



PREGÃO PRESENCIAL Nº 132/2013

O Município de Joinville, com sede na Avenida Hermann August Lepper nº 10, Centro, Joinville/SC – CEP: 89.221-901, por intermédio da Unidade de Suprimentos da Secretaria de Administração, inscrita no CNPJ sob nº 83.169.623/0001-10, e Coordenadoria da Área de Licitações, torna público que fará realizar licitação na modalidade **PREGÃO PRESENCIAL** do tipo **MENOR PREÇO POR LOTE** para o **Registro de Preços**, visando a **Aquisição de alimentos para suprir as necessidades das Unidades Escolares do Município de Joinville**, conforme especificações no Anexo I, a ser regida pela Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, a Lei Municipal nº 4.832, de 22 de setembro de 2003, Decreto 5.450 de 31 de maio de 2005, Decreto n.º 7.892, de 23 de janeiro de 2013, Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006, com aplicação subsidiária da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e alterações posteriores e demais normas legais federais, estaduais e municipais vigentes.

Os documentos relacionados a seguir fazem parte integrante deste Pregão:

Anexo I – Quadro de Quantitativo e Especificações Mínimas do(s)Item(ns), e Valores Estimados/Máximos;

Anexo II – Modelo de Proposta de Preços;

Anexo III – Declaração de que o licitante cumpre o disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal;

Anexo IV – Modelo de declaração de atendimento às condições de habilitação;

Anexo V – Modelo sugerido de Atestado de Capacidade Técnica;

Anexo VI - Análises Laboratoriais;

Anexo VII – Análise das Amostras;

Anexo VIII – Procedimentos normativos para entrega dos gêneros alimentícios nas unidades escolares;

Anexo IX – Rotulagem;

Anexo X – Relação de escolas;

Anexo XI – Minuta da Ata de Registros de Preços;

Anexo XII – Minuta do Contrato.

1 – DA LICITAÇÃO

1.1– Do Objeto do Pregão

1.1.1 – A presente licitação tem como objeto o **Registro de Preços para Aquisição de alimentos para suprir as necessidades das Unidades Escolares do Município de Joinville**, de acordo com especificações, quantitativos e condições estabelecidas no Anexo I e nas condições previstas neste Edital.

1.1.2 – O valor máximo para a aquisição do objeto deste pregão é de R\$4.248.480,98 (quatro milhões, duzentos e quarenta e oito mil, quatrocentos e oitenta reais e noventa e oito centavos.), irrevogáveis, conforme disposto do Anexo I deste Edital.



Secretaria de Administração

1.2 – Entrega dos Envelopes – Envelope nº 1 (Proposta de Preços) e Envelope nº 2 (Documentos de Habilitação).

Data/Hora: Dia 08/10/2013 até as 09:00 horas.

Local: Prefeitura Municipal de Joinville - Unidade de Suprimentos - Avenida Hermann August Lepper nº 10, Centro, Joinville/SC – CEP: 89.221-901.

1.3 – Abertura da Sessão.

Data/Hora: Dia 08/10/2013 às 09:05 horas.

Local: Prefeitura Municipal de Joinville - Unidade de Suprimentos - Avenida Hermann August Lepper nº 10, Centro, Joinville/SC – CEP: 89.221-901.

1.4 – Da Execução da Licitação

A Unidade de Suprimentos, Coordenadoria da Área de Licitações, na qualidade de interveniente **Promotora**, processará a presente licitação, destinando-se o seu objeto a Secretaria de Educação.

1.5 – O Edital e seus Anexos encontram-se disponíveis no endereço eletrônico da Prefeitura Municipal de Joinville, na página <http://www.joinville.sc.gov.br> podendo, também, ser requerido junto à Unidade de Suprimentos da Prefeitura Municipal de Joinville, Avenida Hermann August Lepper nº 10 - CEP 89221-901 - Joinville/SC de segunda a sexta-feira, durante o horário de expediente, das 08:00 às 14:00.

2 – CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

2.1 – Poderão participar desta licitação os interessados que atenderem às exigências estabelecidas neste Edital.

2.2 – Não será admitida a participação de proponentes:

2.2.1 – Em falência ou concordata, que se encontrem em processo de recuperação judicial ou extrajudicial, sob concurso de credores, em dissolução ou em liquidação;

2.2.2 – Punidos com suspensão do direito de licitar ou contratar com a Administração inscritos ou não no Cadastro Central de Fornecedores do Município de Joinville, durante o prazo estabelecido para a penalidade;

2.2.3 – Que tenha sido declarado inidôneo por qualquer órgão da Administração direta ou indireta, com qualquer órgão PÚBLICO FEDERAL, ESTADUAL, MUNICIPAL ou do DISTRITO FEDERAL.

2.2.4 – Cujos diretores, gerentes, sócios e empregados sejam servidores ou dirigentes da Administração Pública Municipal.

2.2.5 – É vedada a participação de consórcio.

3 – DO CREDENCIAMENTO PARA PARTICIPAR DO CERTAME

3.1 – Em data e horário estabelecidos para a realização da sessão pública do pregão, o licitante interessado ou seu representante deverá identificar-se, e, no caso de representante, este deverá comprovar os necessários poderes para formulação de propostas e para a prática de todos os atos relativos ao certame.

3.1.1 – Para comprovar a condição de interessado ou a qualidade de representante do licitante, a pessoa entregará ao pregoeiro:

a) Cópia de documento de identidade de fé pública;



b) Se representante (preposto/procurador) procuração pública ou particular, com poderes específicos para representar o interessado na licitação em todas as suas fases, e todos os demais atos, em nome do licitante;

c) Se dirigente/proprietário, cópia autenticada do contrato social, estatuto ou ata de eleição do dirigente da licitante.

3.2 – Os licitantes deverão se fazer presentes na sessão pública do Pregão, no horário fixado no preâmbulo deste Edital, para:

3.2.1 – O credenciamento;

3.2.2 – Comprovação da condição de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, através da apresentação da Certidão expedida pelo Registro competente, para fins de aplicação dos procedimentos definidos na Lei Complementar nº 123/06;

3.2.3 – A entrega dos envelopes com as propostas e documentos.

3.3 – Tão somente a pessoa credenciada, que atenda ao item 3.1, poderá intervir no procedimento licitatório, sendo admitido, para esse feito, um único representante por licitante interessado.

3.4 – Nenhuma pessoa, ainda que munida de procuração, poderá representar mais de uma empresa neste Pregão, sob pena de exclusão sumária de ambos os licitantes representados.

3.5 – A comprovação de que o interessado não possui poderes específicos para representar o licitante no certame, implicará na impossibilidade de participar da fase competitiva, consubstanciada nos lances verbais, lavrando-se em ata o ocorrido e, permanecendo tão somente no certame a sua proposta escrita.

3.6 – Aplica-se igualmente o disposto no item 3.5 aos licitantes que não se fizerem representar na sessão pública.

4 – DA FORMA DE APRESENTAÇÃO DOS ENVELOPES

4.1 – Aberta à sessão pública do Pregão, e finalizado o credenciamento dos interessados ou seus representantes estes entregarão ao pregoeiro:

4.1.1 – Uma declaração datada e assinada de que o licitante cumpre plenamente os requisitos de habilitação, conforme modelo constante do Anexo IV;

4.1.2 – A proposta de preços e os documentos de habilitação que deverão ser apresentados em envelopes separados e fechados de forma a não permitir a violação de seu conteúdo, preferencialmente opacos e rubricados no fecho;

5 – DA PROPOSTA DE PREÇOS – Envelope nº 1

5.1 – A proposta de preços contida no Envelope nº 1 deverá, ser apresentada em papel datilografado ou impressa por qualquer processo eletrônico, em idioma nacional, sem cotações alternativas, emendas, rasuras ou entrelinhas, devendo a última ser datada e assinada pelo representante legal do licitante devidamente identificado. E, preferencialmente, apresentada em uma via em papel timbrado, contendo endereço, telefone, fax e e-mail do licitante.

5.1.1 – Os licitantes deverão ofertar preços independentemente para cada um dos itens sob pena de desclassificação;

5.1.2 – Não serão aceitas propostas sem a assinatura do representante legal do licitante devidamente identificado;



5.1.3 – Na hipótese prevista no subitem 5.1.2, estando presente o representante legal na sala onde estão sendo abertos os envelopes e, desde que devidamente comprovada a sua representatividade através de procuração com poderes específicos inerentes ao presente Pregão, a falta da assinatura poderá ser sanada no ato da constatação de tal fato;

5.2 – A proposta apresentada de acordo com o modelo constante do Anexo II deste Edital deverá conter:

a) a identificação do produto ofertado, observadas as especificações constantes do Anexo I do presente Edital, informando as características, a marca e quaisquer outros elementos referentes ao produto cotado, de forma a permitir que o pregoeiro possa facilmente constatar que as especificações no presente Pregão foram ou não atendidas;

b) o preço unitário e total global, expresso em reais, com no máximo 02 (dois) algarismos decimais após a vírgula;

c) o prazo de validade da proposta, que não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias, contados da data limite para apresentação das propostas neste Pregão;

5.3 – Havendo divergência entre o valor unitário e total, prevalecerá o valor unitário.

5.4 – Nos preços cotados devem estar inclusos todos os custos relacionados com a remuneração e encargos sociais e outros pertinentes a aquisição, bem como taxas, impostos, fretes, e demais despesas diretas e indiretas incidentes sobre o(s) mesmo(s).

5.5 – Serão desconsideradas as propostas que apresentarem alternativas de preços ou qualquer outra condição não prevista neste Edital.

6 – DA FASE COMPETITIVA DO CERTAME

6.1 – Aberta à sessão pública do Pregão, imediatamente após a entrega dos envelopes, o pregoeiro abrirá o envelope nº 1 contendo a proposta de preços, verificará a sua conformidade com as exigências do presente Edital e as ordenará por ordem de **MENOR PREÇO POR LOTE**.

6.2 – Participarão dos lances verbais e sucessivos o autor da proposta de menor preço e os autores das propostas que apresentem valores até 10% superiores, relativamente, a de menor preço.

6.2.1 – Não havendo pelo menos 3 (três) ofertas nas condições previstas anteriormente, serão chamados a participar dos lances verbais e sucessivos os autores das melhores propostas, quaisquer que sejam os preços oferecidos, até o máximo de 03 (três).

6.3 – Os lances verbais e sucessivos pelo **MENOR PREÇO POR LOTE** serão iniciados pelo autor da proposta com maior preço dentre aqueles aptos a oferecer propostas e assim, sucessivamente, em ordem decrescente, até a proclamação do vencedor.

6.4 – Caso duas ou mais propostas dentre as inicialmente ordenadas para oferecer lances verbais apresentem preços iguais, será realizado previamente sorteio para determinação da ordem de oferta dos lances.

6.5 – Os lances, em valores distintos e decrescentes, serão efetuados no momento em que for conferida a palavra ao interessado ou representante do licitante, na



ordem decrescente dos preços, sendo admitida disputa para toda a ordem de classificação estabelecida pelo pregoeiro.

6.6 – É vedada a oferta de lance visando empate com proposta de outro licitante.

6.7 – Os lances observarão o decréscimo mínimo de R\$ 0,01 (um centavo) do último valor ofertado.

6.8 – Não será admitida a desistência do(s) lance(s) efetivado(s), sujeitando-se o licitante desistente às penalidades previstas neste Edital.

6.9 – A desistência em apresentar lance verbal, quando convocado pelo pregoeiro, implicará na exclusão da licitante da etapa de competição e na consideração do último preço apresentado, para efeito de ordenação das propostas.

6.10 – Caso os licitantes não apresentem lances verbais, será verificada a conformidade entre a proposta escrita de menor preço e o valor estimado para a contratação, podendo o pregoeiro negociar diretamente com o licitante para que seja obtido melhor preço.

6.11 – O encerramento da etapa competitiva dar-se-á quando, convocadas pelo Pregoeiro, os licitantes deixarem de apresentar novos lances.

6.12 – Encerrada a etapa competitiva e ordenadas, em ordem crescente, as ofertas de preços propostos, o pregoeiro verificará:

6.12.1 – Se houver proposta apresentada por Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, caso em que, não sendo desta a melhor oferta, deverá se verificar o seguinte procedimento:

a) Havendo empate fictício, ou seja, se a proposta apresentada pela Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, for até 05% (cinco por cento) superior a de menor preço, deverá ser assegurada a esta a apresentação de nova proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, no prazo máximo de 05 (cinco) minutos do encerramento dos lances, na forma do art. 45 da Lei Complementar 123/06;

b) No caso de equivalência dos valores apresentados pelas Microempresas ou Empresas de Pequeno Porte que se encontrem no intervalo de empate fictício, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta;

c) Não ocorrendo a contratação na forma da alínea “a”, serão convocadas remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese de empate fictício, observada a ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

d) Na hipótese da não contratação na forma das alíneas anteriores, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.

6.12.2 – A aceitabilidade da proposta de menor valor comparando-a com valores consignados em planilha de acompanhamento de preços do órgão licitante, decidindo a respeito;

6.12.3 – O atendimento das especificações e qualificações do produto ofertado, definidas no Edital e seus Anexos, bem como as demais condições estabelecidas.

6.13 – Se a oferta não for aceitável por apresentar preço excessivo, o pregoeiro poderá negociar com o licitante vencedor, com vistas a obter melhor preço.

6.14 – Se a oferta não for aceitável o pregoeiro examinará as ofertas subseqüentes, por ordem de classificação, sucessivamente, até a apuração de uma que atenda as

condições do Edital, que será declarado vencedor da licitação, desde que atendidos os requisitos de habilitação (Item 7.2);

6.15 – Serão desclassificadas as propostas:

- a) que não atenderem às exigências relativas ao objeto desta licitação;
- b) que forem omissas ou se apresentarem incompletas ou não informarem as características do bem cotado, impedindo sua identificação com o item licitado;
- c) que conflitem com a legislação em vigor;
- d) que deixarem de atender aos requisitos estabelecidos no item proposta de preços deste Edital;

e) com valores unitários ou globais superiores aos limites estabelecidos ou manifestamente inexequíveis, assim considerados aqueles que não venham a ter demonstrada sua viabilidade através de documentação que comprove que os custos dos insumos são coerentes com os de mercado.

6.15.1 – Não serão consideradas, para efeitos de julgamento, quaisquer vantagens não previstas no Edital.

6.16 – Quando todos os licitantes forem inabilitados ou todas as propostas forem desclassificadas, a Administração poderá fixar aos licitantes o prazo de oito dias úteis para a apresentação de nova documentação ou propostas, de acordo com o previsto no art. 48, inciso II, § 3, da Lei nº 8.666/93.

6.17 – Encerrada a fase competitiva do Pregão e ordenadas as propostas, imediatamente será aberto pelo Pregoeiro o Envelope nº 2 – Documentos de Habilitação do(s) licitante(s) vencedor(es).

7 – DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO – Envelope nº 02

7.1 – Os **documentos de habilitação**, em uma via, preferencialmente, numerados em sequência e rubricados em todas as suas páginas por representante legal da licitante ou preposto, deverão ser apresentados:

- a) em original; ou
- b) cópia autenticada por cartório; ou
- c) cópia autenticada por servidor autorizado da Unidade de Suprimentos do Município de Joinville, mediante a exibição dos originais antes da entrega dos envelopes; ou
- d) cópia autenticada pelo pregoeiro ou membro da equipe de apoio, na abertura do envelope nº 2 – documentos de habilitação, mediante a exibição dos originais; ou
- e) exemplar da publicação em órgão da imprensa oficial.

7.1.1 – Somente serão aceitos documentos originais, cópias ou publicações legíveis, que ofereçam condições de análise por parte do pregoeiro;

7.1.2 – Somente será(ão) autenticado(s) documento(s) através da apresentação de seu(s) original(is);

7.1.3 – Serão aceitos comprovantes de regularidade fiscal, obtidos na rede internet, condicionado a que os mesmos tenham sua validade confirmada pelo pregoeiro, na fase de habilitação.

7.1.4 - Deverão ser apresentadas **Certidões Negativas ou Positivas** com efeito de **Negativa**.

7.2 – A documentação, para fins de habilitação a ser incluída no Envelope nº 2 pelas licitantes, é constituída de:



Secretaria de Administração

- a) **Certidão Negativa de Débitos relativos aos Tributos Federais e a Dívida Ativa da União;**
- b) **Certidão Negativa de Débitos Estaduais, da sede do proponente;**
- c) **Certidão Negativa de Débitos Municipais, da sede do proponente;**
- d) **Certidão Negativa de Débitos relativos as contribuições previdenciárias e as de terceiros;**
- e) **Certificado de Regularidade do FGTS;**
- f) **Declaração de que o proponente cumpre o disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, conforme Anexo III do Edital;**
- g) **Certidão negativa de falência ou concordata, recuperação judicial ou extrajudicial, expedida pelo Distribuidor do Foro ou Cartório da sede do proponente;**
- h) **Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, conforme Lei 12.440 de 07 de julho de 2011.**
- i) **Balanco patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social já exigíveis, contendo as assinaturas do representante legal da empresa e do contador responsável, com os respectivos termos de abertura e encerramento do livro diário, registrado na Junta Comercial ou Cartório de Registro, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios;**
- i.1) o licitante poderá apresentar balanço patrimonial intermediário a fim de demonstrar alteração relevante em sua capacidade econômico-financeira em relação aos dados contidos no balanço patrimonial anterior, tais como eventos supervenientes (fusão, incorporação, cisão etc.);
- i.2) os interessados terão a faculdade de apresentar parecer de empresa de auditoria, o que dispensará a Administração de outras investigações;
- i.3) as empresas que adotam ao SPED (Sistema Público Escrituração Digital) deverão apresentar cópia do termo de autenticação e balanço, bem como termo de abertura e encerramento, visados em todas as páginas pelo representante legal da empresa;
- j) para avaliar situação financeira do proponente será considerado o Quociente de Liquidez corrente e grau de endividamento, apurado pelas fórmulas abaixo, cujo cálculo deverá ser demonstrado em documento próprio, devidamente assinado por seu representante legal.

$$QLC = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE}}$$

cujo resultado deverá ser maior ou igual a 1,00

$$QGE = \frac{\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{EXIG. LGO PRAZO}}{\text{ATIVO TOTAL autenticada}}$$

cujo resultado deverá ser menor ou igual a 1,00

OBS :Índices justificados de acordo com o § 5º do art. 31 da Lei 8.666/93

- k) apresentar no mínimo 1 (um) Atestado de Capacidade Técnica, de fornecimento

de material compatível com 25% do quantitativo dos itens relacionado abaixo de maior relevância, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove fornecimento compatível com o objeto do edital. Para fins de comprovação o atestado deverá conter descritivo do item e quantidade.

Lote	Item – Descrição resumida	Unid. medida	Qtde licitada	Qtde atestado
1	Frutas	KG	522.001	130.500
2	Legumes	KG	222.980	55.745
3	Verduras	KG	61660	15.415
4	Ovo de galinha	DÚZIA	47.160	11.790
5	Fórmula Infantil	KG	4.660	1.165
6	Macarrão de Arroz	KG	540	135
7	Biscoito	KG	34.635	8.658
8	Peixe Ensopado	KG	27.610	6.902
9	Achocolatado Diet	KG	75	18
10	Flocos de cereais	KG	9.690	2.422
11	Leite sem Lactose	Litro	4.710	1.177

7.2.1 – Os licitantes cadastrados no Cadastro Geral de Fornecedores do Município de Joinville deverão apresentar **Certificado de Registro Cadastral-CRC**, válido na data limite fixada para a apresentação dos documentos neste pregão emitido pela Unidade de Suprimentos, da Secretaria de Administração.

7.2.2 – Os interessados não cadastrados além dos documentos referido no item 7.2, deverão apresentar os seguintes, válidos na data de abertura de sessão pública do pregão:

- a) **Prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);**
- b) **Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor**, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores, com a comprovação da publicação na imprensa da ata arquivada, bem como das respectivas alterações, caso existam;

7.3 – Os comprovantes exigidos, quando for o caso, deverão apresentar prazo de validade até a data limite fixada para a entrega dos envelopes. Não constando a vigência, será considerado o prazo de 90 (noventa) dias da data da emissão.

7.4 – Sob pena de inabilitação, os documentos a que se refere o subitem 7.2 deste edital deverão constar o nome/razão social do licitante, o número do CNPJ e o respectivo endereço, observado que, se o licitante for:

- a) matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz;
- b) a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial;
- c) a matriz e o fornecimento for realizado pela filial, os documentos exigidos neste Edital deverão ser apresentados em nome da matriz e da filial, simultaneamente.

7.5 – O licitante poderá apresentar os comprovantes de regularidade relativa à Seguridade Social – INSS e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS



centralizados junto à matriz, desde que junte comprovante da centralização do recolhimento das contribuições e apresente certidão em que conste o CNPJ da entidade centralizadora.

7.6 – As Microempresas ou Empresas de Pequeno Porte, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, e, uma vez sendo declarada vencedora do certame, terá prazo de **02 (dois) dias úteis**, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas, com efeito, de certidão negativa.

7.6.1 – A não regularização da documentação, no prazo fixado, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 8.666/93, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação. Na falta da regularização da documentação no prazo previsto no item 7.6, a não regularização da documentação, no prazo fixado implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei 8.666/93.

7.7 – Da Abertura do Envelope nº 2 – Documentos de Habilitação

7.7.1 – Sendo considerada aceitável a proposta de preços do licitante que apresentou menor preço, o pregoeiro procederá à abertura do Envelope nº 2 – Documentos de Habilitação do autor da proposta de menor preço, realizando a verificação do atendimento das condições de habilitação fixadas neste Edital;

7.7.2 – Constatada a conformidade da documentação com as exigências contidas no Edital, o licitante será declarado vencedor, sendo-lhe adjudicado o objeto;

7.7.3 – Em caso do licitante desatender às exigências habilitatórias, o pregoeiro o inabilitará e examinará as ofertas subseqüentes e a qualificação dos licitantes, na ordem crescente de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma que atenda ao Edital, sendo o respectivo licitante declarado vencedor;

7.7.4 – O envelope de documentação deste Pregão que não for aberto ficará em poder do pregoeiro pelo prazo de 30 (trinta) dias consecutivos, a partir da homologação da licitação, após o que ficará à disposição do licitante para retirada até o prazo de 5 (cinco) dias úteis;

8 – DA SESSÃO PÚBLICA DO PREGÃO

8.1 – Da sessão pública do Pregão será lavrada ata circunstanciada, contendo, sem prejuízo de outros, o registro dos licitantes credenciados, das propostas escritas e verbais apresentadas na ordem de classificação, da análise da documentação exigida para a habilitação e os licitantes com intenção de recorrer, sendo os motivos registrados em ata;

8.1.1 – A ata circunstanciada deverá ser assinada pelo pregoeiro e por todos os prepostos dos licitantes presentes, através dos interessados ou representantes devidamente credenciados.

8.2 – Iniciada a sessão pública do Pregão, esta não será suspensa ou transferida, salvo motivo excepcional assim caracterizado pelo pregoeiro.



8.2.1 – Verificando-se o adiamento da sessão pública do Pregão, o pregoeiro determinará nova data para continuação dos trabalhos, devendo ficar intimados, no mesmo ato, os licitantes presentes;

8.2.2 – Será lavrada ata a ser assinada por todos os presentes relatando todos os atos e fatos ocorridos até o momento da suspensão da sessão pública, inclusive os motivos do adiamento.

8.3 – O pregoeiro poderá interromper a sessão, temporariamente, para determinar alguma providência administrativa para o bom andamento dos trabalhos.

9 – DO JULGAMENTO

9.1 – No julgamento das propostas considerar-se-á vencedor aquele que, obedecendo às condições, especificações e procedimentos estabelecidos neste Edital, apresentar: **“MENOR PREÇO POR LOTE”**.

9.2 – Serão desclassificadas as propostas que não atenderem às exigências do ato convocatório da licitação.

9.3– Verificado que a proposta de menor preço atende às exigências fixadas neste Edital (quanto à proposta e à habilitação), o licitante será declarado vencedor sendo-lhe adjudicado o objeto.

9.4 – Sob pena de desclassificação, mesmo que os fatores impeditivos tenham sido conhecidos após a adjudicação, jamais serão aceitos propostas:

9.4.1 – Com oferta de produtos que não sejam de primeira qualidade;

9.4.2 – Com quantitativo(s) diferente(s) do(s) exigido(s) neste edital;

9.6.3 – Com oferta de produto(s) constituído(s) de componente(s) usado(s) ou reaproveitado(s);

9.4.4 – Com oferta de produto(s) sem a procedência devida de fabricante ou distribuidor estabelecido no Brasil;

9.5 – Tratando-se de produto(s) de procedência estrangeira, a Comissão de Licitação poderá exigir do licitante vencedor, durante a fase de julgamento, a apresentação, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, os documentos relativos à importação.

9.6 – No julgamento das propostas e na fase de habilitação o pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas e dos documentos e a sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de classificação e habilitação.

10 – ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

10.1 - Caberá ao Pregoeiro deliberar sobre a adjudicação do objeto ao vencedor do Pregão, quando não houver recursos.

10.2 - Quando houver recursos, a adjudicação do objeto ao vencedor do Pregão será realizada pela autoridade competente.

10.3 – A homologação será realizada pela autoridade competente.

11 – DA(S) AMOSTRA(S)/PROSPECTO(S) E DOCUMENTO(S) ADICIONAI(S)

11.1- O proponente classificado em 1.º lugar e habilitado deverá apresentar obrigatoriamente, **(6) amostras** do o(s) item(ns) cotado(s) na proposta, **de acordo**



com o exigido no Anexo I e observadas as especificações dos anexos VII e IX do edital, devidamente identificada(s), de acordo com as especificações técnicas exigidas para efeito de controle de qualidade e aprovação.

11.1.1 - A(s) amostra(s), conforme o solicitado, deverá(ão) ser(em) encaminhada(s) à Cozinha Experimental da Secretaria de Educação, sito a rua Marques de Olinda nº 2900, até a data e horário que será fornecido pelo Sr. Pregoeiro, no final da disputa de lances, que não será inferior a 5(cinco) dias.

11.1.2 - Não é necessária a apresentação de amostras dos hortifrutigranjeiros, com exceção do Aipim descascado (Lote 2, item 46).

11.2 – Será desclassificada, caso apresente amostra fora das especificações técnicas previstas no **Anexo I, VII e IX** deste Edital, ou que não apresente as amostras no local e horários estabelecidos pelo Sr. Pregoeiro, estando sujeita às penalidades previstas.

11.3 – No ato da entrega das amostras, o proponente deverá apresentar a relação dos produtos devidamente assinada pelo responsável da empresa, em três vias, sendo que duas permanecerão com os produtos e a outra deverá ser protocolada e devolvida ao proponente.

11.4 – Na hipótese da não conformidade de alguns dos alimentos das amostras de acordo com as especificações desse edital, será efetuado nova análise da segunda amostra, caso persista a não conformidade da segunda amostragem, então será enviado a terceira amostragem, composta por 4 (quatro) kit's, para Análise Laboratorial, e todas as despesas com as análises correrá por conta do licitante, conforme Lei 8666/93 Art.75 caput.

11.4.1 – O proponente, quando tiver sua amostra reprovada deverá manifestar-se formalmente no prazo de até 24 hs da intenção de enviar amostra para análise laboratorial.

11.4.1.1 – Será realizada análise laboratorial referente aos critérios reprovados de cada amostra, conforme Anexo VII.

11.5 – Se ainda persistir a não conformidade do alimento após Análise Laboratorial, a empresa será desclassificada e será convocado para apresentação de amostra o segundo colocado no certame, e assim sucessivamente.

11.6 - A Comissão Técnica da Secretaria da Educação para Aquisição de Alimentos da PMJ realizará a avaliação da **matéria-prima** das amostras entregues, desconsiderando a **marca** registrada do produto.

11.7 - **As amostras dos alimentos ficarão em poder da Secretaria da Educação até a homologação do processo. A empresa que for aprovada antes de ir para análise laboratorial e/ou a empresa que for reprovada e não for solicitada análise laboratorial poderá retirar três das amostras entregues as quais deverão ser retiradas até 10 (dez) dias a partir da data de homologação do processo. Após este período, se as amostras não forem retiradas, não mais serão devolvidas.**

12 – DAS IMPUGNAÇÕES E DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

12.1 – Qualquer cidadão poderá, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis e qualquer licitante, no prazo de 02 (dois) dias úteis, da data fixada para a realização da sessão pública, impugnar o Edital do Pregão, conforme previsto no art. 41 da Lei 8.666/93.



12.2 – O pregoeiro, auxiliado pelo setor responsável pela elaboração do Edital, decidirá sobre a impugnação.

12.3 – Acolhida a impugnação contra o presente Edital, será designada nova data para a realização do certame, exceto quando a alteração não afetar a formulação das propostas;

12.4 – As respostas às impugnações e aos esclarecimentos solicitados serão disponibilizados na forma do item 25.1 para conhecimento dos licitantes interessados e da sociedade em geral, cabendo aos interessados em participar do certame acessá-lo para a obtenção das informações prestadas;

12.5 - Não serão conhecidas as impugnações e os recursos apresentados fora do prazo legal e/ou subscritos por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo para responder pelo licitante.

12.6 – Do Recurso

12.6.1 – Ao final da sessão, o licitante que desejar recorrer contra decisões do pregoeiro deverá manifestar imediata e motivadamente tal intenção, com o devido registro em ata, sendo-lhe concedido o prazo de **03 (três) dias** para a apresentação das razões do recurso, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados a apresentar contra razões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo da recorrente, sendo-lhe assegurado vista dos autos.

12.6.2 – O proponente desclassificado antes da fase de disputa, também, poderá manifestar sua intenção de interpor recurso na forma do subitem anterior.

12.6.3 - A falta de manifestação imediata e motivada importará a decadência do direito de recurso, ficando o pregoeiro autorizado a adjudicar o objeto ao licitante vencedor;

12.6.4 – O pregoeiro fará juízo de admissibilidade da intenção de recorrer manifestada, aceitando-a ou, motivadamente, rejeitando-a, inclusive quando a pretensão for meramente protelatória;

12.6.5 - Os recursos contra decisões do pregoeiro não terão efeito suspensivo.

12.6.6 - O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

12.7 – As impugnações, recursos e contra razões deverão ser entregues no Protocolo Eletrônico da Secretaria de Administração – Unidade de Suprimentos, situada à Avenida Hermann August Lepper nº 10, Centro, Joinville/SC – CEP: 89.221-901, no horário das 08:00 as 14:00 horas.

13 – DO REGISTRO DE PREÇOS

13.1 – O Sistema de Registro de Preços (SRP) é um conjunto de procedimentos para registro formal de preços relativos à prestação de serviços e/ou aquisição de materiais, para contratações futuras da Administração Pública.

13.2 – A Ata de Registro de Preços (ARP) é um documento vinculativo, obrigacional com as condições de compromisso para a futura contratação, inclusive com preços, especificações técnicas, fornecedores e órgãos participantes, conforme as disposições contidas neste instrumento convocatório e nas respectivas propostas aduzidas.



13.3 – Órgão Gerenciador é órgão ou entidade da Administração Pública responsável pela condução do conjunto de procedimentos do presente certame licitatório, bem como, pelo gerenciamento da futura Ata de Registro de Preços.

13.4 – Órgão Participante é todo órgão ou entidade da Administração Pública que participa da presente licitação especial para Registro de Preços, bem como integre a futura Ata de Registro de Preços.

13.5 – O Órgão Gerenciador do presente SRP será a Secretaria de Educação do Município de Joinville.

13.6 – A existência de Registro de Preços não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, facultando-se a realização de procedimento específico para a contratação pretendida, sendo assegurado ao beneficiário do registro a preferência de contratação em igualdade de condições.

13.7 – Homologado o resultado da licitação, o Órgão Gerenciador, respeitada a ordem de classificação e a quantidade de fornecedores a serem registrados, convocará os interessados para assinatura da Ata de Registro de Preços, no prazo de 05 (cinco) dias que após cumpridos os requisitos de publicidade, terá efeito de compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas.

13.8 – A contratação com os fornecedores registrados será formalizada pelo Órgão Gerenciador, por intermédio de instrumento contratual.

14 – DA FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

14.1 – Homologada a licitação, será formalizada a Ata de Registro de Preços, documento vinculativo obrigacional, com características de compromisso para a futura contratação, com o fornecedor primeiro classificado e, se for o caso, com os demais classificados, obedecendo à ordem de classificação e aos preços propostos;

14.2 – No caso do fornecedor primeiro classificado, após convocado, não comparecer ou se recusar a assinar a Ata de Registro de Preços e o Contrato, sem prejuízo das cominações a ele previstas neste Edital, o Município de Joinville convocará os demais licitantes, na ordem de classificação.

15 – DA VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E DOS FUTUROS CONTRATOS

15.1 – A Ata de Registro de Preços terá vigência de 12 (doze) meses contados da data de sua publicação.

15.2 – A vigência dos futuros contratos estará adstrita ao tempo necessário à entrega, ao pagamento do objeto licitado e à vigência do crédito orçamentário.

16 – ALTERAÇÕES NA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

16.1 – O preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bem registrados, cabendo ao Órgão Gerenciador da Ata promover as necessárias negociações junto aos fornecedores.

16.2 – Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado o Órgão Gerenciador deverá:

a) convocar o fornecedor visando a negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado;



- b) frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido;
- c) convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

16.3 – Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor, mediante requerimento devidamente comprovado, não puder cumprir o compromisso, o Órgão Gerenciador poderá:

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

b) convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação

16.4 – A alteração da Ata de Registro de Preços dependerá em qualquer caso da comprovação das condições de habilitação atualizadas do fornecedor convocado.

16.5 – Não havendo êxito nas negociações, o Órgão Gerenciador deverá proceder à revogação da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

17 – CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS

17.1 – O fornecedor terá seu registro cancelado quando:

- a) descumprir as condições da Ata de Registro de Preços;
- b) não retirar a respectiva nota de empenho ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
- c) não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese de este se tornar superior àqueles praticados no mercado;
- d) presentes razões de interesse público.

17.2 – O cancelamento de registro, nas hipóteses acima previstas, assegurados o contraditório e ampla defesa, será formalizado por despacho da autoridade competente do Órgão Gerenciador.

17.3 – O fornecedor poderá solicitar o cancelamento do seu Registro de Preço na ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a perfeita execução contratual, decorrente de caso fortuito ou de força maior devidamente comprovado.

18 – DA CONTRATAÇÃO

18.1 – A contratação do licitante vencedor do presente Pregão será representada pela expedição do termo de Contrato / Autorização de Fornecimento, da qual constará, no mínimo, identificação da licitação, especificações resumidas do produto licitado, quantitativo, preço unitário e total, fornecedor, local e prazo para entrega dos produtos conforme solicitação do Município.

18.2 – Convocação para assinatura do Contrato e/ou retirada da Autorização de Fornecimento:

18.2.1 – Concluído o processo licitatório, homologado o seu resultado e adjudicado o objeto ao respectivo concorrente vencedor, este será convocado por e-mail para, no prazo de 05 (cinco) dias úteis contados da data da convocação, assinar o Contrato e/ou retirar a Autorização de Fornecimento;

18.2.2 – Se o licitante vencedor não apresentar situação de habilitação regular, tiver a sua amostra ou prospecto desclassificados ou, dentro do prazo de validade de sua proposta, se recusar a assinar o Contrato e/ou a retirar a Autorização de Fornecimento, poderá ser convocado outro licitante.



Neste caso, será observada a ordem de classificação, averiguada a aceitabilidade de sua oferta, procedendo a sua habilitação e, sucessivamente, até a apuração de uma que atenda ao Edital, que será declarado o vencedor do certame, podendo o pregoeiro negociar diretamente com o licitante para que seja obtido melhor preço;

18.2.3 – Se o licitante vencedor se recusar a assinar o Contrato e/ou retirar a Autorização de Fornecimento no prazo estabelecido, apresentar justificativa por escrito não aceito pelo Contratante ou deixar de fazê-lo, além de decair do direito de vencedor, sujeitar-se-á às penalidades previstas neste Edital;

18.3 – A rescisão do Contrato de fornecimento poderá ocorrer na forma e hipóteses previstas pela Lei Federal nº 8.666/93.

18.4 – Ficam resguardados os direitos da Administração, em caso de rescisão administrativa, na forma estabelecida no art. 77 da Lei nº 8.666/93.

18.5 – O licitante vencedor deverá manter, até o cumprimento final de sua obrigação, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, devendo comunicar imediatamente à Contratante qualquer alteração que possa comprometer o objeto contratado.

18.6 – Na oportunidade de assinatura do contrato ou da retirada da autorização de fornecimento o vencedor deverá trazer certidões atualizadas de regularidade fiscal junto aos seguintes órgãos: **Fazenda Federal, Fazenda Estadual, Fazenda Municipal**, do domicílio ou sede da licitante, Seguridade Social – **INSS**, Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – **FGTS e Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas**, em atendimento ao art. 55, inciso XIII, da Lei 8.666/93.

19 – PRAZOS E LOCAL DE ENTREGA

19.1 – O prazo de vigência contratual será até 31 de dezembro do exercício correspondente, contados a partir da data da assinatura do contrato.

19.2 - O fornecimento dos itens licitados será realizado pelo fornecedor nas Unidades Escolares (Anexo X) do Município de Joinville, conforme solicitação da Secretaria de Educação.

19.3 – Todas as despesas decorrentes do transporte do objeto correrão por conta do vencedor da licitação.

20. DA GESTÃO DO CONTRATO

20.1 – A gestão do termo contratual, será realizada pela Secretaria de Educação, sendo a mesma responsável pela execução e fiscalização dos serviços licitados, conforme disposto no art. 67 da Lei 8.666/93.

21 – DOS RECURSOS FINANCEIROS

21.1 – As despesas provenientes do objeto desta licitação correrão pelas seguintes dotações orçamentárias:

133/2013 – 00006.00001.00012.00306.00013.2.001033.3.3.3.9.0.00.00.00.00.00

Requisição nº 839/2013 Recurso Próprio

134/2013 – 00006.00001.00012.00306.00013.2.001033.3.3.3.9.0.00.00.00.00.00

Requisição nº 840/2013 CONVÊNIO PNAE

070/2013 – 00006.00001.00012.00365.00003.2.001024.3.3.3.9.0.00.00.00.00.00

Requisição nº 841/2013 CONVÊNIO APOIO ÀS CRECHES



22 – DIREITO DE FISCALIZAÇÃO

22.1 – O **MUNICÍPIO** exercerá ampla fiscalização do objeto contratado, sendo supervisionado por um servidor da Secretaria de Educação, o que em nenhuma hipótese eximirá a **CONTRATADA** das responsabilidades fixadas pelo Código Civil e do Código de Defesa do Consumidor.

22.2 – A fiscalização do **MUNICÍPIO** transmitirá por escrito as instruções, ordens e reclamações, competindo-lhe a decisão nos casos de dúvidas que surgirem no decorrer dos serviços.

23 – DO PAGAMENTO DOS BENS E SERVIÇOS CONTRATADOS

23.1 – O pagamento será efetivado de acordo com a proposta de preços apresentada pelo vencedor neste **Pregão**, observado o que consta neste Edital e seus Anexos, inclusive quanto à forma e condições de pagamento.

23.2 – O pagamento será efetivado mediante apresentação da nota fiscal eletrônica/fatura que deverá ser emitida em nome do Contratante, da qual deverá constar o número desta licitação, empenho, acompanhado da liberação da Secretaria requisitante e das negativas fiscais (**Federal, Estadual, Municipal, FGTS e INSS e a Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas**) regularizadas.

23.2.1 – Em operações em que seja incidente o imposto sobre Circulação de Mercadorias e Serviços – ICMS, fica o contratado obrigado a emitir Nota Fiscal Eletrônica – NF-e, modelo 55, em substituição à Nota Fiscal (física), modelo 1 ou 1-, conforme determina a cláusula segunda do Protocolo ICMS 42, de 03 de julho de 2009.

23.3 – O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após a entrega dos produtos e apresentação da nota fiscal na Unidade da Contabilidade.

23.4 – Em caso de atraso no pagamento será aplicado como índice de atualização monetária o IPCA – Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo.

24 – DAS SANÇÕES

24.1 – As sanções e penalidades que poderão ser aplicadas ao Proponente/Contratado são as previstas na Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, na Lei Municipal nº 4.832, de 22 de setembro de 2003 e alterações posteriores, neste Pregão e no Contrato.

24.2 – Penalidades que poderão ser cominadas aos Proponentes/Contratados, garantida a prévia defesa no prazo de 05 (cinco) dias úteis:

I – Multa, que será deduzida dos respectivos créditos, ou cobrados administrativamente ou judicialmente, correspondente a:

a) 15% (quinze por cento) do valor da proposta, no caso de desistência de proposta ou deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, não celebrar contrato;

b) 0,2% (zero vírgula dois por cento) do valor da proposta por dia que exceder ao prazo para entrega do objeto, até o limite de 15% (quinze por cento);

c) 15% (quinze por cento) do valor da proposta, pela inexecução contratual, por parte do proponente vencedor, sem prejuízo da apuração e reparação do dano que a exceder;



II – Impedimento de licitar e contratar com o Município de Joinville, Administração Direta e Indireta, nas hipóteses abaixo e o **descredenciamento** do Cadastro Central de Fornecedores do Município de Joinville e do SICAF, **pelo prazo de até 05 (cinco) anos**, sem prejuízo das demais cominações legais e contratuais, de acordo com o art. 7º, da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002:

- a) recusar-se a retirar a Autorização de Fornecimento ou assinar o contrato, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;
- b) apresentar documentação falsa para participar no certame, conforme registrado em ata, ou demonstrado em procedimento administrativo, mesmo que posterior ao encerramento do certame;
- c) não manter a proposta;
- d) desistir de lance realizado na fase de competição;
- e) cometer fraude fiscal demonstrada durante ou após a realização do certame;
- f) fraudar a execução do contrato;
- g) descumprir as obrigações decorrentes do contrato.

24.3 – As multas deverão ser pagas junto à Tesouraria da Secretaria de Fazenda do **MUNICÍPIO** até o dia de pagamento que o **PROPONENTE/CONTRATADO** tiver direito ou poderão ser cobradas judicialmente após 30 (trinta) dias da notificação.

24.4 – Nas penalidades previstas neste edital, a Administração considerará, motivadamente, a gravidade da falta, seus efeitos, bem como os antecedentes do proponente ou contratado, graduando-as e podendo deixar de aplicá-las, se admitidas as justificativas do proponente ou contratado, nos termos do que dispõe o art. 7º, da Lei nº. 10.520/2002.

24.5 – As penalidades aplicadas serão registradas no cadastro do proponente/contratado.

24.6 – Nenhum pagamento será realizado ao PROPONENTE/CONTRATADO enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

25 – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

25.1 – Os pedidos de informações e de outros elementos que se fizerem necessários ao perfeito entendimento do presente Edital deverão ser protocolados no protocolo eletrônico da Secretaria de Administração – Unidade de Suprimentos, sito a Avenida Hermann August Lepper, 10 – Centro – Joinville/SC – CEP: 89221-901, ou encaminhados por fax nº (47) 3431-3131, de segunda a sexta-feira, durante o horário de expediente, das 08:00 às 14:00 horas.

25.1.1 – Os questionamentos recebidos e as respectivas respostas com relação ao presente edital ficarão disponíveis para todos os interessados na **Unidade de Suprimentos – US** e serão publicados no site www.joinville.sc.gov.br, link “Licitações”, no respectivo edital.

25.2 – É facultado ao pregoeiro ou à autoridade superior, em qualquer fase desta licitação, promover diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo.

25.2.1 – As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os participantes, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.



Secretaria de Administração

25.3 – Não será permitida a subcontratação do objeto deste Edital.

25.4 – A Secretaria de Administração poderá revogar o presente Pregão por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar o ato, ou anulá-lo por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.

25.5 – O presente Edital e seus Anexos poderão ser alterados, pela Administração licitante, antes de aberta a licitação, no interesse público, por sua iniciativa ou decorrente de provocação de terceiros, atendido o que estabelece o art. 21, § 4º, da Lei nº 8.666/93, bem como adiar ou prorrogar o prazo para recebimento e/ou a abertura das Propostas e Documentos de Habilitação.

25.6 – Ficam vinculados a este Edital e seus anexos às propostas de preços e demais documentos constantes dos presentes autos, dele não podendo se afastar durante a sua vigência;

25.7 – Serão aplicadas, em caso de vício ou defeito, além da Lei de Licitações, as disposições contidas no **Código de Defesa do Consumidor – Lei nº. 8.078/90**, inclusive no que concerne a garantia, prazo para atendimento da assistência técnica e demais normas disciplinadoras da matéria;

25.8 – Nenhuma indenização será devida aos licitantes pela elaboração ou pela apresentação de documentação referente ao presente edital;

25.9 – A participação na presente licitação implicará na aceitação integral e irretratável dos termos deste Edital, seus anexos, bem como à observância dos regulamentos administrativos;

25.10 – Cópia deste Edital e seu(s) Anexo(s), poderão ser retirados na Unidade de Suprimentos, Avenida Hermann August Lepper n.º 10, Centro, Joinville/SC – CEP: 89.221-901, de segunda a sexta-feira, durante o horário de expediente, das 08:00 às 14:00 horas, ou pelo site www.joinville.sc.gov.br.

25.11 – A Contratante não se responsabiliza pelo conteúdo e autenticidade de cópias deste Pregão, senão aquelas que estiverem rubricadas pela autoridade competente, ou sua cópia fiel.

Joinville, 23 de setembro de 2013.

Município de Joinville
Miguel Angelo Bertolini
Secretário de Administração

Daniela Civinski Nobre
Diretora Executiva

PREGÃO PRESENCIAL Nº 132/2013

ANEXO I

Quadro de Quantitativos e Especificações Mínimas do(s) Item(ns) e Valores Máximos Admitidos

LOTE	ITEM	MATERIAL	UNID. MEDIDA	QTD LICITADA	VL. UNIT.	VL. TOTAL
LOTE 1	1	<p>ABACAXI</p> <p>De boa qualidade, sem defeitos graves, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro. A polpa deve estar intacta e firme.</p> <p>Características Gerais:Fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não poderá conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranho. Estar livre de resíduo e fertilizante. Deverá apresentar-se em início de maturação.</p> <p>Conforme Especificação anexa.</p>	KG	11.330	R\$ 2,20	R\$ 24.926,00
LOTE 1	2	<p>ABACATE</p> <p>De boa qualidade, sem defeitos graves, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro. A polpa deve estar intacta e firme.</p> <p>Características Gerais:Fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabores próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabores estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes. Deverá apresentar-se em início de maturação.</p> <p>Conforme Especificação anexa.</p>	KG	5.480	R\$ 2,80	R\$ 15.344,00
LOTE 1	3	<p>BANANA BRANCA</p> <p>De boa qualidade, sem defeitos graves, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro. A polpa deve estar intacta e firme.</p> <p>Características Gerais:Fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes. Deverá apresentar-se em início de maturação. Banana climatizada, totalmente madura - escala 6, classe 12, sub-classe: buquê.</p> <p>Conforme Especificação anexa.</p>	KG	1.510	R\$ 2,10	R\$ 3.171,00

LOTE 1	4	<p>BANANA NANICA</p> <p>De boa qualidade, sem defeitos graves, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro. A polpa deve estar intacta e firme.</p> <p>Características Gerais:Fresco. Atingir grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranho. Estar livre de resíduos e fertilizantes. Deverá apresentar-se em início de maturação. Banana climatizada verde em processo de amadurecimento (tamanho médio por fruto 18 cm).</p> <p>Conforme Especificação anexa.</p>	KG	72.100	R\$ 1,40	R\$ 100.940,00
LOTE 1	5	<p>CAQUI</p> <p>De boa qualidade, sem defeitos graves, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro. A polpa deverá estar intacta e firme.</p> <p>Características Gerais:Fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabores próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabores estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes. Deverá apresentar-se em início de maturação.</p> <p>Conforme Especificação anexa.</p>	KG	11.052	R\$ 3,20	R\$ 35.366,40
LOTE 1	6	<p>GOIABA VERMELHA</p> <p>De boa qualidade, sem defeitos graves, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro. A polpa deverá estar intacta e firme.</p> <p>Características Gerais:Fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie e variedade. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranho. Estar livre de resíduos e fertilizantes. Deverá apresentar-se em início de maturação.</p> <p>Conforme Especificação anexa.</p>	KG	18.170	R\$ 3,50	R\$ 63.595,00
LOTE 1	7	<p>KIWI</p> <p>De boa qualidade, sem defeitos graves, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro. A polpa deverá estar intacta e firme.</p> <p>Características Gerais:Deverá ser fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabores próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabores estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes. Deverá apresentar-se em início de maturação.</p> <p>Conforme Especificação anexa.</p>	KG	662	R\$ 4,50	R\$ 2.979,00



Secretaria de Administração

LOTE 1	8	<p>LARANJA LIMA Calibre 140 a 150. De boa qualidade, sem defeitos graves, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deverá estar intacta e firme Características Gerais:Deverá ser fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabores próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabores estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes. Deverá apresentar-se em início de maturação. Conforme Especificação anexa.</p>	KG	1.390	R\$ 2,40	R\$ 3.336,00
LOTE 1	9	<p>LARANJA PERA Calibre 140 a 150. Deverá ser de boa qualidade, sem defeitos graves, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro. A polpa deverá estar intacta e firme. Características Gerais:Deverá ser fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie e variedade. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabores estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes. Deverá apresentar-se em início de maturação. Conforme Especificação anexa.</p>	KG	74.760	R\$ 1,70	R\$ 127.092,00
LOTE 1	10	<p>LIMÃO COMUM OU THAITI (SAFRA) Deverá ser de boa qualidade, sem defeitos graves, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro. A polpa deverá estar intacta e firme. Características Gerais:Deverá ser fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie e variedade. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranho. Estar livre de resíduos e fertilizantes. Deverá apresentar-se em início de maturação. Conforme Especificação anexa.</p>	KG	9.110	R\$ 3,15	R\$ 28.696,50
LOTE 1	11	<p>MAÇÃ golden, gala, ou fuji, calibre 120 a 140 - Cat 2. Deverá ser de boa qualidade, sem defeitos graves, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro. A polpa deverá estar intacta e firme. Características Gerais:Fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabores próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabores estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes. Deverá apresentar-se em início de maturação. Conforme Especificação anexa.</p>	KG	127.120	R\$ 2,35	R\$ 298.732,00

LOTE 1	12	<p>MAMÃO FORMOSA Mamão comum formosa. Deverá ser de boa qualidade, sem defeitos graves, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro. A polpa deverá estar intacta e firme.</p> <p>Características Gerais:Deverá ser fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabores próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabores estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes. Deverá apresentar-se em início de maturação.</p> <p>Conforme Especificação anexa.</p>	KG	36.790	R\$ 2,50	R\$ 91.975,00
LOTE 1	13	<p>MANGA (Tommy, Atkins ou Palmer) Deverá ser de boa qualidade, sem defeitos graves, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvido e maduro. A polpa deverá estar intacta e firme.</p> <p>Características Gerais:Deverá ser fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabores próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabores estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes. Deverá apresentar-se em início de maturação.</p> <p>Conforme Especificação anexa.</p>	KG	11.200	R\$ 3,50	R\$ 39.200,00
LOTE 1	14	<p>MARACUJÁ Deverá ser de boa qualidade, com casca lisa e firme, brilhante e de cor amarelo clara. Não deverá ter furos provocados por insetos, nem rachaduras ou machucados.</p> <p>Características Gerais:Geralmente arredondado com casca espessa de coloração verde, amarelada, alaranjada ou com manchas verde-claras, de acordo com a espécie. Sementes achatadas, pretas, envolvidas por um arilo de textura gelatinosa de coloração amarelada e translúcida.</p> <p>Conforme Especificação anexa.</p>	KG	380	R\$ 5,00	R\$ 1.900,00
LOTE 1	15	<p>MELÃO Deverá ser de boa qualidade, sem defeitos graves, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro. A polpa deverá estar intacta e firme</p> <p>Características Gerais:Deverá ser fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabores próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabores estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes. Deverá apresentar-se em início de maturação. Embalagem: Acondicionado em caixa de no mínimo 20 kg de conteúdo útil.</p> <p>Conforme Especificação anexa.</p>	KG	3.230	R\$ 2,95	R\$ 9.528,50



Secretaria de Administração

LOTE 1	16	<p>MELANCIA Peso médio de 8 kg por unidade. Deverá ser de boa qualidade, sem defeitos graves, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro. A polpa deverá estar intacta e firme Características Gerais:Deverá ser fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabores próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabores estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes. Deverá apresentar-se em início de maturação.Conforme Especificação anexa.</p>	KG	29.691	R\$ 1,45	R\$ 43.051,95
LOTE 1	17	<p>PERA O produto deverá ser de boa qualidade, sem defeitos graves, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro. A polpa deve estar intacta e firme Características Gerais:Deverá ser fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabores próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabores estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes. Deverá apresentar-se em início de maturação.Conforme Especificação anexa.</p>	KG	6.880	R\$ 4,80	R\$ 33.024,00
LOTE 1	18	<p>TANGERINA O fruto deverá ser de boa qualidade, sem defeitos graves, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvido e maduro. A polpa deve estar intacta e firme. Características Gerais:Deverá estar fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabores próprios da espécie e variedades. Apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabores estranhos. Estar livre de resíduos e fertilizantes. Deverá apresentar-se em início de maturação.Conforme Especificação anexa.</p>	KG	37.360	R\$ 2,10	R\$ 78.456,00
LOTE 1	19	<p>TOMATE Classe Média – Categoria Extra Características Gerais:Deverá ser fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie e variedade. Apresentar grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranho. Estar livre de resíduos e fertilizantes. Deverá apresentar-se em início de maturação.Conforme Especificação anexa.</p>	KG	62.620	R\$ 2,70	R\$ 169.074,00



Secretaria de Administração

LOTE 1	20	<p>UVA Itália ou Rubi</p> <p>Características Gerais:O fruto deverá ser fresco. De formato arredondado ou elipsóide, podendo ser verde ou rosado. Os bagos da uva não devem desprender facilmente do cango.</p> <p>Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie e variedade. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estar isento de umidade externa anormal, aroma e sabor estranho. Estar livre de resíduos e fertilizantes. Deverá apresentar-se em início de maturação.</p> <p>Conforme Especificação anexa.</p>	KG	716	R\$ 4,50	R\$ 3.222,00
LOTE 1	21	<p>MILHO VERDE (ESPIGA)</p> <p>Deverá ser fresco, apresentar boa qualidade, suficientemente desenvolvido, coloração e tamanhos uniformes. Com as folhas bem verdes e vivas e cabelos marrom-escuro. Características Gerais:Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de evolução do tamanho e apresentado ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprio da variedade e espécie. Estar livre de enfermidades. Não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não estar sujo de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.</p> <p>Conforme Especificação anexa.</p>	KG	400	R\$ 3,00	R\$ 1.200,00
TOTAL LOTE 1						R\$ 1.174.809,35

LOTE2	ITEM	MATERIAL	UNID. MEDIDA	QTD LICITADA	VL. UNIT.	VL. TOTAL
LOTE 2	22	<p>ABÓBORA Legume de boa qualidade, suficientemente desenvolvido. Deverá apresentar coloração e tamanhos uniformes.Características Gerais:Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de evolução do tamanho e apresentado ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprio da variedade e espécie.Estar livre de enfermidade. Não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.Não estar sujo de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.Embalagem: Acondicionado em caixas de até 20 kg de conteúdo útil.Conforme Especificação anexa.</p>	KG	26.610	R\$ 1,74	R\$ 46.301,40
LOTE 2	23	<p>ABOBRINHA Legume de boa qualidade, suficientemente desenvolvido. Deverá apresentar coloração e tamanhos uniformes.Características Gerais:Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos, são e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de evolução do tamanho e apresentado ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Estar livre de enfermidade. Não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não estar sujo de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.</p> <p>Conforme Especificações anexa.</p>	KG	14.910	R\$ 1,90	R\$ 28.329,00

LOTE 2	24	BATATA DOCE Batata doce branca ou roxa. Características Gerais: Deverá ser suficientemente desenvolvido, com o tamanho, aroma, sabor e cor, próprios da espécie. Não estar danificado por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estar livre de enfermidades. Estar livre da maior parte possível de terra aderente à casca. Estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estar livre de resíduos de fertilizantes. Não apresentar rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Conforme Especificação anexa.	KG	1.240	R\$ 1,80	R\$ 2.232,00
LOTE 2	25	BATATA INGLESA Características Gerais: Ser suficientemente desenvolvido, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estar danificado por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estar livre de enfermidades. Estar livre da maior parte possível de terra aderente à casca. Estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Estar livre de resíduos de fertilizantes. Não apresentar rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Conforme Especificação anexa.	KG	33.810	R\$ 2,30	R\$ 77.763,00
LOTE 2	26	BATATA SALSA Características Gerais: Ser suficientemente desenvolvido, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estar danificado por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estar livre de enfermidades. Estar livre da maior parte possível de terra aderente à casca. Estar isento de umidade externa anormal, odor e sabores estranhos. Estar livre de resíduos de fertilizantes. Não apresentar rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Conforme Especificação anexa.	KG	1.300	R\$ 3,65	R\$ 4.745,00
LOTE 2	27	BERINJELA Fruto de formato cilíndrico, alongado e uniforme; possui coloração violeta quando nova, passando à roxa; pesa de 250 a 350 gramas; mede de 18 a 22 cm de comprimento e 5 a 7 cm de diâmetro. Deverá estar acondicionado de maneira que não cause danos mecânicos durante o transporte assegurando a qualidade higiênico-sanitária do produto. Conforme Especificação anexa.	KG	7.290	R\$ 3,25	R\$ 23.692,50
LOTE 2	28	BETERRABA Cracterísticas Gerais: Ser suficientemente desenvolvido, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estar danificado por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estar livre de enfermidades. Estar livre da maior parte possível de terra aderente à casca. Estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Estar livre de resíduos de fertilizantes. Não apresentar rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Conforme Especificação anexa.	KG	20.680	R\$ 2,00	R\$ 41.360,00
LOTE 2	29	CEBOLA Características Gerais: Serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livre da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Conforme Especificação anexa.	KG	28.630	R\$ 2,10	R\$ 60.123,00

LOTE 2	30	<p>CENOURA Características Gerais:Deverá ser suficientemente desenvolvida, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estar danificado por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estar livre de enfermidades. Estar livre da maior parte possível de terra aderente à casca. Estar isento de umidade externa anormal, odor e sabores estranhos. Estar livre de resíduos de fertilizantes. Não apresentar rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Conforme Especificação anexa.</p>	KG	35.040	R\$ 2,00	R\$ 70.080,00
LOTE 2	31	<p>CHUCHU Legume de boa qualidade, suficientemente desenvolvido. Deverá apresentar coloração e tamanhos uniformes. Características Gerais:Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos, são e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de evolução do tamanho e apresentado ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprio da variedade e espécie. Estar livre de enfermidades. Não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não estar sujo de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Conforme Especificação anexa.</p>	KG	23.900	R\$ 1,90	R\$ 45.410,00
LOTE 2	32	<p>INHAME Características Gerais:Casca marrom escura, coberta com fibras finas como cabelo, e polpa fibrosa branca ou amarelada. A casca deverá estar firme, limpa, sem manchas, sem partes amolecidas, machucadas ou fendas. Características Gerais:Deverá ser suficientemente desenvolvido, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estar danificado por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estar livre de enfermidades. Estar livre da maior parte possível de terra aderente à casca. Estar isento de umidade externa anormal, odor e sabores estranhos. Estar livre de resíduos de fertilizantes. Não apresentar rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa. Deverá ser firme, quando apertado não poderá ceder à pressão dos dedos, mas também não deverá ser muito duro. Conforme Especificação anexa.</p>	KG	7.820	R\$ 3,40	R\$ 26.588,00
LOTE 2	33	<p>PEPINO SALADA CAIPIRA – Classe 10 Categoria I O legume deverá ser de boa qualidade, suficientemente desenvolvido. Deverá apresentar coloração e tamanhos uniformes. Características Gerais:Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínas, são e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de evolução do tamanho e apresentado ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie. Estar livre de enfermidades. Não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não estar sujo de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Conforme Especificação anexa.</p>	KG	10.710	R\$ 1,80	R\$ 19.278,00

LOTE 2	34	<p>AIPIM DESCASCADO (MANDIOCA) De boa qualidade, compacto e firme, descascado, lavado e cortado em pedaços de no máximo 7 cm de comprimento e congelados. Deverá apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie. Características Gerais: Deverá ser suficientemente desenvolvido, com o tamanho, aroma, cor própria da espécie. Não estar danificado por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência. Aipim novo, de fácil cocção. Não poderá ter mancha ou coloração diferente do produto característico. Conforme Especificação anexa.</p>	KG	11.040	R\$ 2,90	R\$ 32.016,00
TOTAL LOTE 2						R\$ 477.917,90

LOTE3	ITEM	MATERIAL	UNID. MEDIDA	QTD LICITADA	VL. UNIT.	VL. TOTAL
LOTE 3	35	<p>ACELGA Características Gerais: A acelga deverá ter folhas novas, de cor verde claro e talo verde-esbranquiçado. Deverá estar acondicionada de maneira que não cause danos mecânicos durante o transporte assegurando a qualidade higiênico-sanitária do produto. Conforme Especificação anexa.</p>	KG	6.870	R\$ 1,70	R\$ 11.679,00
LOTE 3	36	<p>AGRIÃO Características Gerais: O agrião deverá ter folhas verdes e brilhantes, firmes, limpas e sem marcas de insetos, separadas por maços. Deverá estar acondicionado de maneira que não cause danos mecânicos durante o transporte assegurando a qualidade higiênico-sanitária do produto. Conforme Especificação anexa.</p>	KG	2.670	R\$ 2,50	R\$ 6.675,00
LOTE 3	37	<p>ALFACE Grupo: crespa ou lisa, subgrupo: verde ou roxa. Características Gerais: Não poderá apresentar podridão, descoloração, espiga, lesões ou aspecto de queimada. Deverá estar acondicionado de maneira que não cause danos mecânicos durante o transporte assegurando a qualidade higiênico-sanitária do produto. Conforme Especificação anexa.</p>	KG	7.050	R\$ 2,00	R\$ 14.100,00
LOTE 3	38	<p>BRÓCOLIS Verdura de boa qualidade. Com coloração verde-escura. Sem folhas. Não poderá apresentar buquê amarelado, podridão, insetos. Características Gerais: Deverá ser fresco. Apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria da espécie e variedade. Estar livre de enfermidades e insetos. Não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Estar livre das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Conforme Especificação anexa.</p>	KG	5.570	R\$ 3,80	R\$ 21.166,00
LOTE 3	39	<p>COUVE MANTEIGA Características Gerais: Deverá ser fresco. Apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria da espécie e variedade. Estar livre de enfermidades e insetos. Não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Estar livre das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Conforme Especificação anexa.</p>	KG	4.960	R\$ 3,50	R\$ 17.360,00

LOTE 3	40	<p>COUVE-FLOR Couve-flor, limpo, sem folhas, peso médio por cabeça 1 kg. Características Gerais: Deverá ser fresco. Apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprios da espécie e variedade. Estar livre de enfermidades e insetos. Não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afeta a sua aparência. Estar livre das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Conforme Especificação anexa.</p>	KG	9.570	R\$ 3,15	R\$ 30.145,50
LOTE 3	41	<p>ESPINAFRE Características Gerais: Deve apresentar folhas verdes e brilhantes, firmes, limpas e sem marcas de insetos, separadas por maços. Deverá estar acondicionado de maneira que não cause danos mecânicos durante o transporte assegurando a qualidade higiênico-sanitária do produto. Conforme Especificação anexa.</p>	KG	220	R\$ 3,00	R\$ 660,00
LOTE 3	42	<p>REPOLHO O repolho deverá estar limpo, sem as folhas externas. Características Gerais: Deverá ser fresco. Apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria da espécie e variedade. Estar livre de enfermidades e insetos. Não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afeta a sua aparência. Estar livre das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Conforme Especificação anexa.</p>	KG	14.380	R\$ 1,30	R\$ 18.694,00
LOTE 3	43	<p>REPOLHO ROXO O repolho deverá estar limpo, sem as folhas externas. Características Gerais: Deverá ser fresco. Apresentar grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria da espécie e variedade. Estar livre de enfermidades e insetos. Não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afeta a sua aparência. Estar livre das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Conforme Especificação anexa.</p>	KG	5.920	R\$ 2,40	R\$ 14.208,00
LOTE 3	44	<p>RÚCULA Características Gerais: Deverá ter folhas verdes, firmes, limpas e sem marcas de insetos, separadas por maços. Deverá estar acondicionado de maneira que não cause danos mecânicos durante o transporte assegurando a qualidade higiênico-sanitária do produto. Conforme Especificação anexa.</p>	KG	1.840	R\$ 3,00	R\$ 5.520,00
LOTE 3	45	<p>VAGEM O produto deverá ser de boa qualidade, suficientemente desenvolvido. Deverá apresentar coloração e tamanhos uniformes. Características Gerais: Deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos, são e satisfazer as seguintes condições: Atingir grau normal de evolução do tamanho e apresentado ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprio da variedade e espécie. Estar livre de enfermidades. Não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afeta a sua aparência. Não estar sujo de terra. Não conter corpos estranhos aderentes à superfície externa. Estar isento de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Conforme Especificação anexa.</p>	KG	2.610	R\$ 4,50	R\$ 11.745,00
TOTAL LOTE 3						R\$ 151.952,50



Secretaria de Administração

LOTE 4	ITEM	MATERIAL	UNID. MEDIDA	QTD LICITADA	VL. UNIT.	VL. TOTAL
LOTE 4	46	OVO DE GALINHA Selecionado, de tamanho grande. Embalagem: Acondicionado em bandeja tipo polpa e reembalado em caixa de 30 dúzias. O produto deve ter selo de procedência na caixa, data de validade, e entre as bandejas e constar carimbo de inspeção estadual ou federal. Conforme Especificação anexa.	Duzia	47.160	R\$ 3,50	R\$ 165.060,00
TOTAL LOTE 4						R\$ 165.060,00

LOTE 5	ITEM	MATERIAL	UNID. MEDIDA	QTD LICITADA	VL. UNIT.	VL. TOTAL
LOTE 5	47	FÓRMULA INFANTIL DE PARTIDA (PARA CRIANÇAS DE 0 A 6 MESES) Características técnicas: Fórmula infantil em pó, enriquecida com ferro, para atender as necessidades de crianças até o 6º mês que atenda o Codex Alimentarius. Deve conter óleo de peixe. Poderá conter prebióticos. Conforme Especificação anexa.	KG	884	R\$ 50,81	R\$ 44.916,04
LOTE 5	48	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO (PARA CRIANÇAS A PARTIR DE 6 MESES) Características técnicas: Fórmula infantil em pó, enriquecida com ferro, para atender as necessidades de crianças de 6 meses à 1 ano, que atenda ao Codex Alimentarius. Deve conter óleo de peixe. Poderá conter prebióticos. Conforme Especificação anexa.	KG	1.116	R\$ 45,05	R\$ 50.275,80
LOTE 5	49	FÓRMULA INFANTIL À BASE DE PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA (PARA CRIANÇAS DE 0 A 12 MESES) Características técnicas: Fórmula infantil em pó, enriquecida com ferro, para atender as necessidades de crianças até o 1 ano de vida com intolerância à lactose ou alergia ao leite, que atenda ao Codex Alimentarius. Encaixa-se nesta especificação fórmula infantil de 0 a 12 meses ou de 0 a 6 meses e de 6 meses a 12 meses. Conforme Especificação anexa.	KG	16	R\$ 74,89	R\$ 1.198,24
LOTE 5	50	FÓRMULA INFANTIL ANTI-REGURGITAÇÃO Características Gerais: Fórmula infantil em pó com composição específica para condições de refluxo gastroesofágico ou outras anormalidades, que atenda ao Codex Alimentarius. Conforme Especificação anexa.	KG	24	R\$ 59,94	R\$ 1.438,56
LOTE 5	51	FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO (PARA CRIANÇAS A PARTIR DE 6 MESES) Características técnicas: Fórmula infantil em pó, enriquecida com ferro, para atender as necessidades de crianças de 6 meses à 1 ano, que atenda ao Codex Alimentarius. Deve conter óleo de peixe. Poderá conter prebióticos. Conforme Especificação anexa.	KG	2.620	R\$ 45,05	R\$ 118.031,00
TOTAL LOTE 5						R\$ 215.859,64

LOTE 6	ITEM	MATERIAL	UNID. MEDIDA	QTD LICITADA	VL. UNIT.	VL. TOTAL
LOTE 6	52	MACARRÃO MIÚDO DE ARROZ PARA SOPA Características técnicas: massa alimentícia de arroz. Ingredientes: Arroz. Não poderá conter glúten. Embalagem: pacote multifoldado, em embalagens de até 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 4 meses. Conforme Especificação anexa.	KG	540	R\$ 7,50	R\$ 4.050,00



Secretaria de Administração

LOTE 6	53	MACARRÃO PARAFUSO DE ARROZ Características Técnicas: Massa alimentícia de arroz em formato de parafuso. Ingredientes: Farinha de arroz, urucum e cúrcuma. Não poderá conter glúten. Embalagem: pacote multifoldado, em embalagens de até 500g. Prazo de Validade: Mínimo de 4 meses. Conforme Especificação anexa.	KG	180	R\$ 8,60	R\$ 1.548,00
TOTAL DO LOTE 6						R\$5.598,00

LOTE 7	ITEM	MATERIAL	UNID. MEDIDA	QTD LICITADA	VL. UNIT.	VL. TOTAL
LOTE 7	54	BISCOITO DOCE INTEGRAL – SABORES VARIADOS Características técnicas: Biscoito doce integral tipo rosquinha ou cookie. Produto de variados sabores, a base de farinha de trigo integral. Não poderá conter corantes artificiais. Deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o biscoito mal cozido, queimado e de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou quebra (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados). Embalagem: Em embalagem contendo até 500g. Conforme Especificação anexa.	KG	34.635	R\$ 10,40	R\$ 360.204,00
LOTE 7	55	BISCOITO ROSQUINHA DE CHOCOLATE Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, sal, amido de milho ou féculas de arroz ou mandioca, gordura vegetal, fermentos químicos, estabilizantes, lecitina de soja, aromatizantes. Deverá conter cacau. Poderá conter traços de leite. Não poderá conter corantes artificiais. Deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o biscoito mal cozido, queimado e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser levemente crocante. Não poderá apresentar umidade ou quebra (percentual máximo aceito - até 10% de biscoitos quebrados). Conforme Especificação anexa.	KG	12.990	R\$ 10,52	R\$ 136.654,80
LOTE 7	56	BISCOITO SALGADO COM GERGELIM Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, gergelim, sal, açúcar invertido, extrato de malte, fermentos químicos estabilizantes. Deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o biscoito mal cozido, queimado e de caracteres organolépticos anormais. Deverá ser levemente crocante. Deverá apresentar sementes de gergelim inteiras e visíveis. Não poderá apresentar umidade ou quebra (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados). Conforme Especificação anexa.	KG	4.110	R\$ 8,90	R\$ 36.579,00
LOTE 7	57	BISCOITO SALGADO INTEGRAL SEM LEITE Ingredientes: Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, fibra, açúcar, sal, extrato de malte, fermentos e estabilizantes. Não poderá conter leite ou traços de leite. Deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o biscoito mal cozido, queimado e de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou quebra (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados). Conforme Especificação anexa.	KG	10.590	R\$ 12,50	R\$ 132.375,00



Secretaria de Administração

LOTE 7	ITEM	MATERIAL	UNID. MEDIDA	QTD LICITADA	VL. UNIT.	VL. TOTAL
LOTE 7	58	BISCOITO SEQUILHO Ingredientes: Amido, fécula de mandioca, ovo, açúcar, margarina, leite em pó, gordura vegetal, fermentos químicos, bicarbonatos, estabilizantes. Não poderá conter glúten. Embalagem: multifolhada, contendo até 500g. Conforme Especificação anexa.	KG	3.375	R\$ 11,00	R\$ 37.125,00
LOTE 7	59	PÃO DE MEL Características técnicas: Biscoito macio de mel e condimento naturais com cobertura sabor chocolate. Não poderá conter gordura trans. Não poderá conter corante artificial. Embalagem: Deverá estar intacta, adequadamente vedada, acondicionado em pacote ou caixa de até 1 kg, contendo até 25g cada unidade. Conforme Especificação anexa.	KG	8.120	R\$ 17,49	R\$ 142.018,80
LOTE 7	60	BISCOITO DOCE DIET – sabores variados Características Gerais: Livre de gordura trans, sem adição de açúcar, indicado para alunos com diabetes. Ingredientes: Farinha de trigo integral, farinha de trigo especial fortificada com ferro e ácido fólico, edulcorantes naturais, óleos vegetais e maltodextrina. Não poderá conter corante artificial. Deverá estar em perfeito estado de conservação. Deverá ser levemente crocantes. Embalagem: multifolhada em BOPP + BOPP aluminizado ou perolado, contendo até 200g. Conforme Especificação anexa.	KG	48	R\$ 25,80	R\$ 1.238,40
LOTE 7	61	BISCOITO DOCE SEM GLUTEN Características técnicas: biscoito sem glúten (isento de trigo, aveia, centeio e cevada), nos sabores variados (coco, chocolate, gergelim, canela, gengibre e castanha do Pará), indicado para alunos com doença celíaca. O produto não poderá conter glúten e corante artificial. Embalagem: multifolhada transparente, bem vedada, de até 150g. Conforme Especificação anexa.	KG	120	R\$ 40,50	R\$ 4.860,00
LOTE 7	62	BISCOITO SALGADO SEM GLUTEN Características técnicas: Biscoito salgado sem glúten (isentos de trigo, aveia, centeio e cevada) indicado para alunos com doença celíaca. O produto deverá ser crocante, mas de fácil mastigação. Não poderá conter glúten e lactose. Embalagem: pacote, multifolhado transparente, resistente, lacrado, contendo até 500g. Conforme Especificação anexa.	KG	60	R\$ 65,67	R\$ 3.940,20
LOTE 7	63	PÃO DE MEL SEM GLUTEN Características técnicas: Indicado para alunos com doença celíaca. O produto não poderá conter glúten e corante artificial. Embalagem: pacote transparente, bem vedado, de até 200g. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses. Conforme Especificação anexa.	KG	6	R\$ 49,93	R\$ 299,58
TOTAL LOTE 7						R\$ 855.294,78

LOTE 8	ITEM	MATERIAL	UNID. MEDIDA	QTD LICITADA	VL. UNIT.	VL. TOTAL
LOTE 8	64	PEIXE ENSOPADO – CAÇÃO – SEM LACTOSE E SEM GLUTEN Características Gerais: Pescado ao molho que tenha por líquido de cobertura molho com base em meio aquoso. Características técnicas: Ensopado de peixe congelado. Elaborado a partir de Cação, sem peles, espinhas, cartilagens. Preparado com carne de peixe em pedaços grandes (contendo no mínimo 50% de carne de peixe), sal, cebola, extrato de tomate, óleo de soja, tempero verde. 100% natural. Não poderá conter pimenta e excesso de sal. Não poderá conter leite, derivados do leite ou traços de leite. Não poderá conter glúten. Embalagem: primária – sacos de polietileno transparente, com peso líquido de 1 kg. Deve constar peso, data de processamento,	KG	27.610	R\$ 18,00	R\$ 496.980,00

		carimbo de inspeção estadual ou federal. Conforme Especificação anexa.				
LOTE 8	65	<p>FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO</p> <p>Características Técnicas: Filé de tilápia eviscerada sem cabeça, sem pele, "SEM ESPINHAS", congelado sob o sistema IQF. O produto deverá estar isento de toda e qualquer evidência de decomposição, manchas por hematomas, coloração distinta à normal para a espécie considerada, incisões ou rupturas das superfícies externas. Deverá apresentar odor, sabor e cor característicos da espécie.</p> <p>Conforme Especificação anexa.</p>	KG	12.530	R\$ 25,00	R\$ 313.250,00
TOTAL LOTE 8						R\$ 810.230,00

LOTE 9	ITEM	MATERIAL	UNID. MEDIDA	QTD LICITADA	VL. UNIT.	VL. TOTAL
LOTE 9	66	<p>ALFARROBA EM PÓ</p> <p>Ingredientes: Alfarroba em pó, sem cafeína, sem lactose e sem glúten. O produto não deverá apresentar umidade, embalagem violada e odor desagradável e não característico. Poderá conter açúcar mascavo.</p> <p>Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionado em pacotes de polietileno transparente contendo até 200g.</p> <p>Conforme Especificação anexa.</p>	KG	4	R\$ 38,90	R\$ 155,60
LOTE 9	67	<p>ACHOCOLATADO DIET</p> <p>Características técnicas: Achocolatado em pó sem açúcar, indicado para alunos com diabetes.</p> <p>Ingredientes: Maltodextrina, cacau lecitinado, vitaminas, minerais, edulcorantes, antiemectantes e aromatizante. Não poderá conter glúten. Embalagem: em potes de até 210g.</p> <p>Conforme Especificação anexa.</p>	KG	75	R\$ 47,00	R\$ 3.525,00
LOTE 9	68	<p>ADOÇANTE EM PÓ</p> <p>Características Gerais: 100% natural, sem edulcorantes artificiais, sem lactose, sem glúten, indicado para alunos com diabetes. Ingredientes: Maltodextrina, edulcorantes naturais e antiemectante. Não poderá conter lactose, glúten e corantes artificiais.</p> <p>Embalagem: Caixas contendo 50 envelopes de 1g cada.</p> <p>Conforme Especificação anexa.</p>	KG	5	R\$ 93,10	R\$ 465,50
TOTAL LOTE 9						R\$ 4.146,10

LOTE 10	ITEM	MATERIAL	UNID. MEDIDA	QTD LICITADA	VL. UNIT.	VL. TOTAL
LOTE 10	69	<p>AMIDO DE MILHO</p> <p>Características técnicas: Produto amiláceo extraído do milho. Deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Não poderá estar úmido, fermentado e rançoso. Não deverá apresentar rendimento insatisfatório, coloração escura, misturas e peso insatisfatório. Não poderá conter glúten.</p> <p>Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionado em saco plástico reforçado ou caixa de até 1 Kg. A embalagem deverá estar adequadamente vedada, de forma que não haja vazamento do produto.</p> <p>Conforme Especificação anexa.</p>	KG	6.202	R\$ 5,20	R\$ 32.250,40
LOTE 10	70	<p>AVEIA EM FLOCOS FINOS</p> <p>Características Técnicas: Produto extraído da aveia. Deverá ser preparado com matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais e/ou vegetais. Não deverá apresentar umidade, bolor, coloração escura, misturas e peso insatisfatório.</p> <p>Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionado em</p>	KG	10.574	R\$ 9,90	R\$ 104.682,60

		caixa ou embalagem plástica multifolhada de até 500g. Conforme Especificação anexa.				
LOTE 10	71	FARINHA LÁCTEA Características técnicas: Produto à base de farinha de trigo e leite. Ingredientes: Farinha de trigo, leite em pó integral, açúcar, sal, vitaminas, minerais e aromatizantes. Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionado em caixa resistente, pacote ou lata de flandres de até 500 gramas. Conforme Especificação anexa.	KG	2.637	R\$ 18,50	R\$ 48.784,50
LOTE 10	72	FLOCOS DE CEREAIS Características técnicas: produto a base de trigo, cevada e aveia. Ingredientes: Farinha de cereais (trigo enriquecido de ferro e ácido fólico, cevada e aveia), açúcar, sais minerais, vitaminas e sal. Contém glúten. Poderá conter traços de leite. Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionado em caixa resistente, pacote ou lata de flandres de até 500 gramas. Conforme Especificação anexa.	KG	9.690	R\$ 16,00	R\$ 155.040,00
LOTE 10	73	MISTURA DE AMIDO DE MILHO PARA MINGAU Características técnicas: pó para preparo de mingau à base de amido de milho, açúcar, vitaminas, minerais, aroma natural reforçado de baunilha, corante natural de urucum. Embalagem: Deverá estar intacta, acondicionado em caixa resistente de 200g. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Data de fabricação: Máximo de 30 dias. Conforme Especificação anexa.	KG	315	R\$ 14,90	R\$ 4.693,50
LOTE 10	74	DOCE DE LEITE DIET Características técnicas: doce de leite dietético, indicado para alunos com diabetes. Deverá ser fabricado com matérias-primas sãs, limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Não poderá conter açúcar e glúten. Embalagem: pote de vidro contendo até 250g. Conforme Especificação anexa.	KG	7	R\$ 42,76	R\$ 299,32
LOTE 10	75	GELÉIA DIET DE FRUTAS – SABORES VARIADOS Características técnicas: geléia de frutas dietética, indicada para alunos com diabetes. Ingredientes: polpa de frutas, pectina e edulcorantes. Não poderá conter adição de açúcar. Embalagem: bandeja com ou pote de vidro contendo no mínimo 15g e no máximo 40g. Conforme Especificação anexa.	KG	3	R\$ 46,73	R\$ 140,19
LOTE 10	76	GELATINA DIET MARACUJÁ OU ABACAXI Características técnicas: A gelatina deverá apresentar consistência firme e cor característica do sabor. Indicado para alunos com diabetes. Não poderá conter açúcar e glúten. Embalagem: em caixas de até 12,5g. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses. Conforme Especificação anexa.	KG	45	R\$ 73,00	R\$ 3.285,00
LOTE 10	77	PÓ PARA PUDIM CHOCOLATE DIET Características técnicas: pudim de chocolate diet, indicado para alunos com diabetes. Ingredientes: Amido, cacau em pó, maltodextrina, edulcorantes aromatizantes e espessante goma carragena. Não poderá conter glúten e corante artificial. Embalagem: pacote ou caixas de até 35g. Conforme Especificação anexa.	KG	14	R\$ 35,00	R\$ 490,00
LOTE 10	78	PÓ PARA PUDIM DE COCO DIET Características técnicas: pudim de coco diet, indicado para alunos com diabetes. Ingredientes: Amido de milho, edulcorantes, espessante e aromatizantes. Não poderá conter corantes artificiais.	KG	10	R\$ 35,00	R\$ 350,00

		embalagem: pacote ou caixas de até 35g. Conforme Especificação anexa.				
LOTE 10	79	<p>CREME DE ARROZ</p> <p>Características técnicas: Produto a base de arroz. Não deverá apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração escura, misturas e peso insatisfatório. Não poderá conter misturas de outros cereais, além do arroz. Não poderá conter glúten.</p> <p>Embalagem: deverá estar intacta, acondicionado em caixa de 200g.</p> <p>Conforme Especificação anexa.</p>	KG	165	R\$ 17,40	R\$ 2.871,00
LOTE 10	80	<p>BEBIDA DE ARROZ</p> <p>Características Gerais:Bebida vegetal a base de arroz, sem adição de açúcar, sem lactose, sem glúten, enriquecido com cálcio, indicado para alunos com intolerância à lactose, alergia ao leite e/ou alergia à soja. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, cor não característica do produto, ou problemas na vedação da embalagem.</p> <p>Embalagem: Acondicionado em embalagem Tetra Pack, com conteúdo líquido de até 1 litro.</p> <p>Conforme Especificação anexa.</p>	Litro	240	R\$ 13,90	R\$ 3.336,00
LOTE 10	81	<p>CREME DE SOJA</p> <p>Características técnicas: creme vegetal com soja, indicado para alunos com intolerância à lactose e alergia à proteína do leite de vaca.</p> <p>Ingredientes: óleos vegetais, proteína isolada de soja, maltodextrina, amido modificado, corante natural. Não poderá conter lactose e glúten.</p> <p>Embalagem: acondicionado em embalagem Tetrapack, contendo 200g.</p> <p>Conforme Especificação anexa.</p>	KG	99	R\$ 13,80	R\$ 1.366,20
LOTE 10	82	<p>DOCE DE SOJA</p> <p>Características técnicas: doce de soja, indicado para alunos com intolerância à lactose ou alergia à proteína do leite de vaca.</p> <p>Ingredientes: Açúcar, óleo vegetal, maltodextrina, extrato de soja, amido modificado, corante natural de caramelo. Não poderá conter lactose, glúten e corante artificial.</p> <p>Embalagem: acondicionado em latas de flandres, contendo até 340g.</p> <p>Conforme Especificação anexa.</p>	KG	165	R\$ 29,66	R\$ 4.893,90
LOTE 10	83	<p>BEBIDA DE SOJA ORIGINAL</p> <p>Características Técnicas: Bebida a base de soja, sabor original, indicado para alunos com intolerância à lactose e alergia ao leite de vaca. Não poderá conter lactose e glúten.</p> <p>Ingredientes: Açúcar, soja, fosfato tricálcico, vitaminas e sal. Deverá conter cálcio. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto.</p> <p>Embalagem: tetrapack, contendo até 1 litro.</p> <p>Conforme Especificação anexa.</p>	Litro	1.125	R\$ 5,34	R\$ 6.007,50
TOTAL LOTE 10						R\$ 368.490,11



Secretaria de Administração

LOTE 11	ITEM	MATERIAL	UNID. MEDIDA	QTD LICITADA	VL. UNIT.	VL. TOTAL
LOTE 11	84	LEITE SEM LACTOSE Características Técnicas: Leite sem lactose (0%), indicado para crianças com intolerância à lactose. Não deverá conter lactose. Embalagem: Tetra Pack, contendo até 1 litro. Conforme Especificação anexa.	Litro	4.710	R\$ 4,06	R\$ 19.122,60
TOTAL LOTE 10						R\$19.122,60

Total Geral Pregão 132/2013	R\$ 4.248.480,98
------------------------------------	-------------------------

TOTAL GERAL POR EXTENSO: Quatro milhões, duzentos e quarenta e oito mil, quatrocentos e oitenta reais e noventa e oito centavos.



Secretaria de Administração

PREGÃO PRESENCIAL Nº 132/2013

ANEXO II

Modelo de Proposta de Preços

À
Secretaria de Administração

Lote	Item	Descrição	Marca	Unidade	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
1							

Preço total em R\$ por extenso:

Validade da Proposta:

Prazo de Entrega:

Local de Entrega:

Condições de Pagamento:

Dados da Licitante:

Razão Social/Nome:

Endereço:

Município:

Estado:

CEP:

CNPJ/CPF/MF:

Fone: ()

Fax: ()

E-Mail:

Banco:

Agência:

Conta:

Representante:

Fone: ()

Fax: ()

Dados do Representante Legal da Empresa para assinatura do Contrato:

Nome:

CPF:

Cargo/Função:

Local e data:



Assinatura/Carimbo



Secretaria de Administração

PREGÃO PRESENCIAL Nº 132/2013

ANEXO III

Declaração

....., 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 [inciso 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, conforme art. 7.º, inciso XXXIII, da Constituição Federal.

Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz () .
(Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima)

Local e Data:

Nome, cargo e assinatura
Razão Social da empresa



PREGÃO PRESENCIAL Nº 132/2013

ANEXO IV

Modelo de Declaração

NOME/RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA:

CNPJ:

ENDEREÇO:

DECLARAÇÃO

Declaramos para efeitos do atendimento do 4.1.1, do Edital de Pregão nº/2013, instaurado pela Secretaria de Administração, conforme exigido pelo inciso VII, do art. 4º, da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, que atendemos plenamente as condições de habilitação estabelecidas neste Edital.

Ressalva: Em se tratando de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte com restrição fiscal, deverá esclarecer que atende as condições de habilitação, exceto a regularidade fiscal.

Local e data,

**NOME E ASSINATURA DO
REPRESENTANTE DA EMPRESA**



PREGÃO PRESENCIAL Nº 132/2013

ANEXO V

MODELO SUGERIDO DE ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

(TIMBRE DA EMPRESA QUE ESTÁ FORNECENDO O ATESTADO)

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

Atestamos para os devidos fins, que a empresa, estabelecida na Rua, Bairro, na cidade de, inscrita no C.N.P.J. n.º, forneceu a esta empresa, inscrita no C.N.P.J. n.º, os itens conforme segue:

Quantidade	Unidade	Descrição

Atestamos outrossim, que a mesma sempre atendeu a todos os requisitos, tantos na qualidade quanto na pontualidade dos produtos, nada havendo que possa desaboná-la.

(Data xx/xx/xxxx)

**Nome, Assinatura do Responsável legal da empresa
(Cargo/Função)**

(carimbo CNPJ)

PREGÃO PRESENCIAL Nº 132/2013

ANÁLISES LABORATORIAIS

ANEXO VI

Lote	Item	Descrição
02	34	<p>AIPIM DESCASCADO (MANDIOCA)</p> <p>Referência: Resolução RDC nº 273 de 22/09/2005, ANVISA/MS Resolução RDC nº 272 de 22/09/2005, ANVISA/MS</p> <p>SENSORIAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • FÍSICO-QUÍMICA: Umidade • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Staphylococcus Aureus Bacillus Cereus <p>AVALIAÇÃO EXTERNA Embalagem íntegra Rotulagem conforme legislação Peso conforme rotulagem Data de fabricação e validade visível Fabricação e validade conforme edital</p> <p>TÉCNICO CULINÁRIO Facilidade de preparo Rendimento</p>

Lote	Item	Descrição
05	47	<p>FÓRMULA INFANTIL DE PARTIDA (PARA CRIANÇAS DE 0 A 6 MESES)</p> <p>Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução RDC nº 43 de 19/09/2011, ANVISA/MS Portaria INMETRO nº. 350, de 06/07/2012</p> <p>SENSORIAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aparência • Textura • Cor • Odor

		<ul style="list-style-type: none"> • Sabor • Consistência • FÍSICO-QUÍMICA: Umidade • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Salmonella sp Coliformes a 45°C Staphylococcus Aureus Bacillus Cereus • AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
05	48	<p>FÓRMULA INFANTIL DE SEGUIMENTO (PARA CRIANÇAS A PARTIR DE 6 MESES)</p> <p>Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução RDC nº 43 de 19/09/2011, ANVISA/MS Portaria INMETRO nº. 350, de 06/07/2012</p> <p>SENSORIAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • FÍSICO-QUÍMICA: Umidade • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Salmonella sp Coliformes a 45°C Staphylococcus Aureus Bacillus Cereus • AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
05	49	<p>FÓRMULA INFANTIL A BASE DE PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA (PARA CRIANÇAS DE 0 A 12 MESES)</p> <p>Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS</p>



Secretaria de Administração

		<p>Resolução RDC nº 43 de 19/09/2011, ANVISA/MS Portaria INMETRO nº. 350, de 06/07/2012</p> <p>SENSORIAL:</p> <ul style="list-style-type: none">• Aparência• Textura• Cor• Odor• Sabor• Consistência• FÍSICO-QUÍMICA: Umidade• MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica• MICROBIOLOGIA: Salmonella sp Coliformes a 45°C Staphylococcus Aureus Bacillus Cereus• AVALIAÇÃO EXTERNA• Embalagem íntegra• Rotulagem conforme legislação• Peso conforme rotulagem• Data de fabricação e validade visível• Fabricação e validade conforme edital• TÉCNICO CULINÁRIO• Facilidade de preparo• Rendimento
05	50	<p>FÓRMULA INFANTIL ANTI-REGURGITAÇÃO Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução RDC nº 43 de 19/09/2011, ANVISA/MS Portaria INMETRO nº. 350, de 06/07/2012</p> <p>SENSORIAL:</p> <ul style="list-style-type: none">• Aparência• Textura• Cor• Odor• Sabor• Consistência• FÍSICO-QUÍMICA: Umidade• MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica• MICROBIOLOGIA: Salmonella sp Coliformes a 45°C Staphylococcus Aureus Bacillus Cereus• AVALIAÇÃO EXTERNA• Embalagem íntegra• Rotulagem conforme legislação• Peso conforme rotulagem• Data de fabricação e validade visível• Fabricação e validade conforme edital



Secretaria de Administração

		<ul style="list-style-type: none">• TÉCNICO CULINÁRIO• Facilidade de preparo• Rendimento
--	--	---

Lote	Item	Descrição
06	52	<p>MACARRÃO MIÚDO DE ARROZ PARA SOPA</p> <p>Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 ANVISA/MS Portaria INMETRO nº. 350, de 06/07/2012</p> <ul style="list-style-type: none">• SENSORIAL:• Aparência• Textura• Cor• Odor• Sabor• Consistência• FÍSICO-QUÍMICA: Umidade• MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica• MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Bacillus Cereus Staphylococcus Aureus Samonellas sp• AVALIAÇÃO EXTERNA• Embalagem íntegra• Rotulagem conforme legislação• Peso conforme rotulagem• Data de fabricação e validade visível• Fabricação e validade conforme edital• TÉCNICO CULINÁRIO• Facilidade de preparo• Rendimento
06	53	<p>MACARRÃO PARAFUSO DE ARROZ</p> <p>Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 ANVISA/MS Portaria INMETRO nº. 350, de 06/07/2012</p> <ul style="list-style-type: none">• SENSORIAL:• Aparência• Textura• Cor• Odor• Sabor• Consistência• FÍSICO-QUÍMICA: Umidade• MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica• MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Bacillus Cereus Staphylococcus Aureus



Secretaria de Administração

		<p style="text-align: center;">Samonellas sp</p> <ul style="list-style-type: none"> • AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
--	--	---

Lote	Item	Descrição
07	55	<p>BISCOITO ROSQUINHA DE CHOCOLATE Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Portaria INMETRO nº. 350, de 06/07/2012</p> <ul style="list-style-type: none"> • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Salmonella sp Staphylococcus Aureus • AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
07	55	<p>BISCOITO ROSQUINHA DE CHOCOLATE Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Portaria INMETRO nº. 350, de 06/07/2012</p> <ul style="list-style-type: none"> • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica

		<p>Matéria Microscópica</p> <ul style="list-style-type: none"> • MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Salmonella sp Staphylococcus Aureus • AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
07	56	<p>BISCOITO SALGADO COM GERGELIM Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Portaria INMETRO nº. 350, de 06/07/2012</p> <ul style="list-style-type: none"> • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Salmonella sp Staphylococcus Aureus • AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
07	57	<p>BISCOITO SALGADO INTEGRAL SEM LEITE Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Portaria INMETRO nº. 350, de 06/07/2012</p> <ul style="list-style-type: none"> • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica

		<ul style="list-style-type: none"> • MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Salmonella sp Staphylococcus Aureus • AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
07	58	<p>BISCOITO SEQUILHO Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Portaria INMETRO nº. 350, de 06/07/2012</p> <ul style="list-style-type: none"> • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Salmonella sp Staphylococcus Aureus • AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
07	60	<p>BISCOITO DOCE DIET – sabores variados Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Portaria nº 29 de 13/01/1998, ANVISA/MS (Versão Republicada – 30/03/1998). Portaria INMETRO nº. 350, de 06/07/2012</p> <ul style="list-style-type: none"> • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica

		<p>Matéria Microscópica</p> <ul style="list-style-type: none"> • MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Salmonella sp Staphylococcus Aureus • AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
07	61	<p>BISCOITO DOCE SEM GLÚTEN Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Portaria INMETRO nº. 350, de 06/07/2012</p> <ul style="list-style-type: none"> • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Salmonella sp Staphylococcus Aureus • AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
07	62	<p>BISCOITO SALGADO SEM GLÚTEN Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Portaria INMETRO nº. 350, de 06/07/2012</p> <ul style="list-style-type: none"> • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica

		<ul style="list-style-type: none"> • MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Salmonella sp Staphylococcus Aureus • AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
07	63	<p>PÃO DE MEL SEM GLÚTEN Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Portaria INMETRO nº. 350, de 06/07/2012</p> <p>SENSORIAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Salmonella sp Staphylococcus Aureus • AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
07	59	<p>PÃO DE MEL Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Portaria INMETRO nº. 350, de 06/07/2012</p> <ul style="list-style-type: none"> • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C



Secretaria de Administração

		<p>Salmonella sp Staphylococcus Aureus</p> <ul style="list-style-type: none"> • AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
--	--	---

Lote	Item	Descrição
08	64	<p>PEIXE ENSOPADO – CAÇÃO – SEM LACTOSE E SEM GLÚTEN Referência: Decreto Lei nº 3.748 de 12 de julho de 1993/SC Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001 ANVISA/MS</p> <p>SENSORIAL Aspecto Cor Odor Sabor Consistência</p> <ul style="list-style-type: none"> • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica • Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Salmonella sp Coliformes a 45°C Staphylococcus Aureus • AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
08	65	<p>FILÉ DE TILÁPIA CONGELADO Referência: Decreto Lei nº 3.748 de 12 de julho de 1993/SC Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001 ANVISA/MS</p> <p>SENSORIAL Aspecto Cor Odor Sabor Consistência</p>

		<ul style="list-style-type: none"> • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica MICROBIOLOGIA: Salmonella sp Coliformes a 45°C Staphylococcus Aureus • AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo <p>Rendimento</p>
--	--	--

Lote	Item	Descrição
09	66	<p>ALFARROBA EM PÓ Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001 ANVISA/MS</p> <ul style="list-style-type: none"> • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Salmonella sp • AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
09	67	<p>ACHOCOLATADO DIET Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Portaria INMETRO nº. 350, de 06/07/2012 Portaria nº 29 de 13/01/1998, ANVISA/MS (Versão Republicada – 30/03/1998).</p> <p>SENSORIAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aparência • Textura • Cor

		<ul style="list-style-type: none"> • Odor • Sabor • Consistência • FÍSICO-QUÍMICA: Umidade • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Salmonella sp Bacillus Cereus • AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
09	68	<p>ADOÇANTE EM PÓ Referência: Portaria nº 29 de 13/01/1998, ANVISA/MS (Versão Republicada – 30/03/1998).</p> <ul style="list-style-type: none"> • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • FÍSICO-QUÍMICA: Umidade • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Coliformes a 35°C • AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento

Lote	Item	Descrição
10	74	DOCE DE LEITE DIET



Secretaria de Administração

		<p>Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Portaria nº 29 de 13/01/1998, ANVISA/MS (<u>Versão Republicada</u> – 30/03/1998). Portaria INMETRO nº. 350, de 06/07/2012</p> <p>SENSORIAL:</p> <ul style="list-style-type: none">• Aparência• Textura• Cor• Odor• Sabor• Consistência• MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica• MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Salmonella sp Staphylococcus Aureus• AVALIAÇÃO EXTERNA• Embalagem íntegra• Rotulagem conforme legislação• Peso conforme rotulagem• Data de fabricação e validade visível• Fabricação e validade conforme edital• TÉCNICO CULINÁRIO• Facilidade de preparo• Rendimento
10	75	<p>GELÉIA DIET DE FRUTAS</p> <p>Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Portaria INMETRO nº. 350, de 06/07/2012 Portaria nº 29 de 13/01/1998, ANVISA/MS (<u>Versão Republicada</u> – 30/03/1998).</p> <p>SENSORIAL:</p> <ul style="list-style-type: none">• Aparência• Textura• Cor• Odor• Sabor• Consistência• MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica• MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Samonellas sp• AVALIAÇÃO EXTERNA• Embalagem íntegra• Rotulagem conforme legislação• Peso conforme rotulagem• Data de fabricação e validade visível• Fabricação e validade conforme edital• TÉCNICO CULINÁRIO• Facilidade de preparo

		<ul style="list-style-type: none"> • Rendimento
10	76	<p>GELATINA DIET MARACUJÁ OU ABACAXI Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Portaria nº 29 de 13/01/1998, ANVISA/MS (<u>Versão Republicada – 30/03/1998</u>).</p> <ul style="list-style-type: none"> • SENSORIAL: <ul style="list-style-type: none"> • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Salmonella sp Bacillus Cereus • AVALIAÇÃO EXTERNA <ul style="list-style-type: none"> • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO <ul style="list-style-type: none"> • Facilidade de preparo • Rendimento
10	77	<p>PÓ PARA PUDIM DE CHOCOLATE DIET Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 ANVISA/MS Portaria INMETRO nº. 350, de 06/07/2012 Portaria nº 29 de 13/01/1998, ANVISA/MS (<u>Versão Republicada – 30/03/1998</u>).</p> <ul style="list-style-type: none"> • SENSORIAL: <ul style="list-style-type: none"> • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Salmonella sp Bacillus Cereus • AVALIAÇÃO EXTERNA <ul style="list-style-type: none"> • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem

		<ul style="list-style-type: none"> • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
10	78	<p>PÓ PARA PUDIM DE COCO DIET Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 ANVISA/MS Portaria INMETRO nº. 350, de 06/07/2012 Portaria nº 29 de 13/01/1998, ANVISA/MS (<u>Versão Republicada – 30/03/1998</u>).</p> <ul style="list-style-type: none"> • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Salmonella sp Bacillus Cereus • AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
10	69	<p>AMIDO DE MILHO Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Portaria INMETRO nº. 350, de 06/07/2012</p> <ul style="list-style-type: none"> • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • • FÍSICO-QUÍMICA: Umidade • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Salmonella sp Coliformes a 45°C Bacillus Cereus

		<ul style="list-style-type: none"> • AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo <p>Rendimento</p>
10	70	<p>AVEIA EM FLOCOS FINOS Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Portaria INMETRO nº. 350, de 06/07/2012</p> <p>SENSORIAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • FÍSICO-QUÍMICA: Umidade • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Samonellas sp <p>AVALIAÇÃO EXTERNA Embalagem íntegra Rotulagem conforme legislação Peso conforme rotulagem Data de fabricação e validade visível Fabricação e validade conforme edital</p> <p>TÉCNICO CULINÁRIO Facilidade de preparo Rendimento</p>
10	79	<p>CREME DE ARROZ Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Portaria INMETRO nº. 350, de 06/07/2012</p> <p>SENSORIAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • FÍSICO-QUÍMICA: Umidade • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Bacillus Cereus Samonellas sp <p>AVALIAÇÃO EXTERNA</p>

		<p>Embalagem íntegra Rotulagem conforme legislação Peso conforme rotulagem Data de fabricação e validade visível Fabricação e validade conforme edital TÉCNICO CULINÁRIO Facilidade de preparo Rendimento</p>
10	71	<p>FARINHA LÁCTEA Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Portaria INMETRO nº. 350, de 06/07/2012</p> <p>SENSORIAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • FÍSICO-QUÍMICA: Umidade • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Bacillus Cereus Samonellas sp <p>AVALIAÇÃO EXTERNA Embalagem íntegra Rotulagem conforme legislação Peso conforme rotulagem Data de fabricação e validade visível Fabricação e validade conforme edital TÉCNICO CULINÁRIO Facilidade de preparo Rendimento</p>
10	72	<p>FLOCOS DE CEREAIS Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Portaria INMETRO nº. 350, de 06/07/2012</p> <p>SENSORIAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • FÍSICO-QUÍMICA: Umidade • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Bacillus Cereus Samonellas sp <p>AVALIAÇÃO EXTERNA</p>

		<p>Embalagem íntegra Rotulagem conforme legislação Peso conforme rotulagem Data de fabricação e validade visível Fabricação e validade conforme edital TÉCNICO CULINÁRIO Facilidade de preparo Rendimento</p>
10	80	<p>BEBIDA DE ARROZ Referência: Portaria INMETRO n°. 350, de 06/07/2012</p> <ul style="list-style-type: none"> • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica • Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C • AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
10	79	<p>CREME DE SOJA Referência: Resolução RDC n° 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Resolução RDC n° 91 de 18/10/2000, ANVISA/MS Portaria INMETRO n°. 350, de 06/07/2012</p> <p>SENSORIAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • FÍSICO-QUÍMICA: Umidade • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica • Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Salmonella sp • Coliformes a 45°C • Bacillus Cereus • AVALIAÇÃO EXTERNA • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação

		<ul style="list-style-type: none"> • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
10	82	<p style="text-align: center;">DOCE DE SOJA</p> <p>Referência: Resolução RDC nº 91 de 18/10/2000, ANVISA/MS Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Portaria INMETRO nº. 350, de 06/07/2012</p> <p>SENSORIAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • FÍSICO-QUÍMICA: Umidade • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Salmonella sp Coliformes a 45°C Bacillus Cereus <p>• AVALIAÇÃO EXTERNA</p> <ul style="list-style-type: none"> • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
10	83	<p>BEBIDA DE SOJA ORIGINAL</p> <p>Referência: Resolução RDC nº 91 de 18/10/2000, ANVISA/MS Portaria INMETRO nº. 350, de 06/07/2012</p> <ul style="list-style-type: none"> • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • FÍSICO-QUÍMICA: Umidade • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Salmonella sp Coliformes a 45°C Bacillus Cereus <p>• AVALIAÇÃO EXTERNA</p>

		<ul style="list-style-type: none"> • Embalagem íntegra • Rotulagem conforme legislação • Peso conforme rotulagem • Data de fabricação e validade visível • Fabricação e validade conforme edital • TÉCNICO CULINÁRIO • Facilidade de preparo • Rendimento
10	73	<p>MISTURA DE AMIDO DE MILHO PARA MINGAU Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Portaria INMETRO nº. 350, de 06/07/2012</p> <p>SENSORIAL:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • FÍSICO-QUÍMICA: Umidade • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica • MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Bacillus Cereus Samonellas sp <p>AVALIAÇÃO EXTERNA Embalagem íntegra Rotulagem conforme legislação Peso conforme rotulagem Data de fabricação e validade visível Fabricação e validade conforme edital</p> <p>TÉCNICO CULINÁRIO Facilidade de preparo Rendimento</p>

Lote	Item	Descrição
11	84	<p>LEITE SEM LACTOSE Referência: Resolução RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA/MS Portaria INMETRO nº. 350, de 06/07/2012</p> <ul style="list-style-type: none"> • SENSORIAL: • Aparência • Textura • Cor • Odor • Sabor • Consistência • MICROSCOPIA: Matéria Macroscópica Matéria Microscópica



Secretaria de Administração

	<ul style="list-style-type: none">• MICROBIOLOGIA: Coliformes a 45°C Staphylococcus Aureus Clostridium sulfito•• AVALIAÇÃO EXTERNA• Embalagem íntegra• Rotulagem conforme legislação• Peso conforme rotulagem• Data de fabricação e validade visível• Fabricação e validade conforme edital• TÉCNICO CULINÁRIO• Facilidade de preparo• Rendimento
--	--



PREGÃO PRESENCIAL Nº 132/2013

ANEXO VII

ANÁLISE DAS AMOSTRAS

As empresas participantes deste processo deverão efetuar a entrega das amostras e documentos exigidos dos produtos cotados, em data a ser fixada pelo pregoeiro, na Cozinha Experimental, cito Rua Marquês de Olinda, nº 2900, Bairro Glória, CEP 89216-100, Joinville – SC, entre 08 e 12h.

As amostras deverão ser os próprios produtos a serem comercializados (marca, peso, embalagem, sabor), devendo estar identificadas com o nome da empresa proponente, edital, lote e item a que se refere à amostra.

As amostras deverão estar acompanhadas de:

- a) Relação de Amostras Apresentadas pela empresa em 3 vias iguais em papel timbrado da empresa proponente, as quais serão protocoladas (1 via ficará com as amostras, 01 via ficará com o fornecedor e 01 via deverá ser anexada no processo licitatório), contendo o nome da empresa proponente, edital, lote e item a que se refere a amostra e estar assinada pelo representante da empresa.
- b) Alvará Sanitário do fabricante e para os produtos derivados de origem animal, SIF ou SIE.
- c) Alvará sanitário da empresa proponente.

Caso as amostras sejam entregues por transportadora, sem a presença de um representante legal da empresa, a Secretaria de Educação não se responsabiliza quanto a falta de produto(s)- item escrito na relação entregue pela empresa, mas não apresentado e/ou avarias provocadas pelo transporte das amostras.

As amostras deverão estar acondicionadas em caixas de papelão Kraft, com etiqueta de identificação da empresa concorrente, e devidamente fechadas. A caixa será aberta no ato da entrega da amostra para conferência e protocolo da entrega.

Para os itens perecíveis que necessitam de refrigeração conforme rotulagem, as amostras deverão estar acondicionadas em caixas isotérmicas, com etiqueta de identificação da empresa concorrente, e devidamente fechadas. A caixa será aberta no ato da entrega da amostra para conferência e protocolo da entrega.

As amostras dos alimentos ficarão em poder da Secretaria de Educação até a homologação do processo. A empresa que for aprovada e/ou a empresa que for reprovada e não for solicitada análise laboratorial poderá retirar três das amostras entregues as quais deverão ser retiradas até (10) dez dias a partir da data de homologação do processo. Após este período, se as amostras não forem retiradas, não mais serão devolvidas.



Secretaria de Administração

Não é necessária a apresentação dos hortifrutigranjeiros, com exceção do Aipim descascado (Lote 2, item 34).

Esta análise possui caráter eliminatório e será registrada no formulário para AVALIAÇÃO SENSORIAL DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS.

AVALIAÇÃO SENSORIAL DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

PREGÃO:	LOTE:	ITEM:
PRODUTO:	MARCA:	
FORNECEDOR:		
FABRICANTE:		
QUANTIDADE (KG/L):	Qtde Amostra:	DATA:

Avaliação Externa:

Item Avaliado	Sim	Não	Observações
Embalagem Íntegra			
Rotulagem Conforme legislação			
Peso conforme rotulagem			
Data de fabricação e validade visível			
Validade conforme edital			

Avaliação Sensorial:

Item Avaliado	Característico	Não característico	Observações
Aparência			
Cor			
Odor			
Sabor			
Textura/consistência			

Características Técnicas De acordo com o Edital () Sim () Não

Obs:

Facilidade de preparo Técnico-culinário: () fácil () médio () difícil () Não se aplica

Obs:

Tempo de cocção recomendado: () minutos () suficiente () insuficiente () não se aplica

Aderência na panela: () sim () não () Não se aplica

Rendimento: porções de (kg/ml)

Confere com o rendimento apresentado na ficha técnica: () sim () não () Não se aplica

Obs:

() Aprovado () Reprovado



PREGÃO PRESENCIAL Nº 132/2013

ANEXO VIII

PROCEDIMENTOS NORMATIVOS PARA ENTREGA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS NAS UNIDADES ESCOLARES

- 1 - Os gêneros alimentícios deverão ser **entregues pelos próprios fornecedores nas Unidades Escolares (escolas, centros de educação infantil e entidades)** relacionadas no ANEXO X, no Centro de Distribuição da Secretaria da Educação (cito, rua Marquês de Olinda, nº 2900, Bairro Glória, Joinville-SC, entre 07 e 12h) nos períodos e quantidades especificadas em cada produto do ANEXO I.
- 2 - Os pontos de entrega relacionados no ANEXO X poderão sofrer alterações (inclusão e/ou exclusão), de acordo com a Secretaria de Educação.
- 3 - A Empresa deverá elaborar o seu plano e seus roteiros de entrega em conjunto com a Gerência de Assistência ao Educando (GAE) para o semestre e informar, por escrito, ao Serviço de Alimentação e Nutrição Escolar (SANE) da GAE até 15 dias após a assinatura do contrato para aprovação da GAE.
- 4 - A entrega deverá ser realizada na data marcada e todas as unidades devem ter recebido neste dia ou, no máximo, até o dia seguinte. O horário para entrega nas Escolas e Centros de Educação Infantil com funcionamento integral é das 07 às 17h. Nas Escolas e Centros de Educação Infantil com funcionamento parcial, o horário para entrega é das 7h30min às 11h30min e das 13h30min às 17h.
- 5 - Os gêneros alimentícios a serem entregues, serão vistoriados pela Equipe de Nutricionistas do SANE/GAE, no Centro de Distribuição da Secretaria da Educação e somente após esta etapa, se estiverem em acordo com as amostras apresentadas e aprovadas, serão liberados para distribuição nas unidades escolares, conforme descrito nos itens 1 e 2 deste anexo, mediante **GUIA DE REQUISIÇÃO PARA ENTREGA**, emitida pela SE/GAE. Se nesta etapa houver reprovação de algum item do lote, o mesmo deverá ser repostado em adequação a descrição do Edital. Se no ato da entrega na unidade escolar houver algum item em desacordo, o mesmo deverá ser repostado em adequação a descrição do Edital. O produto a ser repostado deverá passar novamente pela equipe de Nutricionistas da Secretaria da Educação da PMJ para análise. A reposição dos produtos deverá ocorrer em 24 horas.
- 6 - A entrega dos gêneros alimentícios se dará mediante GUIA DE REQUISIÇÃO PARA ENTREGA, emitida pela SE/GAE, que conterà 3 vias de igual teor, sendo que a primeira via ficará na unidade escolar, uma via ficará com o fornecedor e uma via deverá ser imediatamente devolvida (no dia e no máximo no dia seguinte ao término da entrega) à SE/GAE, para fins de conferência.
- 7 - No ato da entrega, o fornecedor deverá estar munido de balança para pesagem em todas as unidades escolares.



Secretaria de Administração

8 - É de responsabilidade da empresa fornecedora ter um acompanhante devidamente uniformizado (jaleco, boné e calçado fechado) para o transporte dos produtos até o depósito das Unidades Escolares. Os entregadores deverão portar carteira ou atestado de saúde e identificação da empresa fornecedora dos gêneros alimentícios.

9 - Os produtos deverão ser transportados de acordo com as normas da Vigilância Sanitária e o caminhão atender as exigências das normas para o transporte.

10 - A empresa deverá entregar nas Unidades Escolares apenas o alimento aprovado na Análise de Amostras, que será realizada de acordo com o ANEXO VII.

11 - Em caso de necessidade de substituição de um produto por similar, duas (02) amostras deste deverão ser encaminhadas, acompanhadas de justificativa em papel timbrado da empresa; de Ficha Técnica e Alvará Sanitário do Fabricante para análise. Se necessário, será solicitado Laudo de Análise conclusivo emitido por Laboratório Qualificado, para análise pela Equipe de Nutricionistas do SANE/GAE. Esta alteração não deverá acarretar atraso na data estipulada para entrega dos alimentos.

12 - A possibilidade de troca de marca só ocorrerá se a empresa produtora não estiver mais fabricando o produto ou a importadora não estiver mais importando o produto. Neste caso, o fornecedor deverá anexar no processo, um documento do fabricante ou importador informando a ocorrência. A solicitação para alteração de marca, que se refere o item 11 deve ser protocolada no SANE/GAE com um mínimo de 10 dias de antecedência para análise.

13 - Se durante o período de entrega o fabricante do produto alterar a composição química do alimento de forma a ocasionar prejuízos nutricionais ou de saúde ao aluno, a Equipe de Nutricionistas do SANE/GAE poderá solicitar a troca de produto. Para tanto, o fornecedor deverá cumprir o item 11 deste anexo.

14 - Deverá ser apresentada, quando da entrega dos produtos, autorização de importação do órgão competente do Ministério da Saúde ou do Ministério da Agricultura, quando se tratar de produtos importados. Incluir também Certificado de Qualidade do Produto, expedido por órgão oficial de controle do país de origem, atendendo às demais exigências fixadas na legislação sanitária em vigor. No caso de produtos do MERCOSUL, verificar o cumprimento das resoluções aprovadas dos países membros.

15 - Os produtos não-perecíveis – resfriados ou congelados – deverão passar pela vigilância sanitária antes serem vistoriados pela Equipe de Nutricionistas do SANE/GAE.

16 - Os hortifrutigranjeiros obrigatoriamente deverão ser entregues em monoblocos vazados, devidamente higienizados. Fica proibida a entrega em caixas de madeira.

17 - Fica terminantemente proibida a entrega de gêneros alimentícios sem rótulos.



17.1 - No rótulo dos produtos devem constar, obrigatoriamente, as seguintes especificações:

- tipo e nome completo do alimento;
- marca;
- ingredientes;
- rotulagem nutricional de acordo com a Resolução nº 40/2001 da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária;
- data de fabricação e vencimento ou prazo de validade anotados no formato próprio da língua portuguesa (dia/ano), em local visível na embalagem;
- número do lote;
- nome e endereço do fabricante ou embalador;
- peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medida;
- declaração da presença de glúten na formulação, quando for o caso;
- condições de armazenamento;
- empilhamento máximo para armazenamento;
- número do Registro do Ministério da Saúde para Produtos Com Registro Obrigatório de acordo com o Anexo II da Resolução nº 023/2000 da ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

17.2. Os rótulos dos alimentos obtidos através de uma formulação pré-definida devem conter, obrigatoriamente, além das informações citadas anteriormente, as seguintes:

- instrução para preparo;
- rendimento após o preparo, expresso em números de porções prontas e indicando o peso ou volume líquido de cada porção;
- composição centesimal.

17.3. As embalagens primárias e secundárias devem ser adequadas a:

- natureza do alimento;
- condições de armazenamento;
- prazo de validade.

17.4. Não podem ser utilizadas etiquetas com informações diferentes das impressas no rótulo do alimento.

18 - Nos casos de suspeita da qualidade do produto, será encaminhada amostra para análise laboratorial que deverá ser realizada em qualquer fase da execução do programa, por determinação do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), bem como do SANE/GAE, condicionando a distribuição do alimento ao resultado da análise. Será efetuada determinação de microrganismos e/ou substâncias tóxicas de origem microbiana, sempre que se tornar necessária à obtenção de dados adicionais sobre o produto em questão ou quando ocorrerem toxinfecções alimentares. A despesa de análise dos produtos suspeitos correrá por conta do fornecedor.



Secretaria de Administração

19 - As empresas serão responsáveis por seus produtos até a data que expirar a validade dos mesmos, valendo para a resolução de qualquer dúvida, o Código de Defesa do Consumidor. Produto deteriorado antes do fim do prazo de validade ter expirado deverá ser repostado pela Empresa.



Secretaria de Administração

PREGÃO PRESENCIAL Nº 132/2013

ANEXO IX

ROTULAGEM

O produto deverá apresentar rotulagem de acordo com a legislação vigente.

O termo **rotulagem conforme legislação** é o registro do produto no Órgão Competente, data de fabricação e validade, rendimento e diluição, modo de preparo, valor nutricional, critérios para armazenamento, SAC (Serviço de Atendimento ao Consumidor) dados do produtor, per capita, peso, orientações sobre conservação.

O produto deverá obedecer ao padrão de identidade e qualidade: aquele estabelecido pelo órgão competente do Ministério da Saúde, dispondo sobre a denominação, definição e composição de alimentos, matérias primas alimentares, alimentos “in natura” e aditivos intencionais, fixando requisitos de higiene, normas de envasamento e rotulagem, métodos de amostragem e análise.

Estar licenciadas pelos órgãos competentes, obedecendo às disposições das Legislações Federal e Estadual vigentes, relativas ao registro, rotulagem e padrões de identidade e qualidade.



PREGÃO PRESENCIAL Nº 132/2013

ANEXO X RELAÇÃO DAS UNIDADES ESCOLARES

ENDEREÇOS DAS UNIDADES ESCOLARES DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO

Nº	NOME DA ESCOLA	ENDEREÇO	BAIRRO/LOC/DISTR.
1	ABDON BAPTISTA (E.M. DR.) (U)	R: Petrópolis, 1.618	Petrópolis
2	ADA SANT'ANNA DA SILVEIRA (EM. PROFª)(U)	R: Monsenhor Gercino, 6.674	Paranaguamirim
3	ADOLPHO BARTSCH (E.M.) (U)	R: Arno Krelling, s/nº	Pirabeiraba
4	ALIRE CARNEIRO (E.M. CEL.) (R)	Estr. Timbé, 1.335	Pirabeiraba/Área Rural
5	ALUIZIUS SEHNEM (E.M. PROF.) (U)	R: Baltazar Buschle, 3.645	Espinheiros
6	ALFREDO GERMANO HENRIQUE HARDT (E.M.)	Estr. D'Oeste, s/n	Rio Bonito/Área Rural
7	AMADOR AGUIAR (E.M.) (U)	R:Alvaro Maia, s/n	Ulysses Guimarães
8	ANA SOARES PAUL (E.M. PROFª) (R)	Estr. Dedo Grosso, 2.617	Área Rural/Vila Nova
9	ANABURGO (E.M.) (U)	Estr. Anaburgo, 1.747	Vila Nova
10	ANDRÉ IMMESTSBERGER(E.M.)(R)(ex-Dedo Grosso)	Estr. do Sul, Km 15	Área Rural - Vila Nova
11	ANITA GARIBALDI (E.M.) (U)	R: Independência, 965	Anita Garibaldi
12	ANNA MARIA HARGER (E.M. PROFª) (U)	R: Barbosa Rodrigues, 227	Guanabara
13	ARINOR VOGELSANGER (E.M. VER)	R: Rolando Gruske, s/nº	Vila Nova
14	ARTHUR DA COSTA E SILVA (E.M. PRES.) (U)	R: XV de Outubro, 4.648	Rio Bonito
15	AVELINO MARCANTE (E.M. PROF.) (U)	R: Guilherme Holz, 140	Bom Retiro
16	BALTASAR BUSCHLE (E.M. PREF.) (U)	R:Olga Trusz Sboinski, s/nº	Parque Guarani
17	BERNARDO TANK (E.M. PROF.) (U)	R: XV de Novembro, 8.574	Vila Nova
18	CARLOS GOMES DE OLIVEIRA (E.M. SEN.) (U)	R: Lauro Schroeder, 777	Aventureiro
19	CARLOS HEINS FUNKE (E.A.M.) (U)	Rodovia SC 301, KM 0	Dona Francisca
20	CARLOS (E.M. Pe.) (R)	Estr. Blumenau, 5.296	Área Rural/Vila nova
21	CASTELLO BRANCO (E.M. PRES.) (U)	R: São Miguel, 363	Boa Vista
22	CURT ALVINO MONICH (E.M. VER.) (U)	R: Harold Maul, 250	Aventureiro
23	EDGAR MONTEIRO CASTANHEIRA (EM. PROF.)(U)	R: dos Miosótis, 72	Fátima
24	ELADIR SKIBINSKI (E.M. PROFª) (U)	R: José Gonçalves, 803 - Loc. Parque Jlle	Aventureiro
25	ELIZABETH VON DREIFUSS (E.M. PROFª) (U)	R: Minas Gerais, 5.876	Morro do Meio
26	EMÍLIO PAULO ROBERTO HARDT (E.M.) (U)	R: Emílio Hardt, s/n	Rio Bonito
27	EMÍLIO STOCK JR. (E.M. PREF.) (R)	Estr. do Salto II, 3.664	Área Rural/Vila Nova
28	ESTRADA BLUMENAU (E.M.) (R)	Estr. Blumenau, s/nº	Área Rural-Vila Nova
29	ESTRADA PALMEIRAS (E.M.) (R)	Estr. Palmeiras, 1.700	Área Rural - Rio Bonito
30	EUGÊNIO KLUG (E.M.) (R) - MILDAU	Estr. Mildau, 835	Dona Francisca
31	EVALDO KOEHLER (E.M.) (R)	Estr. Cubatão Raab	Pirabeiraba/Área Rural
32	FRCO. JOSÉ R. DE OLIVEIRA(CAICPROF.DESEM.)(U)	R: Agostinho dos Santos, s/n	Comasa



Secretaria de Administração

33	FRANCISCO RIEPER (E.M. PROF.) (R)	BR - SC 301, Km 14 - Estr. do Pico	D.Francisca/Área Rural
34	FRITZ BENKENDORF (E.M.) (R)	Estr. Caminho Curto, 1.697	Pirabeiraba/Área Rural
35	GERALDO WETZEL (E.M. PREF.) (U)	R: Passo Fundo, 315	Fátima
36	GERMANO LENSCHOW (E.M.) (R)	Estr. D. Francisca, km 21	Pirabeiraba/Área Rural
37	HANS DIETER SCHMIDT - (E.M. DR.) (U)	R: Carina, 95	Jardim Paraíso
38	EXTENSÃO DA E.M.DR.HANS D.SCHMIDT	E.B. Nagib Zattar	Jardim Paraíso
39	HANS MÜLLER (E.M. PASTOR) (U)	R: Pastor Hans Müller, 102	Glória
40	HERIBERTO HÜLSE (E.M. GOV.) (U)	R: Conselheiro Lafayette, 225	Boa Vista
41	HERMANN MÜLLER (E.M.) (R)	Estr. Palmeira	Área Rural/Rio Bonito
42	HILDA ANNA KRISCH (E.M. ENFERMEIRA) (U)	R: Selma Doering Bruhns, s/n	Jardim Iriú
43	HONÓRIO SALDO (E.M. PROF.) (R)	Estr. Quiriri, 3.467	APA/Quiriri/.Pirab.
44	HUBERT HÜBENER (E.M. VER.) (R)	Estr. Alto Quiriri, 6.771	APA/Quiriri/Dist.Pirab.
45	ISABEL SILVEIRA MACHADO (E.M. PROFª) (U)	R: Dorothóvio Nascimento, 4.723	Área Rural/Cubatão
46	JAIME DE BARROS CÂMARA (E.M. DOM) (U)	R: João Ebert, 836	Comasa
47	JOÃO BERNARDINO DA SILVEIRA.JR. (E.M. PROF.)	R: João Costa Junior, 1.410	João Costa
48	JOÃO COSTA (E.M.) (U)	R: Monsenhor Gercino, 3900	João Costa
49	JOÃO DE OLIVEIRA (E.M.) (U)	R: Agulhas Negras, 1.587	Fátima
50	JOÃO MEERHOLZ (E.M. PROF.) (R)	Estr. do Sul - KM 18	Área Rural/Vila Nova
51	JOAQUIM FÉLIX MOREIRA (EM. PREF.) (U)	R: Waldomiro Inácio de Carvalho, 333	Paranaguamirim
52	JOSÉ ANTÔNIO NAVARRO LINS (E.M. DR.) (U)	R: Imbuia, 55	Comasa
53	JOSÉ DO PATROCÍNIO (E.M.) (R)	Estr. Timbé, s/n	Área Rural/Jard.Paraiso
54	JOSÉ MOTTA PIRES (E.M. PROF.) (U)	R: Parati, 590	Nova Brasília
55	JÚLIO MACHADO DA LUZ (E.M. PROF.) (U)	R: Jativoca, 1.800	Nova Brasília
56	KARIN BARKEMEYER (E.M.PROFª) (U)	R: Marcio Luckow, 450	Vila Nova
57	LACY LUIZA DA CRUZ FLORES (E.M. PROFª) (U)	R: Waldemiro J. Borges, 3.997	Itinga
59	LAURA ANDRADE (E.M. PROFª) (U)	R: Senador Rodrigo Lobo, 1.140	Jardim Iriú
60	LAURO CARNEIRO DE LOYOLA (E.M. DEP.) (U)	R: Francisco Dunzer, 141	Boehmerwadt
61	LUIZ GOMES (E.M. PREF.) (U)	R: Ivone Carazzai,esq.R:Domingos Abílio Miranda	Adhemar Garcia
62	MARIA MAGDALENA MAZZOLLI(E.M.PROFª)@	Estr. da Ilha, s/n, 2066	Pirabeiraba
63	MARIA REGINA LEAL (E.M. PROFª) (U)	R: Arnaldo Davet, 519	Espinheiros
64	MARIANO COSTA (CAIC PROFº) (U)	Av. Alvin Hansen	Adhemar Garcia
65	MAX COLIN (E.M. PREF.) (U)	R: Pasteur, 1.079	Iriú
66	NILSON WILSON BENDER (E.M.PREF.) (U)	Prolongamento da Rua das Tulipas	Paranaguamirim
67	NELSON DE MIRANDA COUTINHO (E.M. Dr.)	R:Francisco Vieira,s/nº	Jarivatuba



Secretaria de Administração

68	9 DE MARÇO (E.M.) (U)	Estr. Santa Catarina, 6.960 - Km7	Itinga
69	ORESTES GUIMARÃES (E.M. PROF.) (U)	R: Boehmerwadt, 1.830	Boehmerwadt
70	OSWALDO CABRAL (E.M. PROF.) (U)	R: Monsenhor Gercino, 3.134	Petrópolis
71	OTTO RISTOW FILHO (E.M.) (R)	Estr. Pirabeiraba	Área Rural
72	PAUL HARRIS (E.M.) (U)	Catanduva	São Marcos
73	PAULINE PARUCKER (E.M.) (U)	R: Atílio Vinotti, s/n	Boehmerwadt
75	PEDRO IVO CAMPOS (E.M. GOV.) (U)	R: José Manoel de Souza, 70	Costa e Silva
76	REINALDO PEDRO DE FRANÇA (E.M. PROF.) (R)	Av. Beira Mar, s/nº	Loc.Morro do Amaral
77	RIBEIRÃO DO CUBATÃO (E.M.) (R)	Estr. Alvino Souza do Nascimento, s/n	Área Rural - Cubatão
78	ROSA Mª BEREZOSKI DEMARCHI (E.M. PROFª) (U)	Av. Júpiter, 839	Jardim Paraíso
79	RUBEN ROBERTO SCHMIDLIN (E.M. DR.) (U)	R: Alexandre Silva, s/nº	Morro do Meio
80	SADALLA AMIN GHANEM (E.M. Dr.) (U)	Av. Evangelista Justino Espindola, 125	Parque Guarani
81	SAUL SANT'ANNA DE OLIVEIRA DIAS (E.M. PROF.)	R: Padre Roma, 800	Jarivatuba
82	SENHORINHA SOARES (E.M. PROFª) (R)	Estr. do Sul, 6.778	Área Rural/Vila Nova
83	7 DE SETEMBRO (E.M.) (R)	Estr. Bonita, 3.173	Área Rural/Rio Bonito
84	SYLVIO SNIECIKOVSKI (E.M. PROF.)	Avenida Júpiter, 1.753	Jardim Paraíso
85	VALENTE SIMIONI (E.M. Pe.) (U)	R: Coronel Camacho, 130	Iririú
86	VALENTIM JOÃO DA ROCHA (E.M.) (U)	R: XV de Novembro, 7.030	Vila Nova
87	VALESCA MAY ENGELMANN (E.M. PROFª) (R)	Estr. dos Morros	Área Rural/Vila Nova
88	VIRGÍNIA SOARES (E.M. PROFª) (U)	R: Princesa Mafalda, 468	Floresta
89	WITTICH FREITAG (E.M. PROFº) (U)	Avenida Miguel Alves Castanha	Aventureiro
90	ZULMA DO ROSÁRIO MIRANDA (E.M. PROFª) (U)	R: das Cabeleireiras, 101	Costa e Silva
Nº	NOME DO CEI	ENDEREÇO	BAIRRO
91	ADHEMAR GARCIA CEI (U)	R: Alvino Hansen (Cohab A. Garcia)	Adhemar Garcia
92	ADOLFO ARTMANN CEI (U)	R: Caçapava, 95	Bom Retiro
93	ALEGRIA DE VIVER CEI (U)	R: Monsenhor Gercino, 6.793	Paranaguamirim
94	ALZELIR TEREZINHA GONÇALVES PACHECO CEI (U)	R: Inambú, Esquina Rua Jaó	Costa e Silva
95	AMANDOS FINDER CEI (U)	Rua Augusto Schramm, s/nº	Jardim Iriú
96	ARTE E VIDA CEI (ex-Parque Joinville)	R: Willy Schossland, c/Rua dos Peixes	Aventureiro
97	AVENTURAS DE CRIANÇA CEI(ex-Aventureiro)	R: Pica Pau, 993	Aventureiro
98	BEIJA-FLOR CEI (U)	Rua dos Bancários, 305	Petrópolis
99	BEM-ME-QUER CEI (U)	R:Crater. Esq. Av. Júpiter	Jardim Paraíso
100	BOTÃOZINHO DE ROSA CEI (U)	R: Guanabara, 1.062	Guanabara
101	BRANCA DE NEVE CEI (U)	R: das Andorinhas, 550	Costa e Silva
102	CACHINHOS DE OURO CEI (U)	R: Pastor Georg Bürger, 141	Pirabeiraba/Centro
103	CASTELLO BRANCO CEI (U)	R: Alvino Boldt, 245-COHAB	Aventureiro
104	CÉLIO GOMES DE OLIVEIRA CEI - (KM/4) - (U)	R: Santa Catarina, s/n	Profipo



Secretaria de Administração

105	CIRANDA CIRANDINHA CEI (U)	R: Canoas, s/nº - esq. João Paulo I	Jardim Iriú
106	DOCE INFÂNCIA CEI (U)	R: Bom Retiro, s/nº	Nova Brasília
107	ELIANE KRÜGER CEI (U)	R:Adolfo da Veiga - esq. Afonso Moreira	Boehmerwaldt
108	EXTENSÃO DA ELIANE KRÜGER CEI (U)	Rua dos Esportistas, 510	Itinga
109	ESPAÇO DA CRIANÇA CEI (U)	R: Adolpho Willi Júnior/Álvaro Maia	Adhemar Garcia
110	ESPAÇO ENCANTADO CEI (U)	Av. Procópio Gomes, 749	Bucarein
111	ESPERANÇA CEI (U)	R: Vicente Celestino, 220	Comasa
112	ESPINHEIROS CEI (U)	R:Agostinho do Santos,s/nº- Caic Espinheiros	Comasa
113	ESTRELINHA BRILHANTE CEI (U)	R: Santa Isabel, 152	João Costa
114	FÁTIMA CEI (U)	R. Damásio Mathias de Oliveira,240	Jarivatuba
115	GIRASSOL CEI (U)	R: Vice Prefeito Luiz Carlos Garcia,1.035	Costa e Silva
116	CEI HERONDINA DA SILVA VIEIRA CEI (U)	R: Pedro Castro Breis, s/nº	Floresta
117	IRACI SCHMIDLIN CEI (U)	Rua: São Francisco do Sul,s/nº	Jarivatuba
118	ITAUM CEI (U)	R: Botafogo	Itaum
119	IVAN RODRIGUES CEI (U)	R: Xaxim, s/n	Iriú
120	JARDIM SOFIA CEI	Rua Cuba, 85	Jardim Sofia
121	JORGE LUIZ VANDERWEGEN CEI (U)	Rua: Abelino Abdon Ferreira	Itaum
122	JUAREZ MACHADO CEI (U) (ex-ITUSAIGO)	R: Armazém, em frente ao 263	Itaum
123	LÍRIO DO CAMPO CEI (U)	R: Fátima, 2.606	Fátima
124	LUIZA MARIA VEIGA CEI (ex-Guanabara)	R: Vidal Ramos, 41	Guanabara
125	MARILENE DOS PASSOS SANTOS CEI (U)	Prolongamento da Rua das Tulipas	Paranaguamirim
126	MÁRIO AVANCINI CEI (U)	Rua: Tuiuti, 1.10	Iriú
127	MIRACI DERETI CEI (U)	R: Bento José Flores	Espinheiros
128	MIOSÓTIS CEI (U)	R:Miosótis, esquina c/rua Assunção	Fátima
129	MORRO DO MEIO CEI (U)	R: do Campo, s/nº	Morro do Meio
130	MUNDO AZUL CEI (U)	R: Caxambú do Sul, 85	São Marcos
131	NAMIR ALFREDO ZATTAR CEI	r: São Januário, s/nº	Aventureiro
132	NOSSA SENHORA APARECIDA CEI (U)	R: Cidade de Moçoró, s/ nº	Profipo
133	ODORICO FORTUNATO CEI (U)	R:ConstâncioReisentainer, snº	Aventureiro
134	PÃO DE MEL CEI (U)	R. Alfredo Wersdoerfer, 357	Panaguamirim
135	PARAÍSO DA CRIANÇA CEI (U)	R: Júpiter , 903	Jardim Paraíso
136	PARQUE GUARANI CEI (U)	Av.Evangelista Justino Espíndola	Parque Guarani
137	PEDACINHO DO CÉU CEI (U)	Rua São Miguel,769	Boa Vista
138	PADRE CARLOS CEI (U)	R: Ministro Calógeras, 758	Centro
139	PEDRO IVO FIGUEIREDO DE CAM POS CEI (U)	R: Guanabara, s/n	Fátima
140	PEDRO PAULO HINGS COLIN CEI (U)	R: São Clemente, s/n	Itinga
141	PEQUENA SEREIRA CEI (U)	R: Kurt Alvino Monich, s/n	Costa e Silva
142	PETER PAN CEI (U)	R: Pastor Hans Müller, 138	Glória
143	PONTE SERRADA CEI (U)	R: Ponte Serrada, 1.095	Comasa
144	RAIO DE SOL CEI (U)	R: João Miers-esq. Stª Edvirges, s/nº	Vila Nova



Secretaria de Administração

145	RAIO DE SOL II CEI (U)	R: Arlindo Pereira Machado, 225	Itaum
146	SEMENTINHA CEI (U)	R: Ricardo Karmann, 175	Iriú
147	SIGELFRID POFFO CEI (U)	R: Alvin Passolt, s/nº	Vila Nova
148	SONHO DE CRIANÇA CEI (U)	R: José Gomes de Freitas, 260	Costa e Silva
149	ZÉ CARIOCA CEI (U)	R: Voluntários da Pátria, 110	Itaum
	CEAPES	ENDEREÇO	BAIRRO
149	CEAPE COSTA E SILVA	R: Elsa Meinert, 820	Costa e Silva
150	CEAPE NORTE	Av. Jupter, 638	Jardim Paraíso
151	CEAPE SUL	R: Guanabara, 2.568	Fátima
152	CEAPE LESTE	R: Agostinho dos Santos	Comasa
153	CEAPE PIRABEIRABA	R: Alexandre Meyer, s/nº	Pirabeiraba/Centro
154	CEAPE ANITA GARIBALDI	R: Anita Garibaldi, 1.253	Anita Garibaldi
	ENTIDADES FILANTRÓPICAS	ENDEREÇO	BAIRRO
155	COLÉGIO DA UNIVILLE	Campus Universitário, s/n	Bom Retiro
156	CENTRO EDUC E CRECHE CONDE MODESTO LEAL	Rua São Paulo, 1.000	Bucarein
157	ASSOCIAÇÃO BENEFICENTE BAKHITA	Rua Helmuth Falgatter, 1.925	Boa Vista
158	CEI VOVÓ JULIANA	Rua dos Esportistas, 510	Itinga
159	CEI CRIANÇA FELIZ	Rua Rouxinol, nº 186	Aventureiro
160	ASSOC. M. MEU PEQUENO MUNDO	Avenida Alvin Hansen, nº 716	Adhemar Garcia
161	CEI RECANTO DOS QUERUBINS	Rua Deputado Paulo Stuart Wrieth, 40	Jardim Sofia
162	CEI MISSÃO CRIANÇA CANELA	Rodovia 101, s/n, Km 25	Pirabeiraba
163	CEI CANTINHO FELIZ	Rua Francisco Alves, 174	Floresta
164	CEI BETHESDA	Rua Conselheiro Pedreira, 624	Pirabeiraba
165	GASP GRUPO DE ASSIST SOCIAL DO PARAÍSO	Rua Régulus, 33	Jardim Paraíso II
166	CEDI MARIA OFELIA GUIMARÃES	Rua Marabá, 293	Floresta
167	CEP MANOEL GERMANO MIRANDA	Rua Cerro Azul, nº 888	Nova Brasília
168	ASSOC JOINVILENSE INTEG DO DEF VISUAL	Rua Jornalista Hilário Muller, 276	Floresta
169	INST EDUC ESP PROFª LIA R A J DE SANTIS	Rua José Elias Giuliari, 111	Boa Vista
170	CEDI RECRIARTE	Rua dos Remadores, 26	Itinga
171	CEDI VILA DA CRIANÇA	Rua Iriú, nº 2.615	Iriú
172	CEDI ANJINHO SAPECA	Rua Atílio Vinotti, 218	Escolinha
173	CEDI CANTINHO DA CRIANÇA	Rua Sagitarius, 94	Jardim Paraíso
174	CEDI PEQUENO PRÍNCIPE	Rua: Angelina, 547	Petrópolis
175	CEDI ROSA DE SARÃO	Rua: Santa Luzia, 679	Aventureiro
176	CEDI TIA ANA	Rua: Fernando Nunes Santana, 288	Jarivatuba
177	CEDI NOSSO AMIGUINHO	Rua: Sapé, nº 64	Iriú
178	CEDI PROF CRISTINA THEISEN	Rua Águas de Chapecó, 263	Santa Catarina
179	CEDI MARIA BENTA	Rua Paulo Schoeder	Escolinha



PREGÃO PRESENCIAL Nº 132/2013

ANEXO XI – MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

VALIDADE: 12 (doze) MESES

Aos _____ dias do mês de _____ de 2013, reuniram-se na Unidade de Suprimentos, tendo como Pregoeiro(a) Sr(a)....., de acordo com a Portaria n.º/....., doravante denominada ÓRGÃO GERENCIADOR, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002 e o Decreto Municipal n.º 14.040, de 18 de dezembro de 2007, e das demais normas legais aplicáveis, em face da classificação das propostas apresentadas no **Pregão Presencial para Registro de Preços nº. 132/2013**, cujo resultado foi publicado no Diário Oficial do Estado de Santa Catarina e homologado pelo Excelentíssimo Sr. Miguel Angelo Bertolini, RESOLVE registrar os preços para eventual **Aquisição de alimentos para suprir as necessidades das Unidades Escolares do Município de Joinville**, nas quantidades, termos e condições descritos no Edital e seus anexos, que passa a fazer parte desta, tendo sido, os referidos preços, oferecidos pela empresa cuja proposta foi classificada em 1º lugar no certame acima numerado, qual seja: _____ R\$ _____, irrecorrível.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1 – A presente ata tem por objeto o registro para fornecimento, quando requerido, dos seguintes itens:

Lote	Item	Descrição	Marca	Un	Qtde.	R\$ Uni	R\$ Total

CLÁUSULA SEGUNDA – DA VALIDADE DOS PREÇOS

2.1 – A presente Ata de Registro de Preços terá a validade de **12 (doze) meses**, a partir da sua publicação.

2.2 – Durante o prazo de validade desta Ata de Registro de Preços, **o Município de Joinville não será obrigado a adquirir o objeto referido na Cláusula Primeira exclusivamente pelo Sistema de Registro de Preços**, facultando-se a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, assegurada a preferência ao fornecedor registrado em igualdade de condições, ou, cancelar a Ata, na ocorrência de alguma das hipóteses legalmente previstas para tanto, garantidos à detentora, neste caso, o contraditório e a ampla defesa.



CLÁUSULA TERCEIRA – DOS PRAZOS E LOCAL DE ENTREGA

3.1 – A vigência dos futuros contratos estará adstrita ao tempo necessário à entrega, ao pagamento do objeto licitado e a vigência do crédito orçamentário.

3.2 - O fornecimento dos itens licitados será realizado pelo fornecedor nas Unidades Escolares (Anexo X) do Município de Joinville, conforme solicitação da **Secretaria de Educação**.

3.3 – Todas as despesas decorrentes do transporte do objeto correrão por conta do vencedor da licitação.

CLÁUSULA QUARTA – CONDIÇÕES PARA CONTRATAÇÃO

4.1 – A contratação do licitante vencedor do presente Pregão será representada pela expedição do Contrato, da qual constará, no mínimo, identificação da licitação, especificações resumidas do produto licitado, quantitativo, preço unitário e total, fornecedor, local e prazo para entrega dos produtos.

4.2 – Convocação para assinatura do Contrato:

4.2.1 – Concluído o processo licitatório, homologado o seu resultado e adjudicado o objeto ao respectivo concorrente vencedor, este será convocado por e-mail para, no prazo de **05 (cinco) dias** contados da data da convocação, assinar o Contrato;

4.3 – Ao assinar a Ata de Registro de Preços, e eventualmente o contrato de fornecimento, a proponente vencedora obriga-se a vender os bens registrados, conforme especificações e condições contidas no edital, em seus anexos e também na proposta apresentada;

4.4 – Na oportunidade de assinatura da Ata de Registro de Preços a proponente deverá trazer certidões atualizadas de regularidade fiscal junto aos seguintes órgãos: **Fazenda Federal, Fazenda Estadual, Fazenda Municipal**, do domicílio ou sede da proponente, - **INSS** e Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – **FGTS e a Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas**, conforme Lei 12.440 de 07 de julho de 2011, em atendimento ao art. 55, inciso XIII, da Lei 8.666/93.

CLÁUSULA QUINTA – DO PAGAMENTO

5.1 – O pagamento será efetivado de acordo com a proposta de preços apresentada pelo vencedor neste **Pregão**, observado o que consta neste Edital e seus Anexos, inclusive quanto à forma e condições de pagamento.

5.2 – O pagamento será efetivado mediante apresentação da nota fiscal eletrônica/fatura que deverá ser emitida em nome do Contratante, da qual deverá constar o número desta licitação, empenho, acompanhado da liberação da Secretaria requisitante e das negativas fiscais (Federal, Estadual, Municipal, FGTS e INSS e a Certidão de Débitos Trabalhistas) regularizadas.

5.2.1 – Em operações em que seja incidente o imposto sobre Circulação de Mercadorias e Serviços – ICMS, fica o contratado obrigado a emitir Nota Fiscal Eletrônica – NF-e, modelo 55, em substituição à Nota Fiscal (física), modelo 1 ou 1-, conforme determina a cláusula segunda do Protocolo ICMS 42, de 03 de julho de 2009.

5.3 – O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após a entrega dos produtos e apresentação da nota fiscal na Unidade da Contabilidade.



5.4 – Em caso de atraso no pagamento será aplicado como índice de atualização monetária o IPCA – Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo.

CLÁUSULA SEXTA – DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

6.1 – A entrega do objeto só estará autorizada mediante emissão da ordem de fornecimento dos itens.

6.2 – O fornecedor ficará obrigado a atender todos os pedidos efetuados durante a vigência desta Ata, mesmo que a entrega deles decorrente estiver prevista para data posterior à do seu vencimento.

6.3 – Os produtos deverão ser entregues acompanhados da Nota Fiscal/Fatura correspondente.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS SANÇÕES

7.1 – As sanções e penalidades que poderão ser aplicadas ao Proponente/Contratado são as previstas na Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, na Lei Municipal nº 4.832, de 22 de setembro de 2003 e alterações posteriores, neste Pregão e no Contrato.

7.2 – Penalidades que poderão ser cominadas aos Proponentes/Contratados, garantida a prévia defesa no prazo de 05 (cinco) dias úteis:

I – Multa, que será deduzida dos respectivos créditos, ou cobrados administrativamente ou judicialmente, correspondente a:

a) 15% (quinze por cento) do valor da proposta, no caso de desistência de proposta ou deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, não celebrar contrato;

b) 0,2% (zero vírgula dois por cento) do valor da proposta por dia que exceder ao prazo para entrega do objeto, até o limite de 15% (quinze por cento);

c) 15% (quinze por cento) do valor da proposta, pela inexecução contratual, por parte do proponente vencedor, sem prejuízo da apuração e reparação do dano que a exceder;

II – Impedimento de licitar e contratar com o Município de Joinville, Administração Direta e Indireta, nas hipóteses abaixo e o **descredenciamento** do Cadastro Central de Fornecedores do Município de Joinville e do SICAF, **pelo prazo de até 05 (cinco) anos**, sem prejuízo das demais cominações legais e contratuais, de acordo com o art. 7º, da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002:

a) recusar-se a retirar a Autorização de Fornecimento ou assinar o contrato, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;

b) apresentar documentação falsa para participar no certame, conforme registrado em ata, ou demonstrado em procedimento administrativo, mesmo que posterior ao encerramento do certame;

c) não manter a proposta;

d) desistir de lance realizado na fase de competição;

e) cometer fraude fiscal demonstrada durante ou após a realização do certame;

f) fraudar a execução do contrato;

g) descumprir as obrigações decorrentes do contrato.

7.3 – As multas deverão ser pagas junto à Tesouraria da Secretaria de Fazenda do **MUNICÍPIO** até o dia de pagamento que o **PROPONENTE/CONTRATADO** tiver direito ou poderão ser cobradas judicialmente após 30 (trinta) dias da notificação.



7.4 – Nas penalidades previstas neste edital, a Administração considerará, motivadamente, a gravidade da falta, seus efeitos, bem como os antecedentes do proponente ou contratado, graduando-as e podendo deixar de aplicá-las, se admitidas as justificativas do proponente ou contratado, nos termos do que dispõe o art. 7º, da Lei nº. 10.520/2002.

7.5 – As penalidades aplicadas serão registradas no cadastro do proponente/contratado.

7.6 – Nenhum pagamento será realizado ao **PROPONENTE/CONTRATADO** enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

CLÁUSULA OITAVA – DA ALTERAÇÃO DA ATA

8.1 – O preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bem registrados, cabendo ao Órgão Gerenciador da Ata promover as necessárias negociações junto aos fornecedores.

8.2 – Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado o Órgão Gerenciador deverá:

- a) convocar o fornecedor visando à negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado;
- b) frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido;
- c) convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

8.3 – Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor, mediante requerimento devidamente comprovado, não puder cumprir o compromisso, o Órgão Gerenciador poderá:

- a) liberar o fornecedor do compromisso assumido, sem aplicação da penalidade, confirmando a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados, se a comunicação ocorrer antes do pedido de fornecimento.
- b) convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

8.4 – A alteração da Ata de Registro de Preços dependerá em qualquer caso da comprovação das condições de habilitação atualizadas do fornecedor convocado.

8.5 – Não havendo êxito nas negociações, o Órgão Gerenciador deverá proceder à revogação da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

CLÁUSULA NONA - DO CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.

9.1 – O fornecedor terá seu registro cancelado quando:

- a) descumprir as condições da Ata de Registro de Preços;
- b) não retirar a respectiva nota de empenho ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
- c) não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese de este se tornar superior àqueles praticados no mercado;
- d) presentes razões de interesse público.

9.2 – O cancelamento de registro, nas hipóteses acima previstas, assegurados o contraditório e ampla defesa, será formalizado por despacho da autoridade competente do Órgão Gerenciador.

9.3 – O fornecedor poderá solicitar o cancelamento do seu Registro de Preço na ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a perfeita execução



Secretaria de Administração

contratual, decorrentes de caso fortuito ou de força maior devidamente comprovados.

9.4 – A comunicação do cancelamento do preço registrado, nos casos previstos nesta cláusula, será feita mediante publicação em imprensa oficial do Município.

CLÁUSULA DÉCIMA – DA AUTORIZAÇÃO PARA AQUISIÇÃO E EMISSÃO DAS ORDENS DE COMPRA.

10.1 – As aquisições do objeto da presente Ata de Registro de Preços serão autorizadas, caso a caso, pela Secretaria de Educação.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

11.1 – As questões decorrentes da utilização da presente ata, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas na Justiça Estadual, no Foro da Cidade de Joinville – SC, com exclusão de qualquer outro por mais privilegiado que seja, salvo nos casos previstos no art. 102, inciso I, alínea “d”, da Constituição Federal.

Joinville, xx de xxxxxxxx de 2013.

Pregoeiro(a):

De acordo:

Município de Joinville
Miguel Angelo Bertolini
Secretário de Administração

(Contratada)
(nome do representante)
(cargo/função)



PREGÃO PRESENCIAL Nº 132/2013

ANEXO XII – MINUTA DO CONTRATO

TERMO DE CONTRATO Nº...../2013

Termo de Contrato que entre si celebram o **MUNICÍPIO DE JOINVILLE - Secretaria de Educação, inscrito no C.N.P.J. nº 83.169.623/0001-10**, ora em diante denominado MUNICÍPIO e a empresa -----, inscrita no C.N.P.J. nº -----, doravante denominada CONTRATADA, para **Aquisição de alimentos para suprir as necessidades das Unidades Escolares do Município de Joinville**, na forma do **Pregão Presencial nº 132/2013**, a ser regida pela Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, a Lei Municipal nº 4.832/03, de 22 de setembro de 2003, com aplicação subsidiária da Lei nº 8.666/93, de 21 de junho de 1993 e alterações posteriores e demais normas legais federais, estaduais e municipais vigentes.

Aos xx dias de xxxxxx de 2013, na sede da Prefeitura Municipal de Joinville, presente o Sr. Roque Antônio Mattei, Secretário de Educação, CPF nº 484.833.629-53 e o Sr. -----da empresa -----, para como seu representante legal, firmar com o **MUNICÍPIO** o presente Contrato, pelo qual se obriga a fornecer o objeto deste instrumento contratual, na forma e condições estabelecidas no edital de **Pregão Presencial nº 132/2013** e nas cláusulas seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA – Objeto do Contrato

1.1 – Este contrato tem por objeto Aquisição de alimentos para suprir as necessidades das Unidades Escolares do Município de Joinville, conforme descrição abaixo:

Lote	Item	Descrição	Unid.	Qtde.	VI. unit.	VI. total

CLÁUSULA SEGUNDA – Forma de Fornecimento

2.1 – O fornecimento dos materiais do presente Contrato será de forma parcelada, de acordo com a cláusula quinta deste instrumento.

2.2 – Fica vinculado este termo contratual as condições do Edital e seus anexos do processo licitatório PREGÃO PRESENCIAL nº 132/2013 e à proposta da Contratada.



CLÁUSULA TERCEIRA – Preço

3.1 – O valor deste Contrato para efeitos financeiros, fiscais e orçamentários é de R\$ xxxxxxxxxxxx (xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx), sendo o mesmo irrealizável.

CLÁUSULA QUARTA – Condições de Pagamento

4.1 – O pagamento será efetivado de acordo com a proposta de preços apresentada pelo vencedor neste **Pregão**, observado o que consta neste Edital e seus Anexos, inclusive quanto à forma e condições de pagamento.

4.2 – O pagamento será efetivado mediante apresentação da nota fiscal eletrônica/fatura que deverá ser emitida em nome do Contratante, da qual deverá constar o número desta licitação, empenho, acompanhado da liberação da Secretaria requisitante e das negativas fiscais (**Federal, Estadual, Municipal, FGTS e INSS e a Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas**) regularizadas.

4.2.1 – Em operações em que seja incidente o imposto sobre Circulação de Mercadorias e Serviços – ICMS, fica o contratado obrigado a emitir Nota Fiscal Eletrônica – NF-e, modelo 55, em substituição à Nota Fiscal (física), modelo 1 ou 1-, conforme determina a cláusula segunda do Protocolo ICMS 42, de 03 de julho de 2009.

4.3 – O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após a entrega dos produtos e apresentação da nota fiscal na Unidade da Contabilidade.

4.4 – Em caso de atraso no pagamento será aplicado como índice de atualização monetária o IPCA – Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo.

CLÁUSULA QUINTA – Prazos e Local de entrega

5.1 – O prazo de vigência contratual será até 31 de dezembro do exercício correspondente, contados a partir da data da assinatura do contrato.

5.2 – O fornecimento dos itens contratados será realizado pelo fornecedor nas Unidades Escolares conforme anexo X do edital e parceladas conforme solicitação da **Secretaria de Educação**.

5.3 – Todas as despesas decorrentes do transporte do objeto correrão por conta do vencedor da licitação.

CLÁUSULA SEXTA – Recursos para Atender as Despesas

6.1 – As despesas provenientes do objeto desta licitação correrão pela seguinte dotação orçamentária:

133/2013 – 00006.00001.00012.00306.00013.2.001033.3.3.3.9.0.00.00.00.00.00
Requisição nº 839/2013 Recurso Próprio

134/2013 – 00006.00001.00012.00306.00013.2.001033.3.3.3.9.0.00.00.00.00.00
Requisição nº 840/2013 CONVÊNIO PNAE

070/2013 – 00006.00001.00012.00365.00003.2.001024.3.3.3.9.0.00.00.00.00.00
Requisição nº 841/2013 CONVÊNIO APOIO ÀS CRECHES

CLÁUSULA SÉTIMA – Da Gestão Do Contrato

7.1 – A gestão do termo contratual, será realizada pela Secretaria de Educação, sendo a mesma responsável pelo recebimento e fiscalização do objeto licitado, conforme disposto no art. 67 da Lei 8.666/93.



CLÁUSULA OITAVA – Direito de Fiscalização

8.1 – O **MUNICÍPIO** exercerá ampla fiscalização do objeto contratado, o que em nenhuma hipótese eximirá a **CONTRATADA** das responsabilidades fixadas pelo Código Civil e pelo Código de Defesa do Consumidor.

8.2 – A fiscalização do **MUNICÍPIO** transmitirá por escrito as instruções, ordens e reclamações, competindo-lhe a decisão nos casos de dúvidas que surgirem no decorrer da vigência contratual.

CLÁUSULA NONA – Responsabilidades do Município

9.1 – Cumprir e fazer cumprir as disposições deste contrato.

9.2 – Determinar, quando cabível, as modificações consideradas necessárias à perfeita execução do contrato e a tutelar o interesse público.

9.3 – Intervir no fornecimento do objeto licitado nos casos previstos em lei e na forma deste contrato visando proteger o interesse público.

9.4 – Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela Contratada.

9.5 – Efetuar o pagamento à Contratada, de acordo com a forma e prazo estabelecidos neste contrato.

9.6 – Conferir, vistoriar e aprovar os materiais entregues pela Contratada.

9.7 – Rejeitar, no todo ou em parte, os materiais que a contratada entregar fora das especificações deste Edital e seus anexos.

CLÁUSULA DÉCIMA – Responsabilidades da Contratada

10.1 – A contratada obriga-se a aceitar as supressões que o **MUNICÍPIO** realizar, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial do contrato.

10.2 – Assumir integral responsabilidade pelo fornecimento do objeto contratual que vir a efetuar, estando sempre de acordo com o estabelecido nas normas deste contrato e do edital do processo licitatório PREGÃO PRESENCIAL nº 132/2013.

10.3 – Assumir integral responsabilidade pelos danos decorrentes deste fornecimento, inclusive perante terceiros.

10.4 – Deverá proceder as correções que se tornarem necessárias à perfeita realização do objeto contratado, executando-o em perfeitas condições e de acordo com a fiscalização do **MUNICÍPIO**.

10.5 – As despesas de transporte em caso de envio e retorno do objeto para substituição correrão por conta da contratada, assim como as despesas resultantes de quaisquer ações, demandas decorrentes de danos seja por culpa sua ou quaisquer de seus empregados e prepostos, obrigando-se, outrossim, por quaisquer responsabilidades decorrentes de ações judiciais de terceiros, que lhes venham a ser exigidas por força de Lei, ligadas ao cumprimento do presente Contrato.

10.6 – O licitante vencedor deverá manter, até o cumprimento final de sua obrigação, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, devendo comunicar imediatamente à Contratante qualquer alteração.

10.7 – Deverá substituir o objeto deste edital que porventura venham a apresentar em desconformidade com o edital e seus anexos dentro de prazo de 05 (cinco) dias úteis.



CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS SANÇÕES

11.1 – As sanções e penalidades que poderão ser aplicadas ao Proponente/Contratado são as previstas na Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, Decreto 7.892, de 23 de janeiro de 2013, na Lei Municipal nº 4.832, de 22 de setembro de 2003 e alterações posteriores, neste Pregão e no Contrato.

11.2 – Penalidades que poderão ser cominadas aos Proponentes/Contratados, garantida a prévia defesa no prazo de 05 (cinco) dias úteis:

I – **Multa**, que será deduzida dos respectivos créditos, ou cobrados administrativamente ou judicialmente, correspondente a:

a) 15% (quinze por cento) do valor da proposta, no caso de desistência de proposta ou deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, não celebrar contrato;

b) 0,2% (zero vírgula dois por cento) do valor da proposta por dia que exceder ao prazo para entrega do objeto, até o limite de 15% (quinze por cento);

c) 15% (quinze por cento) do valor da proposta, pela inexecução contratual, por parte do proponente vencedor, sem prejuízo da apuração e reparação do dano que a exceder;

II – **Impedimento de licitar e contratar** com o Município de Joinville, Administração Direta e Indireta, nas hipóteses abaixo e o **descredenciamento** do Cadastro Central de Fornecedores do Município de Joinville e do SICAF, **pelo prazo de até 05 (cinco) anos**, sem prejuízo das demais cominações legais e contratuais, de acordo com o art. 7º, da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002:

a) recusar-se a retirar a Autorização de Fornecimento ou assinar o contrato, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;

b) apresentar documentação falsa para participar no certame, conforme registrado em ata, ou demonstrado em procedimento administrativo, mesmo que posterior ao encerramento do certame;

c) não manter a proposta;

d) desistir de lance realizado na fase de competição;

e) cometer fraude fiscal demonstrada durante ou após a realização do certame;

f) fraudar a execução do contrato;

g) descumprir as obrigações decorrentes do contrato.

11.3 – As multas deverão ser pagas junto à Tesouraria da Secretaria de Fazenda do **MUNICÍPIO** até o dia de pagamento que o **PROPONENTE/CONTRATADO** tiver direito ou poderão ser cobradas judicialmente após 30 (trinta) dias da notificação.

11.4 – Nas penalidades previstas neste edital, a Administração considerará, motivadamente, a gravidade da falta, seus efeitos, bem como os antecedentes do proponente ou contratado, graduando-as e podendo deixar de aplicá-las, se admitidas as justificativas do proponente ou contratado, nos termos do que dispõe o art. 7º, da Lei nº. 10.520/2002.

11.5 – As penalidades aplicadas serão registradas no cadastro do proponente/contratado.

11.6 – Nenhum pagamento será realizado ao **PROPONENTE/CONTRATADO** enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.



CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – Rescisão

12.1 – A rescisão do presente poderá ser:

- a) determinada por ato unilateral e escrito da Administração, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei nº 8.666/93, alterada pela Lei nº 8.883/94 e pela Lei 9.648/98;
- b) a inexecução total ou parcial do presente enseja sua rescisão pela Administração, com as consequências previstas na cláusula décima primeira;
- c) amigável, por acordo entre as partes, mediante autorização escrita e fundamentada da autoridade competente, reduzida a termo no processo licitatório, desde que haja conveniência da Administração;
- d) constituem motivos para rescisão do presente os previstos no artigo 78 da Lei nº 8.666/93, alterada pela Lei nº 8.883/94 e pela Lei 9.648/98;
- e) em caso de rescisão prevista nos incisos XII a XVII do artigo 78 da Lei nº 8.666/93, alterada pela Lei nº 8.883/94 e pela Lei 9.648/98, sem que haja culpa da **CONTRATADA**, será esta ressarcida dos prejuízos regularmente comprovados, quando os houver sofrido;
- f) a rescisão do presente de que trata o inciso I do artigo 78 acarretará as consequências previstas no artigo 80, incisos I a IV, ambos da Lei nº 8.666/93, alterada pela Lei nº 8.883/94 e pela Lei 9.648/98.
- g) ficam resguardados os direitos da Administração, em caso de rescisão administrativa, na forma estabelecida no inciso IX do art. 55 da Lei nº 8.666/93 e previsto no art. 77 da Lei nº 8.666/93.

12.2 – Sem prejuízo de quaisquer sanções aplicáveis, a critério do **MUNICÍPIO**, a rescisão importará em impedimento de licitar e contratar com o município, na forma do inciso II, do item 11.2.

CLAUSULA DÉCIMA-TERCEIRA – DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

13.1 – Nos termos do previsto no artigo 55, inciso XII, aplica-se ao presente contrato a presente legislação:

- a) Lei nº 10.520/02
- b) Lei nº 8.666/93 e alterações;
- c) Decreto 7.892/13
- d) Código de Defesa do Consumidor;
- e) Código Civil;
- f) Código Penal;
- g) Código Processo Civil;
- h) Código Processo Penal;
- i) Legislação trabalhista e previdenciária;
- j) Estatuto da Criança e do adolescente; e
- k) Demais normas aplicáveis



Secretaria de Administração

CLÁUSULA DÉCIMA-QUARTA – Foro

14.1 – Para dirimir questões decorrentes deste Contrato fica eleito o Foro da Comarca de Joinville, com renúncia expressa a qualquer outro.

14.2 – E, por estarem assim justos e contratados, assinam o presente em 3 (três) vias de igual teor e forma.

Joinville, xx de xxxxxxxx de 2013.

Município de Joinville
Roque Antônio Mattei
Secretário de Educação

(Contratada)
(Representante Legal)
(Cargo)



Justificativa para exigência de índices financeiros

A Comissão de Licitações vem, pela presente, justificar a exigência dos índices financeiros previstos no Edital de Pregão Presencial nº. **132/2013**

DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO, item 7.2 – Demonstrativos dos Índices, alínea 'j': "serão habilitadas apenas as empresas que apresentarem índices que atendam as condições abaixo":

Liquidez geral $\geq 1,00$

Grau de Endividamento $\leq 1,00$

Os índices estabelecidos não ferem o disposto no Art. 31, da Lei 8.666/93 e foram estabelecidos no seu patamar mínimo aceitável, para avaliar a saúde financeira da empresa.

Verifica-se que o Edital da Licitação em pauta atende plenamente a prescrição legal, pois a comprovação da boa situação financeira da empresa está sendo feita de forma objetiva, através do cálculo de índices contábeis previstos no item 7.2 "j" do Edital, apresentando a fórmula na qual deverá ser calculado cada um dos índices e o limite aceitável de cada um para fins de julgamento.

O índice de Liquidez Geral identifica a capacidade de pagamento da empresa a longo prazo, considerando tudo o que se converterá em dinheiro (a curto e a longo prazo), relacionando com tudo o que a empresa já assumiu como dívida (a curto e a longo prazo).

O índice de Endividamento nos revela o nível de endividamento da empresa, ou seja o quanto que o ativo esta sendo financiado por capitais de terceiros. Os índices maiores que 0,70 indicam que os capitais de terceiros superam o ativo (bens e direitos).

Os índices estabelecidos para a Licitação em pauta (LG $\geq 1,00$) e (Índice de Endividamento Total – GE $\leq 1,00$) não ferem o disposto no Art. 31, da Lei 8.666/93 e foram estabelecidos no seu patamar mínimo aceitável, para avaliar a saúde financeira da empresa.

Joinville, 23 de setembro de 2013.

Tânia Mara Lozeyko
Gerente da Unidade de Suprimentos

Makelly Diani Ussinger
Coordenadora da Área de Licitações