8.5 Na hipótese de duas ou mais propostas classificadas apresentarem preços iguais, a Pregoeira promoverá sorteio para definir qual dos licitantes registrará primeiro seu lance verbal.

8.6 A cada nova rodada será efetivada a classificação momentânea das propostas, que definirá a seqüência dos lances seguintes.

8.7 A desistência em apresentar lance verbal, quando convocado pela Pregoeira, implicará a exclusão do licitante da etapa de lances verbais e na manutenção do último preço apresentado pelo licitante, para efeito de ordenação das propostas.

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

8.9 A oferta de lance não poderá ser inferior a 1% (um) por cento.

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

8.11 A Pregoeira examinará a aceitabilidade quanto ao objeto e valor apresentado pela primeira classificada, conforme definido neste edital e seu anexo, decidindo motivadamente a respeito.

8.12 Sendo aceitável a oferta será verificado o atendimento das condições habilitatórias pelo licitante que a tiver formulado.

8.13 Se a proposta não for aceitável ou se o licitante não atender às exigências habilitatórias, a Pregoeira examinará a proposta subsequente, e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda a este edital.

8.14 Constatado o atendimento pleno às exigências editalícias, será declarado o proponente vencedor, sendo-lhe adjudicado o objeto deste Pregão.

8.15 Se a oferta não for aceitável ou se o proponente não atender às exigências habilitatórias, a Pregoeira examinará as ofertas subsequentes na ordem de classificação, e a sua qualificação, até a apuração de uma proposta que atenda a todas as exigências editalícias, sendo o respectivo proponente declarado vencedor e a ele adjudicado o objeto deste Pregão.

8.16 Caso não se realizem lances verbais ou, havendo, após a decisão quanto à aceitabilidade da proposta classificada em primeiro lugar, a pregoeira poderá negociar diretamente com o proponente para que seja obtido preço melhor.



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAPE

* ESTÂNCIA BALNEÁRIA *

8.17 A Pregoeira manterá em seu poder os envelopes “Documentos de Habilitação” dos demais licitantes.

8.18 Após a assinatura do contrato ou expirada a validade das propostas, os licitantes poderão retirar os envelopes referidos no subitem anterior, no prazo de 10 (dez) dias corridos, sob pena de sua inutilização.

8.19 Da reunião lavrar-se-á ata circunstanciada, na qual serão registradas as ocorrências relevantes e que, ao final, deverá obrigatoriamente ser assinada pela Pregoeira e licitantes presentes, facultada a assinatura dos membros da equipe de apoio.

8.20 O descumprimento de requisitos estabelecidos neste Edital e seus Anexos implicarão na desclassificação da proposta.

8.21 Em caso de divergência entre informações contidas em documentação impressa e na proposta específica prevalecerão as da proposta.

9 ENTREGA DO MATERIAL

9.1- A entrega será parcial conforme requisição do Departamento solicitante.

10 CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

10.1 Será emitida nota de empenho em favor da empresa adjudicatária, após a homologação da licitação.

10.2. O pagamento será, mediante a apresentação da nota fiscal, devidamente atestado pela autoridade competente.

10.2.1 As notas fiscais, recibos, faturas ou congêneres deverão ser encaminhado(a)s somente para a unidade gestora, a qual deverá confirmar o seu recebimento.

10.3 Para execução do pagamento, o contratado deverá fazer constar da nota fiscal/fatura, recibo ou congêneres correspondente, emitido(a) sem emendas, rasuras ou borrões, em letra bem legível, em nome do Município de Iguape - SP, o nome do Banco, o número de sua conta bancária e a respectiva Agência. Caso o CONTRATADO seja optante pelo Sistema Integrado de Pagamento de Impostos e Contribuições das Microempresas e Empresas de Pequeno Porte – SIMPLES deverá apresentar, juntamente com a nota fiscal/fatura, a devida comprovação, a fim de evitar a retenção na fonte dos tributos e contribuições, conforme legislação em vigor.

10.4 Na ocorrência da rejeição de nota fiscal/fatura, recibo ou congêneres motivada por erro ou incorreções, o prazo estipulado passará a ser contado a partir da data da sua reapresentação, examinadas as causas da recusa.

10.5 Para efeito da emissão de nota fiscal, o número da inscrição no CNPJ da Prefeitura Município de Iguape - SP.

10.6 A empresa vencedora do certame deverá emitir nota fiscal correspondente à sede ou filial da empresa que apresentou a documentação na fase de habilitação.

10.7 Por razões de ordem legal e orçamentária que regem as atividades da Administração Pública, os serviços efetuados em determinado exercício (ano civil) não poderão ser faturados tendo como referência o ano seguinte.



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAPE

* ESTÂNCIA BALNEÁRIA *

11 DO REAJUSTE

11.1 Os preços ofertados nesta licitação manter-se-ão fixos.

12 DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL

12.1 Decairá do direito de impugnação dos termos deste Edital perante esta Prefeitura, aquele que não o fizer até 02 (dois) dias úteis antes da data de abertura da sessão do pregão, apontando as falhas e irregularidades que o viciariam.

12.2 Caberá a Pregoeira, com a oitiva do Departamento Jurídico, decidir no prazo de 24h (vinte e quatro horas) sobre a impugnação interposta.

13 - INSTRUÇÕES E NORMAS PARA RECURSOS

13.1 Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, quando lhe será concedido o prazo de 03 (três) dias úteis para a apresentação das razões do recurso, ficando os demais licitantes desde logo intimados para apresentar as contra razões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

13.2 A falta de manifestação imediata e motivada do licitante importará a decadência do direito de recurso e adjudicação do objeto pela Pregoeira ao vencedor.

13.3 O recurso e impugnação contra a decisão da Pregoeira não terão efeito suspensivo.

13.4 A manifestação da intenção de interpor recurso referida no subitem 13.1 será feita no final da sessão, com registro em ata da síntese de suas razões.'

13.5 Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no Núcleo de Licitações desta Prefeitura, sito à Avenida Princesa Isabel, 599, nos dias úteis, das 08h00min às 17h00min.

13.6 Os recursos serão formulados por escrito e dirigidos a Pregoeira da Prefeitura de Iguape - SP, por intermédio da Pregoeira, devendo ser protocolizados no setor de protocolo desta Prefeitura.

14 SANÇÕES PARA O CASO DE INADIMPLEMENTO

14.1 O presente Edital e seus anexos bem como a proposta do licitante vencedor, farão parte integrante do contrato, transcrito com identificação do vencedor e item arrematado, conforme minuta parte integrante deste contrato.

14.1.2 Pela inexecução total, a Administração poderá aplicar ao contratado garantida a prévia defesa, e segundo a extensão da falta cometida, as seguintes penalidades previstas no art. 87 da Lei nº 8.666/1993 e na Lei nº 10.520/2002:

14.1.3 Advertência, nas hipóteses de execução irregular de que não resulte prejuízo para a Administração;

14.1.4 Suspensão temporária do direito de licitar e de contratar com a União por período de até cinco anos, nas hipóteses e nos termos do art. 7º da Lei nº 10.520/02; e

14.1.5 Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a autoridade que aplicar a penalidade, nos termos do artigo 87, inciso IV, da lei nº. 8.666/93.

14.2 Caso a CONTRATADA deixe de cumprir com impontualidade, em desacordo com os prazos estabelecidos no instrumento de entrega, aplicar-se-á a multa de 0,3% (três décimos por cento) por dia de atraso, observado o limite de 10% (dez por cento) sobre o valor da nota de empenho, até a data em que



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAPE

* ESTÂNCIA BALNEÁRIA *

ocorrer o fato gerador, salvo se o atraso advier de caso fortuito ou motivo de força maior, devidamente comprovado e acatado pelo Contratante.

14.3 Havendo recusa do licitante vencedor em retirar a nota de empenho no prazo estabelecido aplicar-se-á multa de dez por cento sobre o valor total da nota de empenho, salvo se o atraso advier de caso fortuito ou motivo de força maior, devidamente comprovado e acatado pela Administração.

14.4 A aplicação das multas acima referidas não impede, a critério da Administração, a aplicação das demais sanções a que se refere o item 14.1 e seus subitens.

15 CONDIÇÕES PARA CONTRATAÇÃO

15.1 O presente Edital e seus anexos, bem como a proposta do licitante vencedor, farão parte integrante do contrato, independente de transcrição.

15.2 Após a homologação da licitação, na hipótese da efetivação da contratação, o licitante vencedor será convocado, para no prazo de 03 (três) dias úteis, cumprir as exigências pertinentes à retirada da nota de empenho.

15.3 A recusa injustificada da adjudicatária em retirar a nota de empenho dentro do prazo fixado no subitem caracterizará inadimplência das obrigações decorrentes desta licitação, sujeitando-se a mesma às penalidades previstas neste Edital e na legislação vigente

15.3.1 Ocorrendo a hipótese do subitem anterior, o processo retornará a Pregoeira, que convocará os licitantes remanescentes e, em sessão pública, procederá ao exame das demais propostas, bem como da habilitação de seus ofertantes, segundo a ordem da classificação, até que uma proposta atenda integralmente ao Edital, sendo o seu autor declarado vencedor e convocado para assinar a ata de julgamento.

16 - DISPOSIÇÕES GERAIS

16.1 É facultado a Pregoeira ou à Autoridade Superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar no ato da sessão pública.

16.1.1 A declaração solicitada no subitem 3.3, deste Edital, poderá, excepcionalmente, ser firmada no momento da sessão.

16.2 O contratado fica obrigadas a aceitar nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões, nos termos do art. 65, § 1º, da Lei nº 8.666/93.

16.3 As normas que disciplinam este pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, sem comprometimento da segurança do futuro contrato.

16.4 Quaisquer esclarecimentos necessários ao perfeito conhecimento do objeto da presente licitação poderão ser obtidos junto ao Núcleo de Licitações desta Prefeitura, no setor de licitações, ou pelo telefone (013)3841-5012 em dias úteis, no período das 8 às 17 horas.

16.5 Os esclarecimentos de dúvidas a respeito de condições deste Edital serão divulgados mediante publicação de notas na página *web*, licitacao@iguape.sp.gov.br, cabendo aos licitantes o ônus de acessá-lo para a obtenção das informações prestadas pelo Núcleo de Licitação.

Iguape /SP, 19 de maio de 2015

JOAQUIM ANTONIO COUTINHO RIBEIRO
PREFEITO MUNICIPAL

Rua XV de Novembro, N º 272 – Fone: (013) 3848-6800 – Fax (013)3841-1620 – CEP 11920-000 –
IGUAPE – S.P.



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAPE

* ESTÂNCIA BALNEÁRIA *

01	Latas de 400g	2.000	Achocolatado em pó: Ingredientes: Açúcar, cacau em pó, maltodextrina, minerais, vitaminas, emulsificante lecitina de soja, antioxidante ácido ascórbico e aromatizantes. Contém Glúten. Contém traços de leite.. Devendo ser fabricadas a partir de matérias sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos. Não poderão estar úmidas, fermentadas ou rançosas. Validade: mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação que não poderá ser superior a quinze (15) dias a data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. Amostra: apresentar amostra mínima de 300 gramas , avaliar qualidades organolépticas, embalagem e rendimento.
02	Frasco de 210 g	30	Achocolatado em pó Diet: - 210 g. Ingredientes: Maltodextrina; Cacau Lecitinado; Vitaminas e Minerais (Minerais: Ferro, Zinco e Selênio; Vitaminas: A, D, E, B1, B2, C, Nicotinamida, Ácido Pantotênico, B6, Ácido Fólico, B12). Edulcorantes Artificiais: Ciclamato de Sódio, Aspartame, Sacarina Sódica e Acesulfame de Potássio; Aromatizante e Antiumectante: Dióxido de Silício, Sem adição de açúcar,39% Menos calorias, Fonte de 11 Vitaminas e 3 Minerais, Não contém glúten, Contém fenilalanina, Diabéticos: Contém glicose e maltose naturalmente existentes no cacau e na maltodextrina. Apresentar amostra Prazo de Validade: 15 meses.
03	Frasco com 100 ml	15	Adoçante dietético: composto de sacarina sódica e ciclamato de sódio, líquido, com validade de 2 anos e 4 meses a contar da data de entrega, acondicionado em frasco de 100ml, e suas condições deverão estar de acordo com a (portaria 38, de 13/01/98)da ANVISA e nta83(decreto 12486/78). Apresentar amostra
04	kg	6.000	Açúcar refinado: Especial, filtrado ou peneirado. De acordo com a NTA 02 e NTA 52; contendo no mínimo 98,3% de sacarose; livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e vegetais. Aparência, cor e cheiro próprios do tipo açúcar. Sabor doce. Embalagem: pacote com um quilo, embalados em sacos resistentes de polietileno atóxico e reembalados em fardos de papel multifolhado ou plástico resistente. Na embalagem deverá constar o nome e o endereço do fabricante, nome, classificação e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, número de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem. Validade: mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a quinze (15) dias da entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. Apresentar amostra
05	Caixa com 500g	15	Amido de milho: embalagem de 500 gramas De acordo com a NTA 02 e 37. Produto amiláceo extraído do milho. Preparado a partir de matérias-primas sãs, limpas e isenta de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e vegetais.Livre de



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAPE

* ESTÂNCIA BALNEÁRIA *

			fermentação, não podendo estar rançoso e com umidade máxima de 14% p/p. Embalagem: caixa de papelão fina, acondicionada internamente em saco de papel impermeável ou saco de polietileno atóxico, resistente, termossoldado, contendo peso líquido de quinhentas (500) gramas. Na embalagem deverá constar o nome e o endereço do fabricante, nome, classificação e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, número de registro em órgão competente, empilhamento máximo de armazenagem. Validade: mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a quinze (15) dias da entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. Apresentar amostra	
06	Caixa com 250g	60	Aveia flocos finos: Aveia; instantânea; em flocos finos; isenta de sujidades, parasitas e larvas; admitindo umidade máxima de 15% por peso; acondicionada em caixa papel cartão, contendo 250 gramas, com validade mínima de 10 meses a contar da entrega; embalada em caixa de papelão reforçado; e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-33 (Decreto 12486 de 20/10/78). Apresentar amostra	
07	Pacote 5kg	20.000	Arroz polido – longo fino – tipo 1: De acordo com as NTA 02 NTA 33. Tipo 1. Beneficiado, polido, limpo, grãos inteiros, longos, finos, cor clara, isenta de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. Não pode apresentar odor estranho de qualquer natureza, impróprio ao consumo, prejudicial à sua saúde (pesticidas). Será permitida a umidade máxima de 14% e tolerância de até 6% de grãos quebrados. Embalagem: sacos de polietileno, atóxico, transparentes e resistentes, termossoldado, contendo cinco quilos e reembalados em fardos de papel ou saco plástico resistente em fardos de trinta quilos. Na embalagem deverá constar o nome e o endereço do fabricante, nome, classificação e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, número de registro em órgão competente, empilhamento máximo de armazenagem. Validade: mínima de nove meses, a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a quinze dias da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade, embalagens danificadas, não atenda a especificação ou esteja em mau estado de conservação, aspecto generalizado de mofo ou fermentação, odor estranho ou contenha substâncias nocivas a saúde. Amostra: apresentar amostra mínimo cinco quilos , avaliar rendimento, qualidades organolépticas, consistência após cozimento.	



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAPE

* ESTÂNCIA BALNEÁRIA *

08	kg	8.000	<p>Biscoito salgado tipo cream cracker: De acordo com as NTA 02 e NTA 48. Produzido a partir de matérias-primas sãs e limpas, sem corante e isenta de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. Tendo como composição básica: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar, sal, extrato de malte, amido de milho, fermento, leite e estabilizante ETI (lecitina de soja). Aparência: massa bem assada, sem recheio, sem cobertura. Cor, cheiro e sabor próprios. Embalagem: pacotes de papel impermeável ou plástico atóxico, lacrado, com peso líquido de quatrocentas (400) gramas, tendo dupla embalagem. Reembalados em caixa de papel ondulado. Na embalagem deverá constar o nome e o endereço do fabricante, nome, classificação e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, número de registro em órgão competente, empilhamento máximo de armazenagem. Validade: mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a quinze (15) dias da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. Amostra: apresentar amostra mínima quatrocentos gramas, avaliar qualidades organolépticas, aparência.</p>	
09	Kg	8.000	<p>Bolacha doce – tipo maisena: De acordo com as NTA 02 e NTA 48. Produzido a partir de matérias-primas sãs e limpas, sem corante e isenta de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. Tendo como composição básica: farinha de trigo, açúcar cristal, amido de milho, gordura vegetal hidrogenada, leite, essência e sal refinado. Embalagem: o produto deverá vir embalado em sacos plásticos atóxicos, contendo (400) gramas cada e reembalados em caixas de papelão reforçado. Na embalagem deverá constar nome e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, peso líquido, número do registro em órgão competente, empilhamento máximo de armazenagem. Validade: mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a quinze (15) dias da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. Amostra: apresentar amostra mínima quatrocentos gramas, avaliar qualidades organolépticas, aparência.</p>	
10	Kg	5.000	<p>Bolacha tipo rosquinha: Biscoito doce sem recheio; Rosquinha de coco; de farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido, coco ralado, sal refinado, fermentos químicos bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio, estabilizante lecitina de soja, acidulante</p>	



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAPE

* ESTÂNCIA BALNEÁRIA *

			ácido cítrico e aromatizantes; apresentar amostra pesando 500 gramas.	
11	Pacotes de 500g	300	Colorau 500g. : Calorífico em pó fino homogêneo, obtido de frutos, obtidos de frutos maduros e limpos, dessecados e moídos, de coloração própria, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, isento de materiais estranhos. Embalagem: Acondicionado em saco plástico transparente e a tóxico, hermeticamente vedado e resistente de 500g. Validade: mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação que não poderá ser superior a quinze (15) dias a data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. Amostra: apresentar amostra mínima de 300 gramas , avaliar qualidades organolépticas, embalagem e rendimento.	
12	kg	300	Doce de leite em pasta: simples, pasta doce de leite simples, pasta composto de leite e açúcar; validade 9 meses a contar da entrega, lata e suas condições deverão estar de acordo com a portaria MA-354 de 04/09/97. Apresentar amostra com no mínimo 200 gramas	
13	Lata de 200 gramas	1.500	Ervilha em lata – 200 gramas: Ingredientes: ervilha, água e sal. Produzido a partir de matéria-prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa, parasitas, detritos animais e vegetais. Embalagem: em lata de flandres com verniz sanitário, contendo peso líquido aproximado de duzentos gramas. Reembaladas em caixa de papelão ondulado, com aproximadamente 24 latas. Na embalagem deverá constar nome, classificação e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, peso líquido, número de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem. As latas deverão estar isentas de ferrugem, amassada, estufada ou de qualquer outro defeito. Validade: mínima de seis (06) meses da data de fabricação, que não poderá ser superior a quinze (15) dias da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. apresentar amostra	



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAPE

* ESTÂNCIA BALNEÁRIA *

14	Embalagem Tetra Pack 1,08 kg	15.000	Extrato de tomate – embalagem tetra Pack de 1,08kg: De acordo com a NTA 02 e NTA 32, produto resultante da concentração da polpa de tomates maduros escolhidos, sem pele e sem sementes, por processo tecnológico adequado. Isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Podendo conter adição de 01% de açúcar e 05 de cloreto de sódio. Isento de sujidade, parasitas, larvas e de detritos animais e vegetais Aparência: massa mole, cor vermelha, cheiro e sabor próprios. Embalagem: O produto deverá vir embalado em latas, contendo aproximadamente trezentos e cinquenta (350) gramas que não devem estar abauladas (estufadas), amassadas ou enferrujadas. As latas devem apresentar verniz interno íntegro, sem quebras, para se evitar contato do alimento com a lata - o que faria como consequência corrosão ou migração de metais e alterações organolépticas. Devem vir reembaladas em caixas de papelão reforçado, contendo vinte quatro (24) . Na embalagem deverá constar o nome e o endereço do fabricante, nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, número do registro do órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem. Validade: mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação que não poderá ser superior a trinta (30) dias da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. Amostra: apresentar amostra mínima lata com trezentos e cinquenta gramas , avaliar qualidades organolépticas, embalagem, rendimento.	
15	Pacote 1 kg	5.000	Farinha de trigo especial – pacotes com 1 (um) quilo: De acordo com a NTA 35. Produto obtido de cereal limpo, desgerminado, com uma extração máxima de 20%. Preparado a partir de grãos de trigo são e limpos, sem fermento, própria para fermentação, livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais, não podendo estar fermentada, rançosa e máximo de 14% p/p de umidade. Aparência: pó fino, cor branca, cheiro e sabor próprios. Embalagem: o produto deverá vir embalado em pacote de polietileno atóxico, de um (01) quilo e reembalados em fardos de papel multifoldado ou plástico atóxico, resistente, constando o nome, classificação e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, número de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem. Validade: mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação que não poderá ser superior a quinze (15) dias da data de entrega. Reposição do	



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAPE

* ESTÂNCIA BALNEÁRIA *

			produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. Amostra: apresentar amostra mínima dez quilos , avaliar qualidades organolépticas, embalagem, rendimento.	
16	Pacote 1kg	10.000	Feijão cariquinho – Tipo 1: O produto deverá ser de primeira qualidade, extra, constituído de no mínimo 90% de grãos na cor característica e variedade correspondente, grãos de tamanhos e formatos naturais, secos, limpos e com umidade máxima de 15%. Os grãos não devem apresentar furos de insetos; odor e nem cor estranhos de qualquer natureza. Com tolerância (em peso): >0,5 % de grãos carunchados ou danificados por insetos, grãos avariados e/ou de classe diferente da predominante e ou impurezas e matéria estranha e não deve apresentar mal estado de conservação (fermentado). Embalagem: sacos de polietileno transparentes e resistentes, contendo um quilo e reembalados em fardos de papel multifolhado ou plástico reforçado contendo no máximo trinta (30) quilos. Na embalagem deve constar o nome e endereço do fabricante, nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade e número do lote. Validade: mínima de noventa (90) dias a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a quinze (15) dias da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. Amostra: apresentar amostra mínima dois quilos , avaliar rendimento, sanidade dos grãos, quantidade de sujidades.	
17	Lata 100g	300	Fermento químico em pó para bolo – lata com cem (100) gramas: De acordo com a NTA 02 e NTA 80. Composto basicamente de amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico e bicarbonato de sódio. Isento de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais e vegetais. Aparência, cor, cheiro e sabor próprios. Embalagem: lata de folha de flandrez, com verniz sanitário, contendo peso líquido de 100 (cem) gramas. Na embalagem deve constar nome e endereço do fabricante, nome, classificação e marca do produto, data de fabricação e prazo de validade, peso líquido, número de registro no órgão competente. As latas deverão ser isentas de ferrugem, amassadas, estufadas ou qualquer outro defeito. Validade: mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação que não poderá ser superior a quinze (15) dias da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. Apresentar amostra	
18	Kg	3.000	Fermento Biológico seco para pães: embalagens 500gr em caixas de 10 kg de acordo com a NTA 02 E NTA80. Apresentar amostra	



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAPE

* ESTÂNCIA BALNEÁRIA *

19	Kg	500	Flocos de arroz sabor chocolate: Ingredientes: farinha de milho, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de arroz, açúcar, cacau, leite condensado em pó, gordura de palma, frutose, malte em pó, sal, aromatizantes, carbonato de cálcio, vitaminas (b2, b12, niacina e ácido fólico) e minerais (ferro e zinco); odor e sabor característicos; aspecto arroz inflado, cor marrom levemente tostada, textura crocante; isento de sujidades, parasitas e larvas; vida útil 12 meses a contar da entrega. Embalagem primária: acondicionado em saco transparente, atóxico (1,5 kg); embalado em caixa de papelão ondulado para acondicionamento 7,5 kg., fechada; e suas condições deverão estar de acordo com a resolução rdc263/05 ANVISA. Apresentar amostra	
20	Kg	500	Flocos de milho, açucarado, enriquecido com vitaminas e minerais: Ingredientes: flocos de milho refinado, acrescido de sal, extrato de malte e lecitina de soja, enriquecido das seguintes vitaminas: a, tiamina (b1), riboflavina (b2), piridoxina (b6), cobalamina (b12), c, niacina (b3), ácido fólico (b9), minerais: ferro e zinco, ausente de corantes artificiais. Embalagem primária: acondicionados em embalagem plástica de bopp transparente com 1 a 2 kg, devendo suas condições estar de acordo com a portaria n° de 20/07/87 - sabor tradicional. – apresentar amostra	
21	Pacote 1 kg	1.000	Fubá de milho amarelo – fino: Deve apresentar um aspecto de pó fino , cor amarelada, cheiro e sabor próprios, ausência de sujidades, parasitas ou larvas. Embalagem: sacos de polipropileno transparentes e resistentes, contendo um quilo e reembalados em fardos de papel multifolhado ou plástico reforçado contendo 30 (trinta) quilos. Na embalagem deverá constar o nome e o endereço do fabricante, nome da marca do produto, data de fabricação, prazo de validade e n° do lote. Validade: mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação que não poderá ser superior a quinze (15) dias da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. Apresentar amostra	
22	Kg	19.000	Farinha de trigo especial enriquecido com ferro e ácido fólico tipo mistura para pães doces: O produto não poderá estar com machas de parasitas. Deverá apresentar aspecto saudável, odor e sabor característicos, embalagem não pode estar violada, não deve apresentar florescimento de fungos, pontos negros e embalados em sacos de nylon de 25kg com validade de no mínimo 3 meses.	
23	Latas de 400g	500	Farinha Láctea 400g.: Cereal preparado, aspecto físico farinha, uso nutricional, aplicação infantil,	



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAPE

* ESTÂNCIA BALNEÁRIA *

			componentes farinha trigo enriquecida com ferro, ácido fólico e leite em pó integral com 400 grs. Validade: mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação que não poderá ser superior a quinze (15) dias a data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. Amostra: apresentar amostra mínima de 300 gramas , avaliar qualidades organolépticas, embalagem e rendimento.	
24	Kg	2.000	Gelatina (sabores morango, limão e abacaxi) - pacote 1 kg: O produto deverá ser obtido basicamente da mistura de açúcar, gelatina, sal, acidulantes, aromatizantes e corantes. Deve apresentar aspecto uniforme, cor e sabor característicos. Embalagem: pacotes contendo um quilo, reembalados em caixa de papelão resistente, constando o nome do produto, nome, classificação e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido e número do lote. Validade: mínima de seis (06) meses a partir da data de fabricação que não poderá ser superior a quinze (15) dias da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. Apresentar amostra	
25	Bandejas c/ 6 unidades de 180 gr.	2.500	Iogurte: Leite desnatado, permeado de leite, açúcar, leite, preparado de morango (polpa de morango, açúcar, água, amido, aroma artificial de morango, corante natural carmim de cochonilha, espessante e estabilizante carragena, acidulante ácido cítrico e conservante sorbato de potássio), amido modificado, soro de leite em pó desnatado e fermento lácteo. Aromatizado artificialmente. não contem glúten .Produto obtido a partir do leite de vaca através da adição microorganismos benéficos à saúde que realizam a fermentação láctica sobre o leite. Produto pasteurizado, adoçado e com sabor. Embalagem: primária com bandejas de 6 unidades com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Validade: mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação que não poderá ser superior a quinze (15) dias a data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. Amostra: apresentar amostra mínima de 300 gramas, avaliar qualidades organolépticas, embalagem e rendimento.	
26	Bandeja com 6 unidades de	2.300	Iogurte petit tipo suisse 40g: Ingredientes: Concentrado protéico de leite, açúcar, leite	



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAPE

* ESTÂNCIA BALNEÁRIA *

	40g		desnatado, creme de leite, maltodextrina, amido modificado, preparado de fruta (açúcar, polpa de morango, amido modificado, acidulante ácido cítrico e conservante sorbato de potássio), suplemento mineral fosfato tricálcico, complexo de vitaminas (A e D) e minerais (Ferro e Zinco), fermento lácteo, corante natural carmim cochonilha, aroma idêntico ao natural de morango. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Produto pasteurizado, adoçado e com sabor. Embalagem: primária com bandejas de 6 unidades com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Validade: mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação que não poderá ser superior a quinze (15) dias a data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. Amostra: apresentar amostra mínima de 300 gramas, avaliar qualidades organolépticas, embalagem e rendimento.	
27	Kg	6.000	Leite em pó integral – embalagem com quatrocentos (400) gramas: Livre de umidade e fermentação, apresentar ficha técnica. Composição centesimal: proteínas, mínimo de 26%; lipídios, mínimo de 26%; lactose, mínimo de 38%; caseína, mínimo de 22%. Aparência: pó fino, cor amarelo claro, cheiro e sabor próprios. Embalagem: saco de polietileno, atóxico, resistente, termossoldado ou em filme de poliéster metalizado com polietileno, termossoldado, contendo peso líquido médio de quatrocentos (400) gramas. Reembalados em caixa de papelão ondulado. Na embalagem deverá constar o nome e o endereço do fabricante, nome, classificação e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, número de registro de órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem. Validade: mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a quinze (15) dias da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. Amostra: apresentar amostra mínima 400 gramas , rendimento, solubilidade, qualidades organolépticas.	



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAPE

* ESTÂNCIA BALNEÁRIA *

28	Latas de 400g	10.000	Leite fase 1 + com probio 1 : leite parcialmente desnatado, açúcar, xarope de milho, lactose, óleo de milho, óleo de canola, oleína de palma, fruto ligossacarídeos, inulina, sais minerais, vitaminas, e emulsificante, lecitina de soja, não contém glúten, contém fibras solúveis e enriquecido com vitaminas e minerais. Embalagem: Deve ser em Latas de folhas de flandres ou alumínio limpas, isenta de ferrugem, não amassadas, não violadas, resistentes que garantam a integridade do produto. Contendo no mínimo 400g. Acondicionados em caixas lacradas. Na embalagem deverá constar nome, classificação e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, peso líquido, número de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem. Validade: mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação que não poderá ser superior a quinze (15) dias da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. Apresentar amostra	
29	Kg	600	Macarrão de Sêmola - tipo conchinha: Ingredientes: sêmola de trigo, contendo vitaminas A, Complexo B e Ferro. Embalagem: sacos de polietileno transparentes e resistentes, contendo quinhentos (500) gramas e reembalados em fardos de papel multifolhado ou plástico reforçado. Na embalagem deverá constar o nome e o endereço do fabricante, nome, classificação e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, número de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem. Validade: mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a quinze (15) dias da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. Amostra: apresentar amostra mínima de quinhentos gramas , avaliar qualidades organolépticas, embalagem e aparência.	
30	Kg	7.000	Macarrão de sêmola – tipo parafuso: Ingredientes: sêmola de trigo, contendo vitaminas A, Complexo B e Ferro. Embalagem: sacos de polietileno transparentes e resistentes, contendo quinhentos (500) gramas e reembalados em fardos de papel multifolhado ou plástico reforçado. Na embalagem deverá constar o nome e o endereço do fabricante, nome, classificação e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, número de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem. Validade: mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a quinze (15) dias da data de	



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAPE

* ESTÂNCIA BALNEÁRIA *

			entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. Amostra: apresentar amostra mínima de quinhentos gramas , avaliar qualidades organolépticas, embalagem e aparência.	
31	Pacotes de 500g	100	Milho para canjica – branca: De acordo com a NTA 33. branca, preparado com matéria-prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa, parasitas, larvas e de detritos vegetais ou animais, não podendo ser utilizado no polimento ou brilho óleos minerais ou outras substâncias resinosas ou graxas comestíveis. Embalagem: saco de polietileno, atóxico, resistente, termossoldado, contendo peso líquido de quinhentos (500) gramas. Reembalado em fardo de papel multifoldado, resistente, totalmente fechado com costura resistente, ou fardo plástico, atóxico, transparente, resistente, termossoldado com peso líquido total aproximado de trinta (30) quilos. Na embalagem deverá constar nome, classificação e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, peso líquido, número de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem. Validade: mínima de seis (06) meses da data de fabricação, que não poderá ser superior a quinze (15) dias da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. apresentar amostra	
32	Kg	2.500	Mistura para preparo de bebida láctea de sabor chocolate com malte, com vitaminas, ferro, zinco e Omega 3: Embalagem: Sacos de Poliéster + Polietileno, Resistente, Termossoldável. As informações técnicas e nutricionais do produto devem ser impresso pelo sistema de flexografia. É vedado o uso de etiqueta. Peso Líquido do Produto: 1Kg ou 2 kg. Composição: Açúcar Soro de Leite em Pó, Leite Integral em Pó, Cacao em Pó Maltodextrina, Gordura Vegetal de algodão Farinha micronizada de soja, Sal, Espessante, Amido Modificado, Mistura de Vitaminas e Sais Minerais (Vitaminas A, C, B1, B6, Niacina, Ferro e Zinco), Estabilizante Lecitina de Soja e Aromatizante Idêntico ao Natural de Baunilha e óleo de peixe. Informação Nutricional para uma porção de 43 gramas, que deve render 200 ml do produto pronto: Proteínas 6,3 gramas. Apresentar amostra	
33	Kg	2.500	Mistura para preparo de bebida láctea sabor morango com vitaminas, ferro, zinco e Omega 3, colorido artificialmente: EMBALAGEM: Sacos de Poliéster + Polietileno, Resistente, Termossoldável. As informações técnicas e nutricionais do produto devem ser impresso pelo	



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAPE

* ESTÂNCIA BALNEÁRIA *

			sistema de flexografia. É vedado o uso de etiqueta. Peso Líquido do Produto: 1 Kg ou 2 kg. Composição: Açúcar, Soro de Leite em Pó, Leite Integral em Pó, Espessante, Amido Modificado, Gordura Vegetal de algodão, Mistura de Vitaminas e Sais Minerais (Vitaminas A, C, B1, B6, Niacina, Ferro e Zinco), óleo de peixe, sal, Aromatizante Idêntico ao Natural de Morango e Corantes Artificiais Vermelhos Bordeaux e Amarelo Crepúsculo. Informação Nutricional para uma porção de 43 gramas, que deve render 200 ml do produto pronto: Proteínas 5,9 gramas. apresentar amostra	
34	Kg	4.000	Mistura para preparo de alimento líquido à base de soja nos sabores laranja, abacaxi, morango, uva: . Ingredientes: Açúcar, proteína de soja, espessantes goma xantana e carboximetil celulose, aromatizante idêntico ao natural das frutas especificadas, acidulante ácido láctico, regulador de acidez citrato, de sódio, ácido ascórbico (vitamina C). Rendimento 1 kg, aproximadamente 45 porções de 200 ml. Peso do produto 1 kg. Apresentar amostra na embalagem original de 1 kg. Prazo de validade: Doze meses após a data de fabricação. Embalagem Primária: Poliéster + Polietileno Pigmentado de Branco, Resistente, Termossoldável.	
35	Kg	500	Mistura em pó para preparo de canjica com coco: As informações técnicas e nutricionais do produto devem ser impresso pelo sistema de flexografia. Produto: Caixa com 10 unidades de 1 Kg. É vedado o uso de etiqueta. Ingredientes: Açúcar, leite integral em pó, canjica desidratada, amido de milho, coco ralado, mistura de maltodextrina e aromatizante idêntico ao natural de coco, mistura de vitaminas e sais minerais (Vitamina A, C, B1 e B6, niacina, ferro e zinco). Não conter gluten. Rendimento por Kg: aproximadamente 43 porções de 120 gr de sobremesa pronta para o consumo. Apresentar amostra na embalagem original de 1 kg.	
36	Kg	500	Mistura em pó para preparo de arroz doce: As informações técnicas e nutricionais do produto devem ser impresso pelo sistema de flexografia. Produto: Caixa com 10 unidades de 1 Kg. É vedado o uso de etiqueta. Ingredientes: arroz, açúcar, leite integral em pó, amido de milho, coco ralado, mistura de maltodextrina e aromatizante idêntico ao natural de coco, mistura de vitaminas e sais minerais (Vitamina A, C, B1 e B6, niacina, ferro e zinco). Não conter gluten. Rendimento: 1 kilo, aproximadamente 30 porções de 120 gr de sobremesa pronta para o consumo. Apresentar amostra na embalagem original de 1 kg	



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAPE

* ESTÂNCIA BALNEÁRIA *

37	Kg	1.500	Mistura para o preparo de risotos de frango com legumes com vitaminas, ferro, e zinco: Ingredientes: Arroz Parboilizado, Sal, Proteína Texturizada de Soja, Legumes Desidratados, Realçadores de Sabor: Glutamato de Monossódio e Inosinato Dissódico, Carne Desidratada de Frango, Extrato de Levedura, Antiumectante Fosfato Tricálcico, Gordura Vegetal Hidrogenada, Mistura de Vitaminas e Sais Minerais (Vitaminas A, B1, B6 e C, Niacina, Ferro e Zinco), Salsa Desidratada, Condimentos e Corante Natural Cúrcuma. NÃO CONTEM GLUTEN. Rendimento: O produto rende 20 porções, preparadas conforme o recomendado. Peso líquido de 1 kg apresentar amostra na embalagem de 1 kg.	
38	Potes de 500 gramas	8.000	Margarina 500g.: Com 80% de lipídeos, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiar, não deve estar isentos ranços e de outras características indesejáveis. Embalagem: Em polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada. Na embalagem deverá constar nome, classificação e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, peso líquido, número de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem. Validade: mínima de seis (06) meses a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a quinze (15) dias da entrega. Apresentar amostra	
39	frasco de 900 ml	9.000	Óleo de soja refinado – frasco com 900 ml: Óleo de soja, refinado, tendo sofrido processo tecnológico adequado. Embalagem: frasco ou similar, contendo 900 ml cada e reembaladas em caixas de papelão reforçado. Os frasco deverão estar isentas de ferrugem, amassadas ou qualquer outro defeito. Na embalagem deverá constar o nome e o endereço do fabricante, nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade e número do lote. Validade: mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação que não poderá ser superior a quinze (15) dias da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. Apresentar amostras	
40	Pacotes 200g	20	Orégano desidratado: Embalagem: saco de polietileno fixado em cartela, atóxico, resistente, termossoldado, contendo aproximadamente duzentos (200) gramas. Na embalagem deverá constar o nome e o endereço do fabricante, nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade. Validade: mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a quinze (15) dias da entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. Apresentar amostra	



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAPE

* ESTÂNCIA BALNEÁRIA *

41	kg	1.000	Preparo de mingau sabores diversos, enriquecido com vitaminas, ferro e zinco: Embalagem: Sacos de Poliéster Metalizado + Polietileno, Resistente, Termossoldável. As informações técnicas e nutricionais do produto devem ser impresso pelo sistema de flexografia. É vedado o uso de etiqueta. Ingredientes: Açúcar, Amido de Milho, Leite Integral em Pó, Cacau em Pó, Soro de Leite em Pó, Gordura Vegetal Hidrogenada, Mistura de Vitaminas e Sais Minerais (vitaminas A, B1, B6 e C, niacina, ferro e zinco) e Aromatizantes Idênticos ao Natural de Baunilha e Coco. RENDIMENTO: A porção de 24 g é fração suficiente para fazer 120 g de sobremesa pronta para o consumo. Apresentar ficha técnica assinada pelo responsável. Apresentar amostra	
42	Pacotes 500gr	50	Pão de mel com cobertura de chocolate ao leite: farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, açúcar invertido, açúcar gordura vegetal hidrogenada, mel, canela, erva doce, cravo, sal refinado, fermento químico bicabornato de amônia e conservante sorbato de potássio, cobertura sabor chocolate (açúcar, gordura vegetal, cacau em pó, soro de leite, leite em pó desnatado, composta lácteo com maltodextrina, estabilizantes lecitina de soja e éster de polioglicerol de ácido ricinoléico, sal a aromatizantes). Pesando 10g a unidade e embalados individualmente e reenbalados em pacotes de 500gr.deverá estar de acordo com a legislação vigente e apresentar ficha técnica original ou cópia autenticada e assinada pelo responsável técnico. Apresentar amostra	
43	Kg	1.000	Pó para Purê de Batata instantâneo (sabor manteiga). Ingredientes: batata desidratada em pó, maldoxtrina, leite em pó, gordura vegetal hidrogenada, sal, cebola e curcuma em pó, realçadores de sabor glutamato monossódico e e inosinato de sódio, corante natural urucum e aroma artificial de manteiga. Não deverá conter glútem. Rendimento mínimo 95 porções de 50g p/kg. Embalagem primária:pacote de polietileno leitoso atóxico, resistente, termossoldado, ou em filme poliéster metalizado, contendo peso líquido de 01(um) kg. A 2(dois)kg. O material deverá possuir TPVA(taxa de permeabilidade ao vapor de água) máxima individual de 3,0g água/m2/dia a 38°C/90%Ur em ensaio de caracterização com, no mínimo, quatro corpos de prova. Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado adequado ao empilhamento recomendado, com abas superiores e inferiores com fita adesiva plástica identificada com o nome da empresa, resistente ao danos durante o transporte ou armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade pesando de 10kg a 16 kg.	



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAPE

* ESTÂNCIA BALNEÁRIA *

			Deverá ser de fácil preparo necessitando somente da adição de água. Validade: 12 meses a partir da data de fabricação. Apresentar amostra	
44	Kg	1.000	Pó para preparo de Iogurte sabor morango enriquecido com vitaminas e minerais: Ingredientes: Açúcar, leite em pó, amido modificado, leite fermentado po, vitaminas A, C, B1, B2, B6, B12, D e Niacina, AC. Fólico, ferro e zinco, ácido cítrico, aromas idêntico ao natural morango e iogurte, espessante goma xantana e corante natural carmim. Não Contém Glúten. Embalagem Primária: deve ser de sacos de poliéster metalizado ou de polietileno leitoso atóxico 2 Kg. Embalagem Secundária: deve ser caixa de papelão reforçado contendo 12 kg do produto. Deverá ser de fácil preparo necessitando somente da adição de água. Validade: 6 meses a partir da data de fabricação. Apresentar amostra	
45	Kg	1.000	Tempero completo sem pimenta: De acordo com as NTA 02 e 70. Preparado com matérias-primas sãs, limpas, de boa qualidade. Constituído de: sal, alho, opcional cebola, manjerição e salsinha. Livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem: pote plástico, resistente, termossoldado, contendo peso líquido de trezentas (300) gramas. Reembalado em caixa de papelão ondulado. Na embalagem deverá constar nome, classificação e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, peso líquido, número de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem. Validade: mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação que não poderá ser superior a quinze (15) dias a data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. Amostra: apresentar amostra mínima de 300 gramas, avaliar qualidades organolépticas, embalagem e rendimento.	
46	Latas de 400g	700	Pó para preparo de bebida láctea sabor morango: Ingredientes: Açúcar, Maltodextrina, Minerais, Vitaminas, Sal, Aromatizante, Antiumectante Dióxido de Silício, Antioxidante Ácido Ascórbico, Acidulante Ácido Cítrico e Corantes artificiais vermelho 40 e Eritrosina. Não contém glúten. Devendo ser fabricada a partir de matérias sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos. Não poderão estar úmidas, fermentadas ou rançosas. Validade: mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação que não poderá ser superior a quinze (15) dias a data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. Amostra: apresentar amostra mínima de 300 gramas,	



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAPE

* ESTÂNCIA BALNEÁRIA *

			avaliar qualidades organolépticas, embalagem e rendimento.	
47	Latas de 400g	500	Mucilagem infantil de Arroz em pó: lata com 400 g. Ingredientes: farinha de arroz, açúcar, amido de milho, sais minerais, vitaminas e aromatizante, contendo glúten. Devendo ser fabricada a partir de matérias sãs e limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos. Não poderão estar úmidas, fermentadas ou rançosas. Validade: mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação que não poderá ser superior a quinze (15) dias a data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. Amostra: apresentar amostra mínima de 300 gramas , avaliar qualidades organolépticas, embalagem e rendimento.	
48	Latas de 400g	500	Mucilagem infantil de Milho em pó: lata com 400g. Ingredientes: Farinha de milho enriquecido com ferro e ácido fólico, amido, sais minerais(bicarbonato de sódio, fosfato de sódio dibásico, carbonato de cálcio, fumarato ferroso), sal, vitaminas (vitamina B12, vitamina C, vitamina D, niacina, pantotenato de cálcio, vitamina /b12, vitamina C, vitamina D, pantotenato de cálcio, vitamina B1, vitamina B6 vitamina E, ácido fólico) e aromatizantes. Pode conter glúten e traços de leite. Validade: mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação que não poderá ser superior a quinze (15) dias a data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. Amostra: apresentar amostra mínima de 300 gramas , avaliar qualidades organolépticas, embalagem e rendimento.	
49	Latas de 400g	500	Mucilagem infantil multicereais 400g: Farinha de milho enriquecido com ferro e ácido fólico, amido, sais minerais (bicarbonato de sódio, fosfato de sódio dibásico, carbonato de cálcio, fumarato ferroso), sal, vitaminas (vitamina B12, vitamina C, vitamina D, niacina, pantotenato de cálcio, vitamina /b12, vitamina C, vitamina D, pantotenato de cálcio, vitamina B1, vitamina B6 vitamina E, ácido fólico) e aromatizantes. Pode conter glúten e traços de leite. Validade: mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação que não poderá ser superior a quinze (15) dias a data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. Amostra: apresentar amostra mínima de 300 gramas , avaliar qualidades organolépticas, embalagem e rendimento,	



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAPE

* ESTÂNCIA BALNEÁRIA *

50	Latas de 400g	500	Preparo para vitamina a base de cereal e polpas de frutas: Açúcar, farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, banana, maçã, mamão, aromatizantes, estabilizantes carbonato de cálcio e fosfato bissódico e corantes naturais carmim cochonila e urucum. Contém Glúten. Contém lecitina de soja. Contém traços de leite Validade: mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação que não poderá ser superior a quinze (15) dias a data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. Amostra: apresentar amostra mínima de 300 gramas , avaliar qualidades organolépticas, embalagem e rendimento.	
51	Kg	1.500	Sal refinado iodado – pacote com um (01) quilo. De acordo com a NTA 71. Cristais brancos com granulação uniforme, devendo passar totalmente por peneira, com antiulectante. Contendo sal de iodo não tóxico, na dosagem mínima de dez (10) mg e máxima de quinze (15) mg de iodo por um (01) quilo de sal, de acordo com a legislação federal específica. Livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e de detritos animais e vegetais. Aparência: cristais de granulação uniforme de acordo com o tipo. Cor branca, cheiro inodoro, sabor salino. Embalagem: sacos de polietileno atóxicos, resistentes, termossoldado, contendo peso líquido de um (01) quilo. Reembalados em fardos de papel reforçado contendo no máximo trinta (30) quilos. Na embalagem deverá constar nome, classificação e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, peso líquido, número de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem. Validade: mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação que não poderá ser superior a quinze (15) dias da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. Apresentar amostra	
52	Unidades	1.000	Vinagre de vinho tinto ou branco – frasco 750 ml Acondicionado em plástico resistente. Na embalagem deverá constar nome e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Validade: nove (09) meses a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a quinze (15) dias da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. Apresentar amostra	



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAPE

* ESTÂNCIA BALNEÁRIA *

53	Latas 400gr	2.000	Nan 1 PRO: fórmula infantil de partida, favorecendo as defesas imunológicas nos primeiros meses de vida. Adição de LC-PUFAS para a modulação da resposta imunológica, carboidratos 100% lactose. Ingredientes: lactose, concentrado protéico de soro de leite, oleína de palma, leite desnatado, óleo de canola, óleo de oalmise, óleo de milho, sais minerais (citrato de cálcio, cloreto de potássio, cloreto de magnésio, citrato de sódio, sulfato ferroso, sulfato de zinco, sulfato de cobre, iodeto de potássio, sulfato de manganês, selenato de sódio), vitaminas (vitamina C, niacina vitamina E, pantotenato de cálcio, vitamina A, vitamina B6, vitamina B1, vitamina D, vitamina B2, ácido fólico, vitamina K, biotina), óleo de peixe, lecitina de soja, ácido graxo araquidônico, L-arginina, nucleotídeos, taurina bitartrato de colina, inositol, L-histidina. Não contém glúten . latas de 400gr. Apresentar amostra	
54	Latas 400gr	2.000	Nan 2 PRO: formula infantil de seguimento, favorecendo as defesas imunológicas no momento da introdução da alimentação complementar, carboidratos 100% lactose. Ingredientes: Lactose, leite desnatado, concentrado protéico de soro de leite, oleína de palma, óleo de canola, óleo de palmiste, óleo de milho, sais minerais(citrato de cálcio, sulfato ferroso, sulfato de zinco, sulfato de cobre, iodeto de potássio), lecitina de soja, vitaminas (vitamina C, niacina, vitamina E, pantotenato de cálcio, vitamina A, vitamina B6, vitamina B1, vitamina D, vitamina B2, ácido fólico, vitamina K, biotina, vitaminaB12), óleo de peixe, cultura de lactobacillus e bifidus. Não contém glúten. <ul style="list-style-type: none">• Fonte protéica ** óleo de peixe é fonte de ácido docosahexaenoico(DHA) latas de 400 gr. Apresentar amostra	
55	kg	1.500	MISTURA PARA O PREPARO DE CHOCOLATE (sem uso de batedeira). Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, cacau em pó, leite em pó, ovo em pó, fermento químico em pó, estabilizante lecitina de soja, sal e aroma natural reforçado de baunilha. CONTEM GLUTEN. EMBALAGEM PRIMÁRIA: sacos de poliéster metalizado, atóxico com 1 kg cada. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: caixa de papelão, contendo 10 sacos com 1 kg. VALIDADE 06(seis), meses a partir da data de fabricação, respeitando as condições de armazenagem. Apresentar amostra	
56	kg	1.500	MISTURA PARA O PREPARO DE BOLO CUCA DE BANANA COM FAROFA (sem uso de batedeira). Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, óleo vegetal, leite em pó integral, fermento em pó,	



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAPE

* ESTÂNCIA BALNEÁRIA *

			estabilizante lecitina de soja, flocos de banana desidratada e aroma natural de banana. CONTEM GLUTEN. embalagem Primária: Sacos de poliéster metalizado, atóxico com 900g cada e saches de poliéster metalizado com 100g. Embalagem Secundária: caixa de papelão, contendo 10 sacos com 900g e 10 sache com 100g cada. Validade: 06(seis) meses a partir da data de fabricação respeitando as condições de armazenagem. Apresentar amostra	
57	Embalagem 500 ml	3.000	SUCO INTEGRAL DE FRUTAS SABOR ABAXI-INGREDIENTES: suco integral de abacaxi, conservantes: ins211-ins223 acidulante-ins330, não fermentado- não alcoólico – não conter água e glúten. Embalagem primária: garrafa PET, contendo 500 ml, com rendimento mínimo de 3 litros. Apresentar amostra	
58	Embalagem 500 ml	3.000	SUCO INTEGRAL DE FRUTAS SABOR UVA- INGREDIENTES: suco integral de uva, conservadores: ins211, não fermento – não alcoólico – não conter água e glúten. Embalagem primária: garrafa PET, contendo 500 ml, com rendimento mínimo de 2,5 litros. Apresentar amostra	
59	Embalagem de 500 ml	3.000	SUCO INTEGRAL DE FRUTAS SABOR MANGA – INGREDIENTES: suco integral de manga, conservadores: ins211 acidulante –ins330, não fermentado – não alcoólico – não conter água e glúten. Embalagem primária: garrafa PET, contendo 500 ml, com rendimento mínimo de 2,5 litros. Apresentar amostra	



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAPE

* ESTÂNCIA BALNEÁRIA *

60	Pacotes de 1 ou 2 kg	3.000	Almôndegas de Carne Bovina congelada: Produto cárneo industrializa, obtido a partir de carne bovina, moldada na forma arredondada, adicionada de ingredientes e submetidos ao processo tecnológico adequado. Deverá ser congelado à temperatura em condições que preservem tanto as características físico-químico, microbiológicas e microscópicas. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente, em especial: a instrução normativa N°20 de 2000 da mapa, resolução RDC N° 175 de 08/07/2003-ANVISA/MS; resolução RDC N° 1002 de 11/12/1998 da CVS/MS o produto deve ser obtido a partir de animais sadios, abatidos sobre previa inspeção sanitária, apresentar-se livre de parasitas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-lo ou encobrir alguma alteração. As almôndegas deverão se apresentar-se em tamanhos uniforme, livre de ossos, cartilagem, queimadura por congelamento, bolores, limo na superfície, com coloração normal, cada unidade deverá pesar de 15 a 20 gramas. Apresentar teor de gordura de no máximo 22%; teor de proteína mínimo de 12%. Embalagem primária: saco de polietileno, atóxico, termossoldado, resistente ao transporte e armazenamento, pacotes de 1 ou 2 kg, validade mínima de 4 meses, e fabricação não superior a 20 dias da data de entrega. O produto deve ter registro no SIF, apresentar ficha técnica	
61	Kg	3.000	Carne em Bife de fígado em tiras: Fígado bovino de 1ª qualidade, resfriado, com cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades. Embalagem: sacos de polietileno atóxicos, resistentes, termossoldado, contendo peso líquido de três (03) quilo. Na embalagem deverá constar nome, classificação e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, peso líquido, número de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem. Validade: mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação que não poderá ser superior a quinze (15) dias da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.	
62	Kg	10.000	Carne Moída: bovina de 2ª qualidade moída (tipo acém ou paleta). Resfriada, moída, contendo no	



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAPE

* ESTÂNCIA BALNEÁRIA *

			<p>máximo 07% (sete) de gordura, embaladas a vácuo em pacotes de sacos plásticos resistentes, contendo no máximo 01 Kg cada. As embalagens devem estar íntegras (lacradas) e a carne deve apresentar textura firme, cor vermelha brilhante, gordura firme e branca ou ligeiramente corada e odor característico. Não deve apresentar exsudados na embalagem, nem superfície viscosa. Na embalagem deverá constar o nome e o endereço do fabricante, nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, nº do lote e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISF (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo). Para o seu transporte deverão ser utilizados veículos refrigerados ou isotérmicos e bem higienizados em seu interior. Validade: Como a carne será entregue resfriada, ou seja, numa temperatura entre 01° e 04° C, deve possuir uma validade de 08 (oito) dias se conservada na mesma temperatura. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.</p>	
63	Kg	10.000	<p>Coxa e Sobre-coxa de Frango: Embalagem: sacos plásticos resistentes e atóxicos; do próprio fabricante. As embalagens devem estar íntegras (lacradas), e a carne deve apresentar textura firme, cor rosada. Não poderá apresentar cheiro desagradável, superfície viscosa, nem exsudada. Na embalagem deverá constar nome e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, nº do lote e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal), ou SISF Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. Para o seu transporte deverão ser utilizados veículos refrigerados ou isotérmicos e bem higienizados em seu interior. Validade: Como a carne deverá ser entregue congelada, ela terá que apresentar validade de 06 (seis) meses, se conservada a uma temperatura entre - 25° a - 18° C.</p>	
64	Kg	10.000	<p>Carne Bovina em Cubo: de 2ª qualidade, (tipo acém ou paleta). Resfriada, picada em cubos de 3 cm cada, contendo no máximo 07% (sete) de gordura, embaladas a vácuo em pacotes de sacos plásticos resistentes, contendo no máximo 01 Kg cada. As embalagens devem estar íntegras (lacradas) e a carne deve apresentar textura firme, cor vermelha brilhante, gordura firme e branca ou ligeiramente corada e odor característico. Não deve apresentar exsudados na embalagem, nem superfície viscosa. Na embalagem deverá constar o nome e o endereço do fabricante, nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, nº do lote e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISF (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo). Para o seu transporte deverão ser</p>	



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAPE

* ESTÂNCIA BALNEÁRIA *

			utilizados veículos refrigerados ou isotérmicos e bem higienizados em seu interior. Validade: Como a carne será entregue resfriada, ou seja, numa temperatura entre 01° e 04° C, deve possuir uma validade de 08 (oito) dias se conservada na mesma temperatura. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.	
65	Kg	4.000	Carne Bovina em Bife: de 1ª qualidade (tipo coxão mole). resfriada, em bife, contendo no máximo 07% (sete) de gordura, embaladas a vácuo em pacotes de sacos plásticos resistentes, contendo no máximo 01 Kg cada. As embalagens devem estar íntegras (lacradas) e a carne deve apresentar textura firme, cor vermelha brilhante, gordura firme e branca ou ligeiramente corada e odor característico. Não deve apresentar exsudados na embalagem, nem superfície viscosa. Na embalagem deverá constar o nome e o endereço do fabricante, nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, nº do lote e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção do Estado de São Paulo). Para o seu transporte deverão ser utilizados veículos refrigerados ou isotérmicos e bem higienizados em seu interior. Validade: Como a carne será entregue resfriada, ou seja, numa temperatura entre 01° e 04° C, deve possuir uma validade de 08 (oito) dias se conservada na mesma temperatura.	
66	Pacote com 3 kg	1.000	Empanados de Aves (Frango e Peru): Produto obtido a partir da mistura de Ave (frango e peru), farinha, gordura vegetal, 0% de gordura trans, sem pimenta. Substâncias permitidas desde que declaradas, em pedaços, empanados e congelados, cozidos ou assados, manipulados em condições higiênicas adequadas, proveniente de aves saudáveis, abatidas sob inspeção veterinária. O produto deverá ser congelado. O produto deve ter validade mínima de 120 dias. A embalagem primária do produto deverá estar em saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, contendo peso líquido mínimo de 3 kg por embalagem. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçada. Peso por unidade 17g.	
67	Kg	8.000	Linguça frescal: toscana: preparada com carne não mista, toucinho e condimentos, com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa, isenta de sujidades, parasitas e larvas, mantida em temperatura e refrigeração adequada, acondicionada em saco de polietileno, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-05 (decreto 12486 de 20/10/78).	
68	Kg	10.000	Peixe posta cação: Íntegros, limpos, eviscerados, livres de espinhos, escamas ou resíduos de vísceras, peixes cartilagosos, sem osso. Cortado	



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAPE

* ESTÂNCIA BALNEÁRIA *

			em cubos uniformes O peixe deve ser congelado e armazenado em temperatura igual ou inferior a – 15°C e transportado em condições que preservem suas características e qualidade. Embalagem: Primária - Saco polietileno atóxico, transparente, resistente, vedado hermeticamente de 1 kg. Validade – mínima de 12 meses, sendo que a entrega não deverá ser superior a 30 dias da data de fabricação.	
69	Kg	10.000	Peixe Pescada: Peixe (filé), congelado, tipo pescada branca, limpo, sem espinhas, sem sinais de descongelamento (grandes cristais de gelo, sem amolecimento do produto ou presença de umidade), com cor, cheiro e sabor próprios, sem manchas esverdeadas e parasitas, acondicionados em sacos de polietileno transparente, atóxico, hermeticamente fechado com 1 Kg, acondicionados em caixa de papelão.	
70	Caixa	100	Pescado em conserva, sardinha ao próprio suco: Preparados com pescados frescos, limpos e viscerados, apresentação: inteira com espinha; conservado em óleo comestível, com aspecto cor cheiro e sabor próprio, isento de ferrugem e danificação das latas, sujidades, parasitas e larvas; validade mínima 34 meses a contar da entrega, lata com no mínimo 125 gramas, contendo registro do SIF, embalado em caixa, e suas condições deverão estar de acordo com a NTA-10 (decreto 12486 de 20/10/78).	
71	Kg	9.000	Peito de Frango: com osso resfriado, empacotado em embalagem plástica, lacrada de aproximadamente um quilo. Embalagem: em saco plástico e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. Na embalagem deverá constar nome, classificação e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, peso líquido, número de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem. Validade: mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação que não poderá ser superior a quinze (15) dias da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.	



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAPE

* ESTÂNCIA BALNEÁRIA *

Anexo II

PREGÃO Nº 015/2015

DECLARAÇÃO REFERENTE À EMPREGO DO MENOR - DECLARAÇÃO PESSOA JURÍDICA

, inscrito no CNPJ nº _____, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____ e do CPF nº _____, DECLARA, para fins do disposto no inc. V do art.27 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos, em qualquer trabalho.

Emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz:

_____, de _____ de 2015



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAPE

* ESTÂNCIA BALNEÁRIA *

Anexo III

PREGÃO Nº015/2015

DECLARAÇÃO REFERENTE À HABILITAÇÃO

DECLARAÇÃO

estabelecido na _____, inscrita no CPF nº _____, *DECLARA* que cumpre plenamente os requisitos exigidos para sua habilitação, conforme prescreve o inciso VII, do artigo 4º da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, referente ao **PREGÃO Nº015/2015**, estando ciente das penalidades aplicáveis nos casos de descumprimento.

_____, de _____ de 2015.



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAPE

* ESTÂNCIA BALNEÁRIA *

ANEXO IV

PREGÃO Nº015/2015

MODELO PROCURAÇÃO

Pelo instrumento particular de procuração e pela melhor forma de direito, a Empresa ..., com sede na ... (endereço completo), devidamente inscrita no CNPJ nº ..., representada, neste ato, pelo Sr. ..., (nome, nacionalidade, estado civil, profissão), residente e domiciliado na ... (endereço completo), nomeia e constitui seu representante o Sr. ..., (nome, estado civil, profissão), portador da cédula de identidade RG nº ... e do CPF nº ..., a quem são conferidos poderes para representar a empresa outorgante no **Pregão nº015/2015** instaurado pela **PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAPE - SP**, em especial para firmar declarações e atas, apresentar ou desistir da apresentação de lances verbais, negociar os valores propostos, interpor ou desistir da interposição de recursos e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame acima indicado.

Local e data.

Assinatura do responsável pela outorga.



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAPE

* ESTÂNCIA BALNEÁRIA *

MODELO MINUTA

MINUTA DO CONTRATO DE OBJETIVANDO O FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA MERENDA ESCOLAR, QUE ENTRE SI CELEBRAM A PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAPE, E DO OUTRO LADO A EMPRESA....., DE ACORDO COM AS CLÁUSULAS A SEGUIR.

MUNICÍPIO DE IGUAPE, com sede na Rua XV de novembro, 272, Centro, Estado de São Paulo, inscrito no CNPJ/MF sob o nº sob nº 45.550.167/0001-64, doravante denominada Contratante, neste ato, representada pelo Prefeito Municipal, **JOAQUIM ANTONIO COUTINHO RIBEIRO**, e de outro,, com sede no Município de, Estado de, no Endereço nº, inscrita no CNPJ/MF sob nº XX.XXX.XXX/XXXX-XX, doravante denominada Contratada, neste ato, representada por XXXXXXXXXXXXXXX, portador do RG. nº XX.XXX.XXX-X e CPF nº XXX.XXX.XXX-XX, com fundamento nas Leis 8.666/93 e 10.520/2002 e nos Decretos nº 4.820 de 06/01/2006, estando as partes vinculadas ao **PREGÃO Nº.015/2015** e a proposta vencedora têm entre si justas e contratadas o que consta relatado nas cláusulas e condições abaixo:

1 - DO OBJETO

O Presente pregão tem por finalidade o **fornecimento de Gêneros alimentícios Percíveis e não Percíveis para merenda**, as demais especificações técnicas estão contidas no ANEXO I.

2. DOS RECURSOS FINANCEIROS

2.1 As despesas decorrentes da contratação, objeto desta Licitação, correrão à conta dos recursos consignados no Orçamento da **CONTRATANTE**, com o seguinte elemento de despesa:

Dotação Orçamentária

Categoria Econômica:

Funcional Programático:

3. DO PREÇO

3.1 Para a execução do objeto ora contratado e descrito na cláusula anterior, a Contratante pagará, à Contratada, a importância total de **R\$** _____ (_____).

4 - DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO

4.1 A contratada deverá entregar os bens /serviços de acordo com o Edital, conforme necessidade e quantidades solicitadas pela Unidade Solicitante.

5. DO PRAZO DE ENTREGA

5.1 O prazo para entrega dos bens é de 01 (uma) semana a contar da assinatura do contrato.

6. DA FISCALIZAÇÃO

6.1 Fica expressamente consignado, que a fiscalização da execução do objeto do presente contrato, estará a cargo e exclusivo critério do **Departamento de Educação** com o poder de receber ou rejeitar os produtos entregues. Essa fiscalização, em nenhuma hipótese, eximirá a Contratada das responsabilidades contratuais e legais, bem como, sobre danos materiais ou pessoais que forem causados a terceiros, seja por atos ou omissões da firma, de seus funcionários ou preposto.



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAPE

* ESTÂNCIA BALNEÁRIA *

7. DIREITOS E RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE

- 7.1 Receber o objeto deste Contrato nas condições avençadas.
- 7.2 Fiscalizar o cumprimento das obrigações e responsabilidades da Contratada.
- 7.3 Dar a Contratada as condições necessárias para a regular execução do Contrato.
- 7.4 Comunicar com antecedência a Contratada de toda e qualquer alteração referente ao Contrato.
- 7.5 A Contratante não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, bem como por quaisquer ônus, direitos ou obrigações vinculadas à legislação tributária, trabalhista, previdenciárias ou securitárias, e decorrentes da execução do presente Contrato, cujo cumprimento e responsabilidades caberão, exclusivamente, à Contratada.
- 7.6 Acompanhar e supervisionar a entrega dos produtos contratados, visando o atendimento das normas, especificações e instruções estabelecidas neste Contrato e no Edital Pregão nº 015/2015, e na legislação em vigor.
- 7.7 Aplicar ao Contratado, as penalidades previstas nas leis que regem a matéria e, especificamente este Contrato, pelo descumprimento de suas cláusulas.
- 7.8 Transmitir as suas orientações e instruções por escrito, salvo em situações de urgência ou emergência, sendo-lhe reservado o direito de solicitar da Contratada, por escrito, a posterior confirmação de ordens ou instruções verbais.

8. DOS DIREITOS E DAS RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

- 8.1 Entregar o objeto deste Contrato em consonância com as especificações do Edital Pregão nº 015/2015, responsabilizando-se integralmente pelos mesmos, bem como pela legislação vigente inerente ao Objeto contratual; entregando os materiais, Objeto deste ajuste, de acordo com as normas de segurança, de transporte, de armazenagem e acondicionamento.
- 8.2 A Contratada ficará obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessária, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do Contrato.
- 8.3 Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, os materiais relacionados na **Cláusula Primeira** deste Contrato, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções;
- 8.4 Pagar, como única Contratada empregadora, todos os tributos, encargos sociais, trabalhistas e previdenciários incidentes sobre o custo da mão-de-obra ou produtos fornecidos, de competência da União, dos Estados e dos Municípios bem como os referentes ao respectivo seguro de acidente de trabalho, que porventura venham a incidir ou incorrer durante a execução deste Contrato.
- 8.5 Não executar qualquer alteração ou acréscimo no objeto contratado sem autorização escrita da Contratante.
- 8.6 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.
- 8.7 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.
- 8.8 Comunicar à direção da Contratante, com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas, eventuais fatos imprevisíveis que possam gerar atraso das entregas na data fixada neste Contrato.
- 8.9 A contratada é obrigada a entregar os produtos referentes aos itens em que foram vencedoras neste Pregão no prazo estabelecido e de acordo com as características, especificações e condições constantes no Edital.
- 8.10 Atender as solicitações da Contratante, que porventura ocorram, quanto à substituição, troca ou reposição de produtos entregues com defeito, danificados ou em desacordo com as especificações pactuadas.
- 8.11 Recolher todos os impostos, taxas, tarifas, contribuições, estaduais e municipais, que incidam ou venham a incidir sobre o fornecimento dos produtos desta licitação e apresentar os respectivos comprovantes, quando solicitados pela Contratante;
- 8.12 Assumir todas as despesas decorrentes do transporte dos produtos, inclusive carga e descarga, até o local indicado pela Contratante;



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAPE

* ESTÂNCIA BALNEÁRIA *

- 8.13 Assegurar à Contratante o direito de fiscalizar, sustar e/ou recusar os produtos que não estejam de acordo com as condições estabelecidas no Edital, ficando certo que, em nenhuma hipótese, a falta de fiscalização a exime das responsabilidades provenientes do Contrato;
- 8.14 Assumir todas as despesas decorrentes de substituição de quaisquer produtos recusados pela Contratante, nos termos do Edital;
- 8.15 Respeitar as normas e procedimentos de controle e acesso às dependências da Contratante.
- 8.16 Responder, ainda, por quaisquer danos causados diretamente a bens de propriedade da Contratante, quando esses tenham sido ocasionados por seus empregados durante a entrega dos insumos.
- 8.17 Comunicar a Contratante, por escrito, qualquer anormalidade de caráter urgente prestar os esclarecimentos necessários;
- 8.18 Assumir, também, a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes de trabalho, quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas os seus empregados quando da entrega dos produtos ou em conexão com ele, ainda que acontecido nas dependências da Contratante.
- 8.19 Assumir todos os encargos de possível demanda trabalhista, civil ou penal, relacionadas ao fornecimento do insumo, originariamente ou vinculada por prevenção, conexão ou continência.
- 8.20 Assumir, ainda, a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultantes da adjudicação deste Pregão.
- 8.21 A inadimplência da licitante, com referência aos encargos estabelecidos no item anterior, não transfere a responsabilidade por seu pagamento à Administração da Contratante, nem poderá onerar o objeto deste Pregão, razão pela qual a licitante vencedora renuncia expressamente a qualquer vínculo de solidariedade, ativa ou passiva, com a Contratante;
- 8.22 É vedado a subcontratação de outra empresa para a entrega dos produtos deste Pregão.

9. DO PAGAMENTO

- 9.1. O pagamento será efetuado em parcelas fixas e irrevogáveis à Contratada, sendo o primeiro pagamento efetuado em até _____, contados a partir da emissão da documentação fiscal completa, (Nota Fiscal, Fatura e demais documentos exigíveis), que devidamente atestada será encaminhada ao setor de Contabilidade.
- 9.2. Caso o término da contagem aconteça em dias sem expediente bancário, o pagamento ocorrerá no primeiro dia útil imediatamente subsequente.
- 9.3. Havendo divergência ou erro na emissão da documentação fiscal, será interrompida a contagem do prazo para fins de pagamento, sendo iniciada nova contagem somente após a regularização da documentação fiscal.
- 9.4. A constatação de irregularidades no fornecimento motivará, sem prejuízo da eventual aplicação das penalidades fixadas no presente instrumento, o desconto da importância correspondente ao descumprimento.

10. REAJUSTAMENTO, ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES DO CONTRATO

- 10.1 O preço ofertado na licitação será fixo.
- 10.1.1 Do Reajuste: Os preços apresentados terão seus valores fixos em Reais. Esses valores, inicialmente contratados, poderão ser reajustados, somente após um ano, mediante aplicação do Índice Geral de Preços de Mercado – IGP-M/FGV, ou na falta deste, por outro que o substitua, de acordo com a legislação federal, especialmente a Lei Federal nº 10.192/01.
- 10.2 No interesse da Administração da Contratante, o valor inicial, poderá ser acrescido ou suprimido até o limite previsto na Lei nº 8.666/93;
- 10.3 A(s) licitante(s) vencedora(s) fica(m) obrigada(s) a aceitar, nas mesmas condições licitadas, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessária.
- 10.4 Nenhum acréscimo ou supressão poderá exceder o limite estabelecido nesta condição, exceto as supressões resultantes de acordo entre as partes.



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAPE

* ESTÂNCIA BALNEÁRIA *

11. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

11.1 O objeto do presente contrato será recebido desde que estejam de acordo com as especificações do edital, da proposta e demais regras deste instrumento, considerando-se ainda os procedimentos enunciados a seguir:

11.2 A CONTRATADA é responsável integralmente pela entrega(s) do Material (is), de acordo com a proposta apresentada na licitação todo 5º dia útil de cada mês após assinatura do respectivo Contrato, emissão de pedido de compra, a contratada nas quantidades solicitadas, no prazo, no local indicado, horário determinados, designado pela Unidade Solicitante, sem custo adicional de frete, utilizando-se dos materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários à perfeita execução dos serviços contratual por conta da contratada, conforme as especificações do ANEXO I, sob pena de se estabelecer à caducidade de seu direito, facultando-se a Contratante convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação.

11.2.1 Não será aceita entrega parcelada do(s) item (ns) solicitado(s).

11.3 Os produtos contratados deverão ser de boa procedência e, no que couber, segundo os padrões definidos pelos órgãos de controle de qualidade e padronização, considerando-se também as disposições da Lei no 8.078/90 (Código de Defesa do Consumidor), que será aplicada subsidiariamente.

11.4 Os produtos descritos na **Cláusula Primeira** deste Contrato serão recebidos:

11.4.1 **provisoriamente**, por intermédio do responsável pelo recebimento dos produtos no local de entrega, para posterior comprovação da conformidade com o que foi efetivamente contratado; verificação da qualidade e quantidade do objeto, sendo ainda constatado com as especificações descritas na **Cláusula Primeira** deste Contrato, mediante termo circunstanciado, assinado pelas partes.

11.4.2 **definitivamente**, por um servidor ou comissão legalmente designada para essa finalidade, após comprovação da qualidade e quantidade dos produtos e conseqüente aceitação, impreterivelmente no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, contados da data da entrega.

11.4.3 **rejeitado**, quando em desacordo com o estabelecido na **Cláusula Primeira** deste Contrato.

11.5 Ainda que os produtos sejam recebidos em caráter definitivo, subsistirá, na forma da lei, a responsabilidade da contratada pela validade e qualidade dos mesmos.

11.6 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.

11.7 O produto recusado será considerado como não entregue.

11.8 A substituição dos produtos recusados nos prazos contidos neste Contrato deverá ocorrer imediatamente, a contar da comunicação da irregularidade à Contratada.

11.9 Os custos de retirada e devolução dos produtos rejeitados, bem como quaisquer outras despesas decorrentes, correrão por conta da Contratada, sem quaisquer ônus à Contratante.

11.10 O objeto contratado deverá ser entregue, conforme especificações constantes na **Cláusula Primeira**, no horário de _____.

11.11 – A inadimplência da CONTRATANTE com referência aos encargos acima especificados, não transfere a CONTRATANTE a responsabilidade de seu pagamento, nem poderá onerar o objeto deste contrato.

11.12 – A CONTRATADA, nos termos do parágrafo 1º do artigo 65 da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações posteriores, se obriga a aceitar os acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor do contrato.

12. DAS PENALIDADES

12.1 Além das sanções previstas no artigo 7º da Lei 10.520/2002, pelo descumprimento das obrigações assumidas, a **CONTRATADA** estará sujeita às penalidades previstas na Lei 8.666/93 e suas alterações posteriores, que ficam fazendo parte integrante deste Contrato.



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAPE

* ESTÂNCIA BALNEÁRIA *

12.1.2 Pela inexecução total ou parcial do ajuste, a multa será de 20% (vinte por cento) sobre o valor da obrigação não cumprida.

12.1.3. Pelo atraso injustificado a **CONTRATADA** incorrerá em multa diária de 0,1% (um décimo por cento) sobre o valor ajustado, excluída, quando for o caso, a parcela correspondente aos impostos incidentes, quando destacados no documento fiscal.

12.1.4. Os atrasos injustificados superiores a 30 (trinta) dias corridos serão obrigatoriamente considerados inexecução.

12.2 Poderão ser aplicadas, ainda, as penas de suspensão temporária de participação em procedimento licitatório e impedimento de contratar com a Administração e, ainda, declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública.

12.3 Independentemente das sanções retro a licitante ficará sujeita, ainda, à composição das perdas e danos causados à Administração e decorrentes de sua inadimplência, bem como arcará com a correspondente diferença de preços verificada em nova contratação realizada, na hipótese de os demais classificados não aceitarem a contratação pelos mesmos preços e prazos fixados pelo inadimplente.

12.4 As seguintes sanções poderão ser aplicadas a Contratada sem prejuízo da reparação dos danos causados à Administração Pública Estadual:

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

12.5.1 Suspensão do direito de licitar e de contratar com a Prefeitura por período não superior a 05(cinco) anos que será aplicada nos seguintes casos:

12.5.2 Descumprimento irregular de cláusulas contratuais, especificações e prazos;

12.5.3 Cometimento reiterado de faltas na sua execução;

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

12.5.5 Apresentação de documentos falsos ou falsificados;

12.5.6 Cometimento reiterado de falhas ou fraudes na execução do Contrato;

12.6 A declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, será pelo prazo de até 05 (cinco) anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a autoridade que aplicar a penalidade;

12.7 Nenhuma penalidade será aplicada sem o devido processo administrativo;

12.8 A aplicação da penalidade somente ocorrerá após defesa prévia do interessado, no prazo de 05(cinco) dias úteis a contar da intimação do ato.

13. DA RESCISÃO

13.1 Aplica-se ao presente Contrato, no que for cabível, a disposição constante dos artigos 77 a 80 da Lei Federal n. 8666/93, Artigo 7º da Lei nº 10.520 e no Artigo 14 do Regulamento da Licitação na modalidade de Pregão.

13.2 O descumprimento, total ou parcial, de qualquer das obrigações ora assumidas, sujeitará a Contratada às sanções previstas na Lei nº 8.666/93 e no Edital do Pregão n.º015/2015, garantida a prévia e ampla defesa em processo administrativo.

13.3 A Contratante poderá rescindir administrativamente o presente instrumento, sem que caiba à Contratada direito a qualquer indenização e sem o prejuízo das penalidades pertinentes, nas hipóteses previstas no art. 78, da Lei nº 8666/93, bem como nos casos elencados abaixo:

13.3.1 A Contratante poderá considerar resilido o Contrato, de pleno direito, independentemente de aviso, interpretação ou notificação judicial ou extrajudicial, sem que, por isso, seja obrigado a suportar ônus de indenização, multa ou pagamento extra, a qualquer título, se a Contratada:

13.3.2 Deixar de executar o Contrato, nos prazos estipulados, ou infringir qualquer disposição contratada.

13.3.3 Tiver decretada sua falência, dissolver-se ou extinguir-se.

13.3.4 Recusar-se a receber ou executar qualquer solicitação ou instrução para melhor execução do Contrato.

13.3.5 Atrasar, injustificadamente, a execução do Contrato.

13.3.6 Cometer faltas ou atrasos injustificados durante a execução do Contrato.

13.3.7 Promover a alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa, que prejudique a execução do Contrato.



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAPE

* ESTÂNCIA BALNEÁRIA *

13.3.8 Na rescisão do Contrato, a Contratante aplicará as penalidades previstas no **capítulo 10** do Edital do Pregão n° 015/2015, sem prejuízo do disposto na Cláusula Décima Primeira deste Contrato, reservando-se, ainda, o direito de intentar ação judicial para indenização por perdas e danos.

13.4 A rescisão deste Contrato implicará retenção de créditos decorrentes da contratação, até o limite dos prejuízos causados ao Contratante.

14. DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

14.1 O presente Contrato terá vigência de **12 (doze) meses**, a contar da data de sua assinatura.

14.2 O presente Contrato poderá ser prorrogado de acordo com a Lei n° 8.666/93.

15. GARANTIA

15.1 A Contratada comprometer-se-á a dar total garantia quanto à qualidade dos Gêneros Alimentícios, bem como efetuar a substituições imediata, e totalmente as suas expensas de qualquer produto entregue comprovadamente adulterado ou contaminado sem prejuízo das medidas judiciais cabíveis, portanto, fora das especificações técnicas e padrões de qualidade, facultando à contratante execução e/ou acompanhamento de testes periódicos de qualidade dos produtos, bem como acesso às notas fiscais\faturas fornecidas pelas distribuidoras.

15.2 Todo objeto deve estar em quantidades e qualidades, segundo as especificações e características constante do edital de licitação e do contrato formalizado, sob pena de devolução sem pagamento da Nota Fiscal correspondente e, apuração de responsabilidade de quem tiver dado causa, assegurado, entretanto, o contraditório, a ampla defesa e o devido processo legal.

15.3 Serão observados os prazos de garantia indicados pelos fabricantes que, não dispendo em contrário, não deverão ser inferior a 12 (doze) meses.

15.4 No caso em que o objeto entregue, objeto deste Pregão, não atender às exigências para o seu recebimento definitivo, a Contratada será comunicada formalmente pela Contratante, para que essa possa tomar as providências necessárias para sanar as falhas apontadas imediatamente a contar da comunicação formal, sob pena das sanções legais cabíveis.

15.5 Durante o período de garantia a Contratada comprometer-se-á a dar total garantia quanto à qualidade dos Gêneros Alimentícios, bem como efetuar a substituições imediata, e totalmente as suas expensas de qualquer produto entregue comprovadamente adulterado ou contaminado sem prejuízo das medidas judiciais cabíveis, portanto, fora das especificações técnicas e padrões de qualidade, facultando à contratante execução e/ou acompanhamento de testes periódicos de qualidade dos produtos, bem como acesso às notas fiscais\faturas fornecidas pelas distribuidoras.

16. DA VINCULAÇÃO

16.1 – O presente instrumento vincula-se à Lei Federal n.º 10.520/02, Decretos n.º 4.820, de 06/01/2006 e à Lei Federal n.º 8.666/93, modificada pelas Leis Federais n.º 8.883/94, 9.032/95 e 9.648/98, e ao processo de licitação – **PREGÃO n.º 015/2015**, fazendo, portanto, parte integrante do mesmo.

16.1.1 Aos casos omissos, aplicar-se-à a Lei supra citada e, subsidiariamente o Código Civil.

17. DO FORO

17.1 Fica eleito o Foro Distrital da Comarca Iguape-SP, com expressa renúncia de qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para toda e qualquer ação oriunda deste ajuste e que não possa ser resolvida de comum acordo entre as partes.

E, por estarem justas e contratadas, as partes assinam o presente contrato.

Iguape, _____ de _____ de 2015.



PREFEITURA MUNICIPAL DE IGUAPE

* ESTÂNCIA BALNEÁRIA *

JOAQUIM ANTONIO COUTINHO RIBEIRO
PREFEITO MUNICIPAL

CONTRATADA

TESTEMUNHAS

1º NOME _____
RG Nº

2º NOME _____
RG Nº