



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAPEÍ
Tel: (0XX12) 3115-1338 – Telefax: (0XX12) 3115-1194
CNPJ 65.058.984/0001-07 – email: licit.conv@gmail.com
“DE MÃOS UNIDAS PARA CONTINUAR CRESCENDO”

REGULAMENTO DA LICITAÇÃO

Edital de Licitação

Pregão Presencial nº: 02/2015

Proc. nº 08/2015

Tipo: Menor Preço por item

Objeto: Registro de Preços para aquisições futuras e parceladas gêneros alimentícios, para as Secretarias de Educação, Saúde, Assistência Social e Administração da Prefeitura Municipal de Arapeí, nos termos do edital a ser elaborado e seus anexos.

Credenciamento e entrega dos envelopes:

Dia: 02/04/2015

Horário: 11:00 horas

Endereço: Rua das Missões, 8– Centro – Arapeí/SP CEP: 12.690-000

Os interessados deverão protocolar, pessoalmente, o Documento de Credenciamento, a Declaração de Cumprimento dos Requisitos de Habilitação e os envelopes de Proposta Comercial e de Documentos para Habilitação a Pregoeira Oficial na recepção da Prefeitura Municipal de Arapeí.

Abertura da Sessão Oficial do Pregão:

Data: 02/04//2015

Horário: 11:00 horas

Endereço: Rua das Missões, 8– Centro – Arapeí/SP CEP: 12.690-000

Valor do Edital

Para obter o Edital completo os interessados deverão retirar no site da Prefeitura Municipal ou no prédio da Prefeitura, com o custo apenas das cópias reprográficas.

Referência de Tempo:

Para todas as referências de tempo deverá ser observado o horário de Brasília/DF.

Consultas e/ou Esclarecimentos:

Até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para entrega dos envelopes, exclusivamente por escrito, através de correspondência, do e-mail licit.conv@gmail.com, ou via fax (012) 3115-1194.

Avisos sobre a Licitação:

Os avisos sobre esta licitação serão publicados no Diário Oficial do Estado de São Paulo, no endereço eletrônico www.Arapeí.sp.gov.br e afixados no Quadro de Avisos na Sede da Prefeitura Municipal de Arapeí.



Informações sobre o processo:

As informações sobre o andamento da licitação e os resultados dos julgamentos e de recursos serão publicados unicamente no Diário Oficial do Estado de São Paulo, afixados no Quadro de Avisos e disponibilizados no endereço eletrônico www.Arapeí.sp.gov.br.

Impugnação ao Edital:

Até **02 (dois) dias úteis**, antes da data fixada para entrega dos envelopes, qualquer pessoa poderá impugnar o ato convocatório do Pregão, apontando as falhas e irregularidades que o viciaram, obedecida a disposição do **subitem 7.1** deste edital, com a resposta em 1 dia útil.

Preâmbulo

A Prefeitura Municipal de Arapeí, por sua Pregoeira Oficial e respectiva Equipe de Apoio, designados pela Portaria constante nos autos, **COMUNICA** que realizará licitação na modalidade **PREGÃO PRESENCIAL n° 02/2015, Proc. n° 08/2015**, tipo **MENOR PREÇO POR ITEM**, regido pela Lei Federal n° 10.520/02, pela Lei Federal n° 8.666/93, suas alterações, com aplicação da Lei Complementar Federal n° 123/07, Lei Complementar n° 147/14, e demais disposições, bem como pelas regras estabelecidas neste Edital.

Faz parte integrante deste edital os seguintes anexos:

Anexo I – Termo de Referência,

Anexo II – Modelo de Proposta;

Anexo III – Carta de Credenciamento;

Anexo IV – Declaração de Responsabilidade;

Anexo V – Declaração de Habilitação;

Anexo VI – Declaração de atendimento à Lei Complementar n° 147/14

Anexo VII – Minuta do Contrato.

Objeto da Licitação

1.1 - A presente Licitação tem por objeto o Registro de Preços para aquisições futuras e parceladas gêneros alimentícios, para as Secretarias de Educação, Saúde, Assistência Social e Administração da Prefeitura Municipal de Arapeí, nos termos do edital a ser elaborado e seus anexos.

02 – Condições de Participação e Impedimento

2.1 – Poderão participar da presente licitação:

2.1.1 - as empresas interessadas, legalmente constituídas, que operem no ramo do objeto ora licitado, que satisfaçam integralmente às condições estabelecidas no presente Edital.

2.1.2 – É condição, ainda, para participação na presente licitação, a entrega no local, data e horário indicados na folha de rosto deste Edital, dos seguintes documentos:

- a) envelope n.º 01 – Proposta Comercial;
- b) envelope n.º 02 – Documentos para Habilitação;
- c) credenciamento (ver item 3);
- d) declaração sobre a habilitação (ver item 3).

2.1.3 – Os envelopes indicados no subitem anterior deverão estar devidamente lacrados, rubricados no fecho e identificados, em sua parte externa, com os seguintes dizeres:



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAPEÍ
Tel: (0XX12) 3115-1338 – Telefax: (0XX12) 3115-1194
CNPJ 65.058.984/0001-07 – email: licit.conv@gmail.com
“DE MÃOS UNIDAS PARA CONTINUAR CRESCENDO”

PREGÃO PRESENCIAL Nº 02/2015
Prefeitura Municipal de Arapeí - SP
ENVELOPE Nº 01 – PROPOSTA COMERCIAL
EMPRESA: (indicar nome, endereço, CNPJ e fone/fax)

PREGÃO PRESENCIAL Nº 02/2015
Prefeitura Municipal de Arapeí - SP
ENVELOPE Nº 02 – DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO
EMPRESA: (indicar nome, endereço, CNPJ e fone/fax)

2.1.3.1 – Para o caso da indicação acima referida apresentar-se incompleta ou com algum erro de transcrição nos envelopes, ou mesmo inversão dos envelopes (Proposta no envelope de documentação ou vice-versa), tais fatos não constituirão motivo para exclusão da empresa do procedimento licitatório, desde que a incorreção apontada não cause dúvida ou não prejudique o andamento do processo.

2.1.4 – Não serão aceitos documentos enviados por fax ou por qualquer tipo de correio eletrônico.

2.1.5 – Os envelopes de documentação e propostas, quando enviados por via postal ou equivalente (serviços especializados de entrega, transportadoras etc.), somente serão considerados se derem entrada no Protocolo da Prefeitura Municipal de Arapeí até a data e hora definidas no início deste edital, independentemente da data e horário da postagem ou da remessa.

2.2 – A participação neste Pregão implica na aceitação, plena e irrevogável, das normas constantes do presente Edital e de seus Anexos.

2.3 – Impedimentos à participação

A participação nesta licitação estará impedida às pessoas físicas, bem como às pessoas jurídicas que, na data prevista neste Edital para a entrega dos envelopes, encontrarem-se em qualquer uma das seguintes situações:

- a) Com falência decretada ou concordata;
- b) Declaradas inidôneas por qualquer Órgão Público;
- c) Em suspensão temporária e impedidas de licitar ou contratar com a Administração Municipal de Arapeí;
- d) Em funcionamento sob regime de consórcio, qualquer que seja sua forma de constituição;

2.3.1 – A observância das vedações acima é de inteira responsabilidade da LICITANTE, que, pelo descumprimento, sujeita-se às penalidades cabíveis.

03 – Credenciamento dos Representantes

3.1 – O credenciamento far-se-á por meio de **Instrumento Público** ou **Particular** ou **Carta de Credenciamento (Anexo III)**, com firma reconhecida do outorgante com poderes específicos para praticar todos os atos pertinentes ao certame, inclusive formular lances verbais em sessão pública de pregão, bem como negociar preço diretamente com o Pregoeiro, rubricar propostas e documentos e assinar atas em nome da LICITANTE.

3.1.1 – Caso a procuração não seja pública, será necessário o reconhecimento, por cartório competente, da firma de seu subscritor, que deverá ter poderes para outorgá-la (§ 2º do art. 654 do Código Civil).



3.1.2 – Sendo o representante sócio, proprietário ou dirigente da empresa proponente, deverá apresentar cópia do respectivo Estatuto ou Contrato Social, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura.

3.1.3 – O horário e local de credenciamento estão definidos na folha de rosto deste edital.

3.2 – O credenciado deverá identificar-se, exibindo carteira de identidade ou outro documento equivalente, no ato de entrega dos envelopes.

3.3 – A LICITANTE que não apresentar o documento de credenciamento nos termos definidos no item 3.1 e respectivos subitens ficará impedida de apresentar lances, não poderá manifestar-se durante a sessão, ficará impossibilitada de responder pela empresa e interpor recurso em qualquer fase. Somente será aproveitada a sua proposta escrita, sendo-lhe resguardada o direito de assistir à sessão pública.

3.4 – A LICITANTE deverá apresentar, também, no ato do credenciamento, a **Declaração sobre a Habilitação**, conforme exigido no inciso VII do art. 4º da Lei 10.520/02 (Modelo Anexo V).

04 – Proposta Comercial

O Envelope nº 01 **deverá conter a PROPOSTA COMERCIAL, conforme itens a seguir:**

4.1 – Deverá conter a identificação da LICITANTE (papel timbrado ou carimbo de CNPJ), datada e devidamente assinada pelo(s) representante(s) legal(ais).

4.2 – Deverá ser formulada de acordo com o modelo constante no **Anexo II**, dela constando necessariamente:

- a) Número do Edital do Pregão e do Processo Licitatório;
- b) Preço unitário e total do objeto;
- c) Prazo de validade de no mínimo 60 (sessenta) dias, contados da data de sua apresentação ao Protocolo.

4.3 – Os valores deverão ser expressos em moeda corrente do país, Real (R\$), com 2 (duas) casas decimais.

4.4 – O preço cotado constituirá a única remuneração pelo fornecimento relativo ao objeto licitado, devendo nele estarem incluídos todas os custos e despesas, diretas e indiretas.

4.4.1 – O modelo de proposta apresentado no **Anexo II**, poderá ser alterado a critério da LICITANTE, desde que sejam mantidas, as informações nele contidas.

4.4.2 – Em caso de omissão do prazo de validade da proposta, será considerado como aceito e proposto o prazo indicado na **alínea “c” do item 4.2**.

4.5 – Após a apresentação da proposta não caberá desistência, salvo por motivo justo e decorrente de fato superveniente, mediante requerimento escrito e aceito pelo pregoeiro, sob pena de sanção, conforme previsto neste edital, sendo os preços propostos de exclusiva responsabilidade da licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração dos mesmos, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

4.6 – A licitação será julgada e adjudicada à LICITANTE que ofertar o **menor preço por item**, observados os requisitos deste edital e os previstos na legislação pertinente.

4.7 – Será desclassificada a Proposta que:



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAPEÍ
Tel: (0XX12) 3115-1338 – Telefax: (0XX12) 3115-1194
CNPJ 65.058.984/0001-07 – email: licit.conv@gmail.com
“DE MÃOS UNIDAS PARA CONTINUAR CRESCENDO”

- a) Não atenda às exigências deste instrumento convocatório ou das diligências;
- b) Esteja incompleta ou contenha emendas, rasuras, entrelinhas ou linguagem que dificulte a exata compreensão do enunciado;
- c) Apresente preços simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços de mercado, excessivos ou manifestamente inexequíveis.

4.8 – Serão considerados excessivos os valores manifestamente superiores ao preço médio de mercado, apurado na pesquisa realizada pela **Prefeitura Municipal de Arapeí**, desde que nas mesmas condições exigidas na licitação.

4.8.1 – Havendo dúvidas quanto ao valor médio apurado inicialmente, a CPL poderá realizar, à época do julgamento, novas pesquisas para confronto das ofertas de forma a produzir contraprova ou demonstrar um eventual equívoco da Administração.

4.9 – Serão considerados inexequíveis os valores que não venham a ter demonstrada a sua viabilidade através de documentação que comprove que os custos são coerentes com os de mercado e que os coeficientes são compatíveis com a execução do objeto.

4.9.1 – O Pregoeiro poderá solicitar à(s) LICITANTE(s) documentação que comprove a equiubilidade da proposta apresentada nos termos do disposto no subitem anterior.

4.10 – A não apresentação da documentação mencionada no subitem anterior, no prazo determinado pelo Pregoeiro, resultará na desclassificação da(s) LICITANTE(s) e incorrerá em penalidades conforme previsto neste edital.

4.11 – As microempresas e as empresas de pequeno porte, que se enquadrarem nas situações previstas na Lei Complementar nº 123/2006 e Lei Complementar nº 147/14, deverão registrar essa informação no corpo da Proposta Comercial, além de apresentar declaração conforme Anexo VI.

4.12 – Em face da Lei Complementar nº 147/14, artigo 48, inciso III, será adotado o regime de cota reservada para aquisição de bens de natureza divisíveis, com o estabelecimento de 25% do objeto para contratação de microempresas e empresas de pequeno porte.

4.13 - Não será aplicado o regime de cota reservada (item 4.12, supra) e tampouco os benefícios dos artigos 47 e 48 da LC 147/14, quando não houver um mínimo de três fornecedores competitivos enquadrados como microempresas ou empresas de pequeno porte sediados local ou regionalmente e capazes de cumprir as exigências estabelecidas no instrumento convocatório; e, quando o tratamento diferenciado e simplificado para as microempresas e empresas de pequeno porte não for vantajoso para a Administração Pública ou representar prejuízo ao conjunto ou complexo do objeto a ser contratado, conforme dispõe o hipóteses do artigo 49, da LC nº 147/2014.

5 - Documentos para Habilitação

5.1 - O **Envelope nº 02** deverá conter os seguintes documentos obrigatórios, com os prazos de validade em vigor:

5.1.1 - HABILITAÇÃO JURÍDICA

- a) Registro comercial, no caso de empresa individual;



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAPEÍ
Tel: (0XX12) 3115-1338 – Telefax: (0XX12) 3115-1194
CNPJ 65.058.984/0001-07 – email: licit.conv@gmail.com
“DE MÃOS UNIDAS PARA CONTINUAR CRESCENDO”

- b) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhados de documentos de eleição de seus administradores;
- c) Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício.
- d) RG e CPF dos sócios.
- e) Em caso de microempresa ou empresa de pequeno porte, apresentar declaração conforme anexo VI.

5.1.2 - REGULARIDADE FISCAL

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);
- b) Prova de Regularidade para com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede da Licitante;
- c) Comprovante de Regularidade perante o **FGTS**;
- d) Comprovante de Regularidade perante o **INSS**.
- e) Certidão Negativa de Falência ou Concordata expedida pelo distribuidor do Foro da sede da pessoa jurídica, com validade não superior a 06 (seis) meses.
- f) Certidão negativa trabalhista - CNT
- G) Serão aceitas as certidões positivas com efeitos negativos.

5.1.3 Em se tratando de microempresa ou empresa de pequeno porte, nos termos da **Lei Complementar nº 147/14**, havendo alguma **restrição na comprovação da regularidade fiscal**, será assegurado o **prazo de 5 (cinco) 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, para regularização da documentação ou parcelamento do débito, emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

5.1.3. a) A não regularização da documentação, no prazo e condições disciplinadas no *caput*, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei nº 8.666/93, e no art. 28 do Decreto nº 5.450/05, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, ou revogar a licitação.

5.1.4 – Observação: Certidão relativa a Contribuições Previdenciárias (CNPJ e matrícula CEI): A partir de 03/11/2014, não existe mais a emissão de certidão específica, relativa a Contribuições Previdenciárias para CNPJ. A certidão específica de Obras de Construção (matrícula CEI) é expedida exclusivamente pelas unidades da Receita Federal do Brasil (RFB). Até 02 de novembro de 2014, a prova regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional das pessoas jurídicas (CNPJ) era feita por meio da Certidão Específica, relativa às contribuições previdenciárias, inscritas ou não em Dívida Ativa da União - DAU, emitida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e da Certidão Conjunta PGFN/RFB, relativa aos demais tributos administrados pela RFB e inscrições em DAU administradas pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), emitida conjuntamente pela RFB e PGFN. O contribuinte que possuir a Certidão Específica Previdenciária e a Certidão Conjunta PGFN/RFB, dentro do período de validade nelas indicados, poderá apresentá-las conjuntamente. Entretanto, se possuir apenas uma das certidões ainda no prazo de validade, terá que emitir a certidão que entrou em vigência em 03 de novembro de 2014 e abrange todos os créditos tributários federais administrados pela RFB e PGFN. (Fonte: www.receita.fazenda.gov.br)



5.1.5 - CUMPRIMENTO DO DISPOSTO NO INCISO XXXIII DO ART. 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL

Declaração expressa de que a licitante não emprega trabalhador nas situações previstas no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, assinada pelo respectivo representante legal, conforme modelo no **Anexo IV**.

5.2 - Para fins de comprovação de regularidade para com a Fazenda Federal, deverá ser apresentada a Certidão Conjunta de Débitos relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, fornecida pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional;

5.3 – Os documentos indicados no subitem 5.1.2 poderão ser substituídos pelo Certificado de Registro Cadastral na Prefeitura Municipal de Arapeí, desde que possua a mesma linha de fornecimento do objeto licitado, juntamente com declaração de que não houve fato superveniente a sua expedição.

5.3.1 – Na hipótese de estar vencido qualquer documento indicado na consulta ao Cadastro da Prefeitura, a licitante deverá inserir exemplar em vigor juntamente com os demais documentos constantes do Envelope nº 02.

5.4 – Os documentos exigidos neste instrumento convocatório poderão ser apresentados em original, com vigência plena na data fixada para sua apresentação, ou por qualquer processo de cópia legível, autenticada por cartório competente, com exceção dos documentos extraídos pela Internet.

5.4.1 – Serão admitidas fotocópias sem autenticação cartorial, desde que os respectivos originais sejam apresentados ao Pregoeiro ou à Equipe de Apoio para autenticação, no ato da abertura dos envelopes na sessão pública.

5.5 – Os documentos mencionados neste item não poderão ser substituídos por qualquer tipo de protocolo, ou apresentados por meio de fitas, discos magnéticos e filmes.

5.6 – Os documentos que não possuem prazo de vigência estabelecido pelo órgão expedidor ou pelo edital, deverão ser datados dos últimos 60 (sessenta) dias até a data de sua apresentação.

5.7 – Uma vez incluído no processo licitatório, nenhum documento será devolvido, salvo se original a ser substituído por cópia reprográfica autenticada.

5.8 – Serão inabilitadas as licitantes que tenham descumprido qualquer das exigências habilitatórias deste Edital ou de seus anexos, **ressalvadas as microempresas e empresas de pequeno porte que poderão se utilizar das prerrogativas previstas nos artigos 42 e 43 da Lei Complementar nº 123/2006 e da Lei Complementar 147/14.**

5.9. Às **microempresas e empresas de pequeno porte**, por força da Lei Complementar nº 123/06, alterada pela Lei Complementar nº 147/14, serão concedidas as prerrogativas e benefícios nelas estabelecidas e previstas de forma obrigatória. No entanto, as condições mencionadas pelas referidas Leis Complementares de modo facultativo, somente deverão ser consideradas acatadas e aplicadas pela Administração Pública quando estiverem expressamente e justificadamente mencionadas no certame.



Primeira Fase: Abertura da Sessão

6.1 – No dia, horário e local estabelecidos na folha de rosto deste Edital, o Pregoeiro Oficial fará a abertura da sessão, após ter recebido das empresas participantes ou de seus representantes o Documento para Credenciamento – **Anexo III** e a Declaração sobre a Habilitação – **Anexo V**, juntamente com os Envelopes de nº 1 – **Proposta Comercial** e de nº 2 – **Documentos para Habilitação**.

6.2 – Não será admitida a atuação de mais de um representante para a mesma empresa ou de um mesmo representante para duas ou mais empresas.

Segunda Fase: Desenvolvimento da Sessão Pública

6.3 – A sessão do Pregão desenvolver-se-á conforme segue:

6.3.1 – Abertura dos envelopes de Proposta Comercial.

6.3.2 – Análise, desclassificação das Propostas que estejam em desacordo com o solicitado no Edital e classificação das Propostas que estejam em consonância com o exigido.

6.3.2.1 – Após a análise das propostas pelo Pregoeiro, os participantes, através de seus representantes, darão visto nas Propostas apresentadas.

6.3.3 – Indicação das LICITANTES que participarão da rodada de lances verbais.

6.3.3.1 – Participará dos lances verbais a LICITANTE que apresentar a proposta com o **MENOR PREÇO** e todas as demais cujas propostas situarem-se no limite de até **10%** (dez por cento) **acima do menor valor verificado**.

6.3.3.2 – **Se não houver, no mínimo, 3 (três) propostas comerciais nas condições definidas no subitem anterior, a Pregoeira classificará as melhores propostas subsequentes, até o máximo de 3 (três), para que seus autores participem dos lances verbais, quaisquer que sejam os valores oferecidos nas propostas apresentadas.**

6.3.4 – Selecionadas as propostas, será dado início à etapa de lances verbais pelas LICITANTES devidamente credenciadas, que deverão ser formulados de forma sucessiva, em valores distintos e decrescentes.

6.3.5 – A convocação para a oferta de lances, pela Pregoeira, terá como referenciais os valores ofertados, **iniciando-se com a empresa ofertante do maior valor** e finalizando com a ofertante do menor valor, devendo o lance ofertado cobrir o menor valor oferecido nas propostas apresentadas.

6.3.5.1 – Na hipótese de duas ou mais propostas escritas, em absoluta igualdade de condições, ficarem empatadas, será realizado sorteio pelo Pregoeiro para definir a ordem de apresentação dos lances verbais por seus autores.

6.3.5.2 – A rodada de lances verbais será repetida quantas vezes o Pregoeiro considerar necessário.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAPEÍ
Tel: (0XX12) 3115-1338 – Telefax: (0XX12) 3115-1194
CNPJ 65.058.984/0001-07 – email: licit.conv@gmail.com
“DE MÃOS UNIDAS PARA CONTINUAR CRESCENDO”

6.3.6 – O Pregoeiro poderá fixar em até 30 (trinta) minutos o tempo máximo total para o fechamento dos lances, devendo avisar as LICITANTES quando decidir pela última rodada de lances que poderá, inclusive, ocorrer antes do exaurimento do tempo máximo anteriormente estipulado.

6.3.7 – Durante a etapa de lances verbais, o Pregoeiro examinará os valores ofertados de modo a desclassificar propostas inexequíveis ou com valores excessivos.

6.3.8 – A LICITANTE que não apresentar o seu lance, na forma indicada no **subitem 6.3.5**, quando convocada pelo Pregoeiro, será excluída da etapa de lances verbais e será mantido o último preço apresentado, para efeito de ordenação das Propostas.

6.3.9 – Não havendo lance(s) pela(s) LICITANTE(S), o Pregoeiro considerará as propostas de preço iniciais para julgamento e classificação. Será classificada em primeiro lugar a proposta que apresentar o menor preço por item e que atender as exigências deste Edital e seus anexos, **ressalvadas as hipóteses previstas nos artigos 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006, e Lei Complementar nº 147/2014.**

6.4 - Declarada encerrada a etapa de lances e ordenadas as propostas, o Pregoeiro procederá à análise da Proposta de **menor preço**, no que tange à sua aceitabilidade quanto ao objeto e valor, e decidirá motivadamente a respeito, **verificando a participação de microempresas e empresas de pequeno porte que poderão se utilizar das prerrogativas previstas nos artigos 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006, e Lei Complementar nº 147/2014.**

6.4.1 – Havendo apresentação de apenas uma oferta e desde que esta atenda aos termos deste Edital e seus anexos, com valor compatível com os praticados pelo mercado, esta poderá ser aceita, podendo o Pregoeiro negociar com a LICITANTE para obtenção de melhor preço.

6.4.2 – Apurada a melhor proposta que atenda ao edital e seus anexos, o Pregoeiro poderá, igualmente, negociar com o proponente para a obtenção de melhor preço, se for o caso.

6.4.3– Classificada a proposta de menor preço será aberto o envelope contendo os documentos de habilitação da LICITANTE que a tiver formulado, decidindo o Pregoeiro quanto à sua habilitação ou inabilitação.

6.4.4 – Constatado o atendimento das exigências fixadas no edital para habilitação, a LICITANTE será declarada vencedora, sendo-lhe adjudicado o objeto do certame.

6.4.5 – Se a oferta não for aceitável ou a LICITANTE não atender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará as ofertas subseqüentes, na ordem de classificação, até apuração de uma proposta aceitável, cujo proponente atenda a todas às exigências deste Edital e seus anexos.

6.4.6 – A LICITANTE vencedora será notificada pelo Pregoeiro para apresentar nova proposta contendo o valor resultante da fase de lances verbais, com os detalhamentos necessários, no prazo de **2 (dois) dias úteis**, a contar da notificação, sob pena de decair do direito à contratação.

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



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAPEÍ
Tel: (0XX12) 3115-1338 – Telefax: (0XX12) 3115-1194
CNPJ 65.058.984/0001-07 – email: licit.conv@gmail.com
“DE MÃOS UNIDAS PARA CONTINUAR CRESCENDO”

6.5 – Ao final da sessão, após declarada a vencedora pelo Pregoeiro, qualquer LICITANTE poderá manifestar, motivadamente, sua intenção de interpor recurso, devendo constar em ata a síntese das suas razões.

6.5.1 – Ocorrendo o disposto no item anterior, a Sessão será suspensa e adotados os procedimentos cabíveis, na forma do disposto no **item 7.2 e seus subitens**.

6.6 – Após o fechamento do pregão e assinatura da Ata da Sessão pelo Pregoeiro, Equipe de Apoio e pelos representantes das empresas, serão devolvidos os envelopes dos Documentos de Habilitação das LICITANTES remanescentes, à exceção dos relativos aos 2º (segundo) e 3º (terceiro) colocados, que ficarão retidos até a assinatura do contrato pela LICITANTE vencedora.

6.7 – No caso da Sessão do Pregão, em situação excepcional, vir a ser suspensa antes de cumpridas todas as suas fases, os envelopes, devidamente rubricados no fechamento, ficarão sob a guarda do Pregoeiro e serão exibidos, ainda lacrados e com as rubricas, aos participantes, na Sessão marcada para o prosseguimento dos trabalhos.

6.7.1 – Somente será considerada habilitada a LICITANTE que houver preenchido os requisitos de Habilitação na data da Primeira Sessão e que apresentar, na Sessão de prosseguimento, os documentos atualizados que porventura estejam vencidos.

07 – Impugnação, Esclarecimentos e Recursos

7.1 – IMPUGNAÇÃO E ESCLARECIMENTOS

7.1.1 – Até **02 (dois) dias úteis** antes da data fixada para recebimento das propostas, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório do Pregão, apontando as falhas e irregularidades que o viciaram, devendo a **Prefeitura Municipal**, através do Pregoeiro Oficial, julgar e responder sobre a petição no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.

7.1.2 – A apresentação de impugnação, após o prazo estipulado no subitem anterior, não a caracterizará como tal, recebendo tratamento como mera informação.

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

7.1.4 – As dúvidas surgidas na aplicação deste Edital serão esclarecidas pela CPL, respeitada a legislação pertinente, facultando-se às LICITANTES formular consultas à Comissão, devendo as mesmas serem formalizadas POR ESCRITO (correspondência, fax ou e-mail) no prazo estipulado no subitem 7.1.1

7.1.4.1 – As respostas, quando de caráter geral, serão afixadas no Quadro de Avisos da **Prefeitura Municipal de Arapeí** e publicadas no Diário Oficial do Estado e disponibilizadas no site oficial do município.

7.1.4.2 – As dúvidas e/ou esclarecimentos de caráter interpretativo e sem relevância, que não venham a influenciar no entendimento e participação dos proponentes serão respondidas diretamente as LICITANTES através de fax, e-mail ou correspondência.



7.2 – RECURSOS

7.2.1 – Dos atos e decisões relacionados com o Pregão, cabe Recurso nos seguintes casos:

- a) resultado do julgamento da proposta de preço e/ou da habilitação da LICITANTE vencedora;
- b) anulação ou revogação do Pregão.

7.2.2 – A manifestação da intenção de interpor recurso de que trata a alínea "a" do subitem 7.2.1 deverá ser feita ao final da sessão, com registro em ata da síntese das suas razões.

7.2.2.1 – A falta de manifestação imediata e motivada de recorrer importará a decadência do direito de recurso, ficando o Pregoeiro autorizado a adjudicar o objeto da licitação à LICITANTE que tenha proposto o menor preço.

7.2.2.2 – Havendo manifestação de interposição de recurso será concedido o prazo de até **3 (três) dias** para apresentação das razões relacionadas à intenção manifestada, ficando as demais LICITANTES, desde logo, intimadas para apresentar contra-razões em igual número de dias, que começarão ao término daquele prazo, sendo-lhes assegurados vista imediata aos autos.

7.2.2.3 – A não apresentação de razões configurará a desistência do direito de recorrer.

7.2.2.4 – Não serão aceitos como Recursos as alegações que não se relacionem com as razões indicadas pela LICITANTE na sessão pública, conforme **subitem 7.2.2.**

7.2.2.5 – O Recurso contra decisão do Pregoeiro não terá efeito suspensivo e o seu acolhimento importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

7.2.3 – O Recurso de que trata a **alínea "b" do subitem 7.2.1** deverá ser interposto no prazo de até **05 (cinco) dias úteis** a contar da intimação dos atos.

7.2.3.1 – A intimação dos atos referidos na **alínea "b" do subitem 7.2.1** será feita mediante publicação no Diário Oficial do Estado de São Paulo e no site do município.

7.2.4 – O recurso deverá obedecer aos seguintes requisitos, sob pena de não ser conhecidos:

- a) Ser dirigido a Prefeito Municipal de Arapeí, aos cuidados da Pregoeira, no prazo determinado no subitem 7.2.2.2, nos casos referidos na alínea "a" do subitem 7.2.1 deste edital;
- b) Ser dirigido ao Prefeito Municipal de Arapeí, nos casos referidos na alínea "b" do subitem 7.2.1, no prazo determinado no subitem 7.2.3, nos termos do art. 109, inciso I, alínea "c", da Lei Federal nº 8.666/93, por intermédio da autoridade que praticou o ato recorrido, a qual poderá reconsiderar sua decisão, no prazo de **5 (cinco) dias úteis**, ou, neste mesmo prazo, fazê-lo subir, devidamente informado, devendo, neste caso, a decisão ser proferida em até **5 (cinco) dias úteis**, contados do recebimento do recurso, pela autoridade superior;
- c) Ser apresentado pelo representante Legal ou credenciado da LICITANTE, devidamente comprovado.

7.3 – Os recursos e/ou as impugnações deverão dar entrada no Protocolo da Prefeitura Municipal de Arapeí, no mesmo endereço constante ao final deste Edital, até às **13:00 horas** do dia de seus respectivos vencimentos.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAPEÍ
Tel: (0XX12) 3115-1338 – Telefax: (0XX12) 3115-1194
CNPJ 65.058.984/0001-07 – email: licit.conv@gmail.com
“DE MÃOS UNIDAS PARA CONTINUAR CRESCENDO”

7.3.1 – Não serão considerados Recursos ou Impugnações enviados por fax ou por qualquer tipo de correio eletrônico.

7.3.2 – Os Recursos ou Impugnações, quando enviados por via postal ou equivalente (serviços especializados de entrega, transportadoras etc.), somente serão considerados se derem entrada no Protocolo da Prefeitura Municipal de Arapeí até a data e hora definidas no subitem 7.3, independentemente da data e horário da postagem ou da remessa.

08 – Adjudicação e Homologação

8.1 – Inexistindo manifestação recursal, o Pregoeiro adjudicará o objeto da licitação a LICITANTE declarada vencedora, com posterior homologação do resultado pela Prefeito Municipal de Arapeí.

8.2 – Impetrado recurso, após decidido, a Pregoeira divulgará a decisão, mediante publicação no **Diário Oficial do Estado de São Paulo, endereço eletrônico www.Arapei.sp.gov.br** e no quadro de avisos da Prefeitura. A **Pregoeira adjudicará** o objeto à Licitante vencedora e a Prefeito Municipal **homologará** o procedimento licitatório.

09- Contratação

9 – A LICITANTE vencedora, doravante denominada ADJUDICATÁRIA, será convocada para assinatura do contrato de expectativa de fornecimento.

9.1 – Após a convocação, a ADJUDICATÁRIA terá o prazo de **5 (cinco) dias úteis** para assinatura do contrato.

9.2 – A ADJUDICATÁRIA, desejando solicitar prorrogação do prazo para assinatura do contrato, deverá apresentar justificativa, por escrito, que poderá ser ou não acatada pela **Prefeitura Municipal de Arapeí**. O prazo de convocação poderá ser prorrogado apenas uma vez.

9.3 – Para fins de contratação, a ADJUDICATÁRIA deverá apresentar ao Departamento de Compras Contratos e Licitações:

- a) Os dados que permitam a qualificação completa do(s) responsável(eis) pela assinatura do Contrato (nome, endereço, C.I., CPF, estado civil, nacionalidade e cargo);
- b) Comprovação do inscrição com situação regular junto Cadastro de Fornecedores da Prefeitura Municipal de Arapeí;

9.3.1 – Para atendimento do subitem anterior, a ADJUDICATÁRIA deverá requerer seu cadastramento diretamente ao Departamento de Compras Contratos e Licitações, no seguinte endereço: Rua Maestro João Batista Julião, nº 118 – Centro – Arapeí/SP CEP: 12.690-000. Telefone: (012)3106 1197

9.4 – A recusa injustificada por parte da ADJUDICATÁRIA, para assinatura do contrato, ou ainda, o descumprimento do disposto nas alíneas “a” e “b” do item 9.3., no ato da assinatura do contrato, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-se a ADJUDICATÁRIA infratora ao pagamento de multa correspondente a **5% (cinco por cento) do valor da proposta**, além de outras sanções legais cabíveis.

9.5 – Não atendendo a ADJUDICATÁRIA à convocação para assinatura do contrato ou deixando de fazê-lo por qualquer motivo a ele imputado, convocar-se-á outra LICITANTE,



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAPEÍ
Tel: (0XX12) 3115-1338 – Telefax: (0XX12) 3115-1194
CNPJ 65.058.984/0001-07 – email: licit.conv@gmail.com
“DE MÃOS UNIDAS PARA CONTINUAR CRESCENDO”

segundo a ordem de classificação, caso não haja interesse da **Prefeitura Municipal de Arapeí** na realização de nova licitação, nos termos do art. 64 da Lei Federal nº 8.666/93.

9.6 – Na convocação das Licitantes remanescentes será observada a classificação final da sessão originária do Pregão, devendo a(s) convocada(s) apresentar(em) os Documentos de Habilitação cujas validades tenham-se expirado no prazo transcorrido desde a data da primeira sessão.

9.7 – O disposto no **subitem 9.5** não se aplica às LICITANTES remanescentes convocadas para assinar o contrato nos termos e condições da ADJUDICATÁRIA, quando esta deixar de cumpri-la.

10- Obrigações e Responsabilidades

10.1 – Sem prejuízo das disposições previstas em lei obrigar-se á a CONTRATADA a:

10.1.1 – Assegurar a boa qualidade no fornecimento do objeto.

10.1.2 – Assumir inteira responsabilidade civil e administrativa por danos e prejuízos que causar, por descumprimento, omissões ou desvios no objeto deste Pregão.

10.2 – As demais obrigações e responsabilidades das partes contratantes estão definidas e detalhadas nos anexos I, II e no contrato.

11- Sanções Administrativas

11.1 – Nos termos do art. 7º da Lei 10.520/2002, ficará impedido de licitar e contratar com a Prefeitura Municipal de Arapeí e será descredenciado do Cadastro Municipal, pelo prazo de até **05** (cinco) anos, sem prejuízo das multas aplicáveis e demais cominações legais, previstas na Minuta de Contrato, a LICITANTE que:

- a) Convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, não celebrar o contrato;
- b) Deixar de entregar documentação exigida ou apresentar documentação falsa no certame;
- c) Ensejar o retardamento da execução de seu objeto;
- d) Não mantiver a proposta;
- e) Falhar ou fraudar na execução do contrato;
- f) Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal.

11.2 – Outras sanções decorrentes do descumprimento contratual estão indicados na Minuta de Contrato.

11.3 – As penalidades serão aplicadas, após regular processo administrativo, garantido os princípios da ampla defesa e do contraditório.

12- Condições inanceiras da Contratação e Dotação Orçamentária

12.1 – A forma de apresentação do faturamento, a forma de pagamento e as condições de reajuste estão definidas no Termo de Referência.

12.2 – As dotações que amparam o pagamento serão decorrente do objeto da presente licitação correrão à conta das seguintes dotações orçamentárias:

0203- Fundo Municipal de Educação
02.03.01- Ensino Fundamental
12.361.0004.2004- Manutenção do Ensino Fundamental
3.3.90.30.00- Material de Consumo

0202- Diretoria Municipal de Administração e Finanças
020201- Diretoria Municipal de Administração e Finanças
04.122.0003.2009- Manutenção da Diretoria Municipal de Administração e Finanças
3.3.90.30.00- Material de Consumo



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAPEÍ
Tel: (0XX12) 3115-1338 – Telefax: (0XX12) 3115-1194
CNPJ 65.058.984/0001-07 – email: licit.conv@gmail.com
“DE MÃOS UNIDAS PARA CONTINUAR CRESCENDO”

0205- Fundo Municipal de Saúde
020501- Fundo Municipal de Saúde
10.301.0005.2001- Manutenção da Diretoria, Assistência Médica e Farmacêutica
3.3.90.30.00- Material de Consumo

0210- Fundo Municipal de Assistência Social
021001- Fundo Municipal de Assistência Social
08.244.0010.2013- Manutenção da Diretoria de Assistência e Promoção Social
3.3.90.30.00- Material de Consumo

13- Caso Fortuito ou Força Maior

13.1 – Nenhuma das partes poderá ser responsabilizada por atrasos ou eventuais prejuízos resultantes de “Caso Fortuito ou de Força Maior”.

13.2 – Como procedimento para justificar a ocorrência de “Caso Fortuito ou de Força Maior”, as partes se obrigam, no prazo de **05** (cinco) **dias**, contados a partir da data de tal ocorrência, a dar ciência, por escrito, à outra parte, da existência da força maior ou caso fortuito, apresentando as necessárias comprovações.

13.2.1 – A parte notificada terá o prazo de **05** (cinco) **dias**, a partir da data de recebimento da notificação da outra parte, para considerar justificada ou não a alegação da ocorrência de “Caso Fortuito ou Força Maior”.

13.3 – Nas hipóteses em que o “Caso Fortuito ou Força Maior” forem aceitos, poderão ser prorrogados os demais prazos, automaticamente, por tantos dias quantos durarem as causas impeditivas, não se lhes aplicando quaisquer multas.

14- Condições Gerais do Pregão

14.1 – É facultado ao Pregoeiro ou autoridade superior:

- a) proceder consultas ou diligências que entender cabíveis, interpretando as normas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação;
- b) relevar erros formais ou simples omissões em quaisquer documentos, para fins de habilitação e classificação do proponente, desde que sejam irrelevantes, não firam o entendimento da Proposta e o ato não acarrete violação aos princípios básicos da Licitação;
- c) convocar as LICITANTES para quaisquer esclarecimentos por ventura necessários ao entendimento de suas propostas.

14.2 – Fica entendido que toda a documentação apresentada pelas LICITANTES se completa entre si, de modo que qualquer detalhe que se mencione em um documento e se omita em outro será considerado como especificado e válido, na hipótese de possíveis divergências futuras, quaisquer que sejam.

14.3 – Nenhuma indenização será devida as LICITANTES pela apresentação da documentação ou elaboração das propostas de que trata o presente Edital.

14.4 – Os termos dispostos neste Edital e as constantes dos demais Anexos se completam entre si, reportando um instrumento ao outro em caso de dúvidas ou omissões.

15.5 – Para atender a seus interesses, a **Prefeitura Municipal de Arapeí** reserva-se o direito de alterar quantitativos, sem que isto implique alteração dos preços unitários ofertados, obedecidos os limites estabelecidos no art. 65 da Lei Federal nº 8.666/93.

14.6 - Os envelopes mencionados no **item 6.6** deste edital estarão disponíveis para devolução às interessadas pelo prazo máximo de **60 (sessenta) dias**, contados a partir da publicação da



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAPEÍ
Tel: (0XX12) 3115-1338 – Telefax: (0XX12) 3115-1194
CNPJ 65.058.984/0001-07 – email: licit.conv@gmail.com
“DE MÃOS UNIDAS PARA CONTINUAR CRESCENDO”

decisão final do certame no Diário Oficial do Estado de São Paulo (*Ato de homologação, revogação ou anulação*). Encerrado esse prazo, os envelopes não retirados serão considerados inservíveis e inutilizados, juntamente com o seu conteúdo, pela CPL da **Prefeitura Municipal de Arapeí**.

14.7 – Todos os procedimentos relativos à presente licitação, inclusive quanto aos casos omissos, se subordinam aos princípios e disposições contidas nas legislações mencionadas no preâmbulo deste Edital.

14.8 – Fica eleito o foro da Comarca de Cachoeira Paulista, para solucionar quaisquer questões oriundas desta licitação.

Arapeí, 10 de março de 2015.

Edson de Souza Quintanilha
Prefeito Municipal de Arapeí

CPL – Prefeitura Municipal de Licitações

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

01 - Objeto:

Objeto: Registro de Preços para aquisições futuras e parceladas gêneros alimentícios, para as Secretarias de Educação, Saúde, Assistência Social e Administração da Prefeitura Municipal de Arapeí, nos termos do edital a ser elaborado e seus anexos.

02 - Regime de Fornecimento e Prazo

- a) A entrega dos produtos deverá, nas dependências da diretoria solicitante e obedecer o prazo máximo de 48 horas, a contar da ordem de entrega;
- b) O objeto deverá ser entregue dentro dos padrões de embalagem, conservação e validade, dispostos em Lei que regulamenta o setor (Ex: Código de Defesa do consumidor, Vigilância sanitária, etc)

03 – Do valor proposto

Ao preço do objeto será aplicado no regime de Menor Preço.

04 – Do pagamento

O pagamento será efetuado pela Tesouraria do Município, ou mediante depósito bancário em nome da futura contratada, até o 30º (trigésimo) dia a contar da nota fiscal, devidamente empenhada da ordem de entrega emitida pela Administração, se o objeto for aceito pela contratante, sem qualquer irregularidade.



05 – DA VIGÊNCIA DA ATA DE REGISTRO.

A ATA terá vigência de 12 (doze) meses, a partir da data de sua assinatura.

06 – DISPOSIÇÕES GERAIS:

- a) Todas as despesas diretas e indiretas decorrentes do fornecimento dos materiais descritos no quadro acima, serão por conta e risco da futura contratada, isentando o Município de quaisquer despesas adicionais;
- b) A empresa futura contratada deverá proceder à entrega do objeto, mediante recebimento da ordem de entrega, no prazo de até 48 horas, in loco (sede do Município) por conta e risco da futura contratada, isentando o Município de qualquer despesa adicional.

07 - OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DO CONTRATANTE

- a) Disponibilizar servidor na qualidade de fiscal para acompanhar a qualidade dos produtos, objeto do certame, que forem entregues pela contratada, bem como acompanhar a execução do contrato;
- b) Notificar, formalmente à futura Contratada quaisquer irregularidades encontradas no fornecimento dos produtos, quando este declinar de qualidade e ferir as avenças do futuro contrato administrativo;
- c) Efetuar o devido pagamento à contratada dentro dos prazos avençados no futuro contrato administrativos, e em observância ao descrito no instrumento convocatório.

08 - OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

- a) Fornecer os produtos mediante ordem de entrega emitida pela administração mediante entrega in loco (sede do Município) por sua conta e risco, no prazo de 48 horas a contar da respectiva ordem, sob pena de incorrer em penalidades legais.
- b) Avocar para si, todas as responsabilidades decorrentes de eventuais danos causados ao Contratante ou a terceiros, em face do fornecimento dos objetos.
- c) Dar garantia dos produtos pelo prazo igual ou superior a 12 (doze) meses.
- d) Emitir somente nota fiscal eletrônica em conformidade com as exigências do fisco estadual.

09 - SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

A Proponente Licitante, vencedora do certame que for convocada dentro do prazo de validade da sua proposta, e que se recusar injustificadamente a celebrar o contrato administrativo, apresentar pendências junto aos cadastros da Administração Pública, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, garantido o direito prévio da citação e da ampla defesa, sujeitar-se às penalidades descritas no instrumento convocatório/edital e minuta do contrato, em conformidade com o que prescreve a Lei 8.666/93.

10 – DOS PRODUTOS, OBJETO DA PRESENTE LICITAÇÃO: conforme descrição e quantidades abaixo:

Gêneros Alimentícios

	Descrição do Produto	Unidade	Qtde	Valor Unitário R\$	Valor Total R\$
01	ARROZ AGULHINHA LONGO FINO POLIDO TIPO 1, sem glútem , contendo no mínimo de 90% de grãos inteiros com no máximo de 14% de umidade e com valor	Pct de 5 Kg	2860 Kg		



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAPEÍ
Tel: (0XX12) 3115-1338 – Telefax: (0XX12) 3115-1194
CNPJ 65.058.984/0001-07 – email: licit.conv@gmail.com
“DE MÃOS UNIDAS PARA CONTINUAR CRESCENDO”

	nutricional a porção de 50g contendo no mínimo de 37g de carboidratos, 4g de proteínas e 0 de gorduras totais. Com rendimento após o cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção, devendo também apresentar coloração branca, grãos íntegros e soltos após cozimento. – emb. 5 Kg				
02	FEIJÃO TIPO 1, de 1ª qualidade constituído de no mínimo de 90% a 98% de grãos inteiros e íntegros, na cor característica a variedade correspondente de tamanho e formatos naturais maduros, limpos e secos, na composição centesimal de 22g de proteína, 1,6g de lipídios e 60,8g de carboidratos – emb. 1kg	Pct de 1 Kg	1100 Kg		
03	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE COM OVOS deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. – emb. 500g	Pct de 500 gr	500 Kg		
04	AÇÚCAR CRISTAL de 1ª contendo no mínimo 99,3% de carboidrato por porção, deverá ser fabricado de cana de açúcar livre de fermentação, isento de matéria terrosa de parasitos e de detritos animais ou vegetais - emb. 5Kg	Pct de 5 Kg	2760 Kg		
05	AÇÚCAR REFINADO embalagem com 1 kg., contendo no mínimo 98.5% de sacarose, isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais	Pct de 1 Kg	260 Kg		
06	FARINHA DE MANDIOCA pacote com 1kg., produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca, previamente descascada, lavada e isenta de radical cianeto e isentas de substancias não comestíveis e sujidades.	Pct de 1 Kg	360 Kg		
07	FARINHA DE TRIGO especial produto obtido a partir de cereal limpo desgerminado, sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino, cor branca ou ligeiramente amarelada, cheiro próprio e sabor próprio. Com uma extração máx. de 20% e com teor máx. de cinzas de 0,68% . Com no mínimo de glúten seco de 6%p/p. -embalagem 1kg.	Pct de 1 Kg	250 Kg		
08	FUBÁ, produto obtido pela moagem do grão de milho, desgerminado ou não, deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitos. Não poderão estar úmidos ou rançosos, com umidade máxima de 15%p/p, com acidez máxima de 5%p/p, com no mínimo de 7%p/p de proteína. Com o rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes a mais do pesoantes docção. – emb. 1kg	Pct de 1 Kg	360		
09	ACHOCOLATADO EM PÓ, produto obtido pela mistura de: cacau em pó solúvel, açúcar refinado, extrato de malte e/ou maltodextrina podendo conter sal, leite em pó e/ou soro de leite, vitaminas e minerais, alem de outras substancias alimentícias aprovadas que caracterizem o produto. Não devera conter corantes e	Emb. 1 kg	900 Kg		



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAPEÍ
Tel: (0XX12) 3115-1338 – Telefax: (0XX12) 3115-1194
CNPJ 65.058.984/0001-07 – email: licit.conv@gmail.com
 “DE MÃOS UNIDAS PARA CONTINUAR CRESCENDO”

	conservadores.				
10	PÓ DE CAFÉ TORRADO E MOÍDO, selo da ABIC - com tolerância de 1% de impurezas como cascas, paus, etc, com ausência de larvas, parasitos e substâncias estranhas, umidade máxima de 6%p/p e resíduo mineral fixo máximo de 5%p/p, cafeína mínima de 0,7%p/p - embalagem tipo almofada de 500g.	Pct de 500gr	720 Kg		
11	ÓLEO DE SOJA REFINADO TIPO 1, que sofreu processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não de desodorização – emb. Pet 20X900ml.	Cx - c/ 20 Emb. de 900 ml	36 caixas		
12	SAL REFINADO, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10mg e máximo de 15mg de iodo por quilo de acordo com a Legislação Federal Específica – emb. 1kg	Pct de 1Kg	300Kg		
13	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ - produto formado de substâncias químicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Contendo no ingrediente bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio e fosfato monocálcico - embalagem 250g	Emb. de 250 gr	60 Emb.		
14	MILHO VERDE EM CONSERVA: grão de milho em conserva sem adição de corantes e com adição de conservantes permitidos pela legislação vigente. Embalagem em sache.	Emb. de 300 gr.	720 Emb		
15	EXTRATO DE TOMATE simples concentrado com no mínimo 1% de carboidrato e 5% de sódio por porção, deverá ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes. O produto deverá estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso – emb. 24 x 350g	Cx - c/24 Emb. de 350 gr	180 cx		
16	VINAGRE BRANCO fermentado de vinho com a acidez mínima de 4,0% – emb. 750ml	Cx - c/ 12 Emb. de 750 ml	150 caixas		
17	MARGARINA C/ SAL com 60% a 80% de lipídios. Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis	Emb. de 500 g	560 Emb.		
18	PÓ PARA GELATINA, produto constituído de gelatina comestível em pó, sal, açúcar, acidulante ácido cítrico, aromatizantes artificial e corantes artificiais. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Composição nutricional na porção de 15,4g de gelatina preparada: 13g de carboidrato, 1g de proteína, 0g de gorduras	Cx – c/36 unid	40 cx		
19	LEITE EM PÓ INTEGRAL obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana, mediante processos tecnológicos adequados adicionado de lecitina de soja como emulsionante e com a composição centesimal de 26g de proteína, 38g de carboidratos e 26g de lipídios. Devendo ter boa solubilidade –	-----	120 kg		



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAPEI

Tel: (0XX12) 3115-1338 – Telefax: (0XX12) 3115-1194
CNPJ 65.058.984/0001-07 – email: licit.conv@gmail.com
“DE MÃOS UNIDAS PARA CONTINUAR CRESCENDO”

20	MAIONESE - Produto cremoso em forma de emulsão estável, óleo em água, preparado a partir de óleo vegetal, água e ovos, isento de gorduras trans, podendo ser adicionado de outros ingredientes desde que não descaracterizem o produto. O produto deve ser acidificado. Deve conter os seguintes ingredientes básicos: ovos, óleo vegetal, sal, vinagre e suco de limão. Deverá estar de acordo com a RDC 276 de 22/09/05, “Regulamento Técnico para Especiarias, Temperos e Molhos” e RDC 12, de 02/01/2001 da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde. Deverá possuir embalagem inicial tetrapak ou plástica contendo 500g, e reembalado em caixas de papelão reforçado. Considerar-se-á impróprio para o consumo o produto cuja embalagem defeituosa o exponha à contaminação e/ou deterioração.	Emb. de 500gr	200 kg		
21	AZEITE Composto de oliva, lata de 500 ml.	Emb. de 500 ml	360 latas		
22	BISCOITO SABOR LEITE SEM RECHEIO, com os seguintes ingredientes: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico (vit. B9), açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, acidulantes ácido láctico e aromatizante. Valor nutricional na porção de 100g: 10g de proteína, 72g de carboidratos e 12,5g de gorduras totais. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço.	Cx - Com 12 unid de 400gr	80 caixas		
23	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER. Ingredientes: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico (vit. B9), açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, sal refinado, extrato de malte, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos bicarbonato de sódio, amido de milho. Valor nutricional na porção de 100g: mínimo 70g de carboidrato, 10g de proteína e 12,5g gorduras totais. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço	Cx - Com 12 unid. de 400gr	482 caixas		



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAPEÍ
Tel: (0XX12) 3115-1338 – Telefax: (0XX12) 3115-1194
CNPJ 65.058.984/0001-07 – email: licit.conv@gmail.com
“DE MÃOS UNIDAS PARA CONTINUAR CRESCENDO”

24	BISCOITO, tipo MAISENA, a base de: farinha de trigo /gordura vegetal hidrogenada / açúcar / amido de milho, composição nutricional mínima (100g): 8,5g proteína / 9g lipídios / 74g hidrato de carbono / valor calórico 411 kcal	Cx – com 12 Emb.400gr	362 Emb.		
25	BISCOITO, tipo ROSQUINHA, sabor leite, Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, creme ou amido de milho, carbonato de cálcio, cacau, sal, corante: caramelo (E150d), fermentos químicos: bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio, estabilizante: lecitina de soja, composto vitamínico (niacina (vitamina B3), tiamina (vitamina B1), riboflavina (vitamina B2) e vitamina B6), aromatizante. CONTÉM GLÚTEN..	Emb.400gr	304 Emb.		
26	BISCOITO, tipo ROSQUINHA, sabor coco, Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, creme ou amido de milho, carbonato de cálcio, cacau, sal, corante: caramelo (E150d), fermentos químicos: bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio, estabilizante: lecitina de soja, composto vitamínico (niacina (vitamina B3), tiamina (vitamina B1), riboflavina (vitamina B2) e vitamina B6), aromatizante. CONTÉM GLÚTEN.	Emb.400gr	304 Emb		
27	BISCOITO SALGADO RECHEADO, Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, maltodextrina, açúcar, leite desnatado em pó, soro de leite em pó, amido, sal, glicose, fermentos químicos: bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e fosfato monocálcico, aromatizante, estabilizante lecitina de soja, realçador de sabor:glutamato monossódico, corante natural carmim. Pode conter traços de ovos, amendoim e nozes	Emb. 184gr	500 Emb		
28	OVOS - grandes, de galinha isentos de sujidades, parasitas ou larvas; não deve apresentar quaisquer lesões de ordem física, mecânica ou biológica.	Dúzias	1500		
29	CEBOLA - bulbo de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física,	kg	120 kg		



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAPEÍ
Tel: (0XX12) 3115-1338 – Telefax: (0XX12) 3115-1194
CNPJ 65.058.984/0001-07 – email: licit.conv@gmail.com
“DE MÃOS UNIDAS PARA CONTINUAR CRESCENDO”

	mecânica ou biológica. Podendo ser orgânico.				
30	ALHO - bulbo de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Podendo ser orgânico.	kg	120 kg		
31	CANJICA DE MILHO BRANCO TIPO 1, contendo 80% de grãos inteiros, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade	-	30 kg		
32	MILHO PARA PIPOCA TIPO 1, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade – emb. 500g	emb. 500 grs	20 kg		
33	CREME DE LEITE- Pasteurizado 100% de origem animal, embalado com caixa iluminizada hermeticamente fechada. Apresentando teor de gordura de 25%. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e atender as exigências do ministério da agricultura e do regulamento de inspeção industrial e sanitária. Embalagem de 200g	Cx – c/ 27 unid	6 cx		
34	LEITE CONDENSADO- Produzido com leite integral, açúcar e lactose. Acondicionado em embalagem (lata) de 395g, sem ferrugens e amassadas, que deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade. Atender as especificações técnica da ANVIS. Prazo de validade de no mínimo 6 meses. Embalagem de 395g.	Cx – c/ 24 unid	6 cx		
35	BATATA PALHA, contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	-	30 kg		
36	ÁGUA MINERAL NATURAL- Definição: Conforme item 2.1, do Anexo I, da Resolução RDC ANVISA nº 173/2006 considera-se água mineral natural a: "Água obtida diretamente de fontes naturais ou por extração de águas subterrâneas. É caracterizada pelo conteúdo definido e constante	Galão 20 litros	240 unid		



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAPEÍ

Tel: (0XX12) 3115-1338 – Telefax: (0XX12) 3115-1194
CNPJ 65.058.984/0001-07 – email: licit.conv@gmail.com
“DE MÃOS UNIDAS PARA CONTINUAR CRESCENDO”

	<p>de determinados sais minerais, oligoelementos e outros constituintes considerando as flutuações naturais";</p> <p>5.1.2 Acondicionamento: Garrafão retornável em plástico do tipo PET, fabricado e reutilizado de acordo com o padrão estabelecido nas normas NBR/ABNT 14.222 (requisitos e métodos de ensaio); 14.328 (tampa); 14.637 (requisitos para lavagem, enchimento e fechamento) e 14.638 (qualidade); bem como nas Resoluções RDC/ANVISA nº 274/2005, nº 275/2005 e nº 173/2006. O garrafão deverá apresentar ótimo estado de conservação, isto é: estar limpo, sem manchas, sem odor ou amassado, sem furos, sem evidência de violação e que tenha sido submetido a, no máximo, 60 ciclos de envase. O garrafão deverá conter a identificação de que foi fabricado com plástico do tipo PET, a data da sua fabricação e o seu prazo de validade - não superior a 2 (dois) anos -, o nome e o CNPJ do fabricante, o número de registro da embalagem no Ministério da Saúde;</p>				
37	<p>LEITE LONGA VIDA, leite integral, por processamento UHT (ultra high temperature), composição nutricional (100 g): máximo de 3 g de lipídios / 5 g de carboidratos / mínimo de 3 g de proteínas / valor calórico de 60 kcal. Embalagem: Tetra Brik de 1 L</p>	litro	9960 litros		
38	<p>PRESUNTO- tipo cozidos, ingredientes carne suína, aplicação alimento humano, temperatura conservação 0 a 4 °c, prazo validade 90 dias.</p>	kg	100 kg		
39	<p>Queijo MUSSARELA</p> <p>1- Produto obtido pela filagem de massa acidificada (produto intermediário obtido por coagulação do leite de vaca por meio de coalho e/ou enzimas coagulantes) complementada ou não pela ação das bactérias lácteas, utilizando os seguintes ingredientes: leite pasteurizado, sal, Cloreto de Ca, Fermento láctico, coalho e/ou outros ingredientes permitidos por lei. Apresenta formato retangular. Coloração branca ou levemente amarelada.</p> <p>2- Características do produto</p> <p>2.1- Gerais:</p>		5980 Kg		



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAPEÍ

Tel: (0XX12) 3115-1338 – Telefax: (0XX12) 3115-1194
CNPJ 65.058.984/0001-07 – email: licit.conv@gmail.com
“DE MÃOS UNIDAS PARA CONTINUAR CRESCENDO”

O produto deve ser fabricado com matérias-primas
sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas e
em perfeito estado de conservação. O leite
empregado deve apresentar-se normal e fresco. O
produto final deve

apresentar: crosta fina, consistência semi-dura,
textura compacta, fechada, coloração
esbranquiçada, odor suave e sabor ligeiramente
ácido e salgado. Deverá ser conservado sob
refrigeração (entre 2 e 4°C).

2.2-Microbiológicas

Não deverá apresentar sinais de alterações das
embalagens, bem como quaisquer modificações de
naturezas física, química ou sensorial do produto.
Deve apresentar esterilidade comercial conforme
metodologia específica.

Coliformes a 45°C/g : máximo 103

Estaf.coag.positiva/g: máximo 103

Salmonella sp/25g : Aus

L. monocytogenes/25g: Aus

2.3-Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitas e larvas.

2.4-Físico-Químicas

Valores aproximados por 100g:

Valor calórico total.....: 335 kcal

Hidratos de Carbono.....: 0,0g

Proteína.....: 27,0g

Gordura Total.....: 27,0g

Gordura Saturada.....: 17,0g

Colesterol.....: 100mg

Fibra.....: 0,0

Ca.....: 600mg

Fe.....: 0,0

Na.....: 540,0g

Umidade: de acordo com a legislação em vigor.

3-Embalagem

Primária: Queijos embalados em plástico próprio
termo encolhível resistente, atóxico, com peso
líquido de 4 kg.

Na embalagem primária deverão constar ainda as
seguintes informações, impressas na própria
embalagem ou em etiqueta impermeável:

a) Nome completo do alimento e tipo;

b) Marca;

c) Data de fabricação e vencimento ou data de
validade, anotados no formato próprio da língua
portuguesa com letras bem legíveis (dia, mês e
ano);



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇUAIA
Tel: (0XX12) 3115-1338 – Telefax: (0XX12) 3115-1194
CNPJ 65.058.984/0001-07 – email: licit.conv@gmail.com
“DE MÃOS UNIDAS PARA CONTINUAR CRESCENDO”

d) Nome e endereço completo do fabricante ou embalador; e) Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas; f) Sigla e no de registro em vigência no órgão competente; g) Outras informações.				
---	--	--	--	--

12 - Este termo de referencia faz parte integrante do instrumento convocatório/edital e da minuta do contrato administrativo para todos os efeitos legais e de direito.

CPL – Prefeitura Municipal de Licitações

ANEXO II

MODELO DE PROPOSTA

Processo Administrativo Nº 08/2015

Pregão Presencial nº 02/2015



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAPEÍ
Tel: (0XX12) 3115-1338 – Telefax: (0XX12) 3115-1194
CNPJ 65.058.984/0001-07 – email: licit.conv@gmail.com
“DE MÃOS UNIDAS PARA CONTINUAR CRESCENDO”

Esta empresa deseja participar do presente certame nas condições e termos estabelecidos em edital e seus anexos, e para tanto, apresenta sua proposta de acordo com as descrições e valores que seguem:

Gêneros Alimentícios:

	Descrição do Produto	Unidade	Qtde	Valor Unitário	Valor Total	MARCA
01	ARROZ AGULHINHA LONGO FINO POLIDO TIPO 1, sem glútem, contendo no mínimo de 90% de grãos inteiros com no máximo de 14% de umidade e com valor nutricional a porção de 50g contendo no mínimo de 37g de carboidratos, 4g de proteínas e 0 de gorduras totais. Com rendimento após o cozimento de no mínimo 2,5 vezes a mais do peso antes da cocção, devendo também apresentar coloração branca, grãos íntegros e soltos após cozimento. – emb. 5 Kg	Pct de 5 Kg	2860 Kg			
02	FEIJÃO TIPO 1, de 1ª qualidade constituído de no mínimo de 90% a 98% de grãos inteiros e íntegros, na cor característica a variedade correspondente de tamanho e formatos naturais maduros, limpos e secos, na composição centesimal de 22g de proteína, 1,6g de lipídios e 60,8g de carboidratos – emb. 1kg	Pct de 1 Kg	1100 Kg			
03	MACARRÃO TIPO ESPAGUETE COM OVOS deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, parasitos e larvas, com o mínimo correspondente a 0,045g de colesterol por quilo. As massas ao serem postas na água não deverão turvá-las antes da cocção, não podendo estar fermentadas ou rançosas. Na embalagem não poderá haver mistura de outros tipos de macarrão. Com rendimento mínimo após o cozimento de 2 vezes a mais do peso antes da cocção. – emb. 500g	Pct de 500 gr	500 Kg			
04	AÇÚCAR CRISTAL de 1ª contendo no mínimo 99,3% de carboidrato por porção, deverá ser fabricado de cana de açúcar livre de fermentação, isento de matéria terrosa de parasitos e de detritos animais ou vegetais - emb. 5Kg	Pct de 5 Kg	2760 Kg			
05	AÇÚCAR REFINADO embalagem com 1 kg., contendo no mínimo 98.5% de sacarose, isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais	Pct de 1 Kg	260 Kg			
06	FARINHA DE MANDIOCA pacote com 1kg., produto obtido pela ligeira torração da raladura das raízes de mandioca, previamente descascada, lavada e isenta de radical cianeto e isentas de substâncias não comestíveis e sujidades.	Pct de 1 Kg	360 Kg			
07	FARINHA DE TRIGO especial produto obtido a partir de cereal limpo desgerminado, sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino, cor branca ou ligeiramente amarelada, cheiro próprio e sabor próprio. Com uma extração máx. de 20% e com teor máx. de cinzas de 0,68% . Com no mínimo de glúten seco de 6%p/p. - embalagem 1kg.	Pct de 1 Kg	250 Kg			
08	FUBÁ, produto obtido pela moagem do grão de milho, desgerminado ou não, deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitos. Não poderão estar úmidos ou rançosos, com umidade máxima de 15% p/p, com acidez máxima de 5% p/p,	Pct de 1 Kg	360			



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAPEÍ
Tel: (0XX12) 3115-1338 – Telefax: (0XX12) 3115-1194
CNPJ 65.058.984/0001-07 – email: licit.conv@gmail.com
“DE MÃOS UNIDAS PARA CONTINUAR CRESCENDO”

	com no mínimo de 7%p/p de proteína. Com o rendimento mínimo após o cozimento de 2,5 vezes a mais do pesoantes docção. – emb. 1kg				
09	ACHOCOLATADO EM PÓ, produto obtido pela mistura de: cacau em pó solúvel, açúcar refinado, extrato de malte e/ou maltodextrina podendo conter sal, leite em pó e/ou soro de leite, vitaminas e minerais, além de outras substâncias alimentícias aprovadas que caracterizem o produto. Não deveser conter corantes e conservadores.		900 Kg		
10	PÓ DE CAFÉ TORRADO E MOÍDO, selo da ABIC - com tolerância de 1% de impurezas como cascas, paus, etc, com ausência de larvas, parasitos e substâncias estranhas, umidade máxima de 6%p/p e resíduo mineral fixo máximo de 5%p/p, cafeína mínima de 0,7%p/p - embalagem tipo almofada de 500g.	Emb. 1 kg	720 Kg		
11	ÓLEO DE SOJA REFINADO TIPO 1, que sofreu processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não de desodorização – emb. Pet 20X900ml.	Pct de 500gr	36 caixas		
12	SAL REFINADO, iodado, com granulação uniforme e com cristais brancos, com no mínimo de 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais de iodo de no mínimo 10mg e máximo de 15mg de iodo por quilo de acordo com a Legislação Federal Específica – emb. 1kg	Emb. 1 kg	300Kg		
13	FERMENTO QUÍMICO EM PÓ - produto formado de substâncias químicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Contendo no ingrediente bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio e fosfato monocalcico - embalagem 250g	Pct de 500gr	60 Emb.		
14	MILHO VERDE EM CONSERVA: grão de milho em conserva sem adição de corantes e com adição de conservantes permitidos pela legislação vigente. Embalagem em sache.	Cx - c/ 20 Emb. de 900 ml	720 Emb		
15	EXTRATO DE TOMATE simples concentrado com no mínimo 1% de carboidrato e 5% de sódio por porção, deverá ser preparado com frutos maduros, escolhidos, são, sem pele e sementes. O produto deverá estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso – emb. 24 x 350g	Cx - c/24 Emb. de 350 gr	180 cx		
16	VINAGRE BRANCO fermentado de vinho com a acidez mínima de 4,0% – emb. 750ml	Cx - c/ 12 Emb. de 750 ml	150 caixas		
17	MARGARINA C/ SAL com 60% a 80% de lipídios. Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis	Emb. de 500 g	560 Emb.		
18	PÓ PARA GELATINA, produto constituído de gelatina comestível em pó, sal, açúcar, acidulante ácido cítrico, aromatizantes artificial e corantes artificiais. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Composição nutricional na porção de 15,4g de gelatina preparada: 13g de carboidrato, 1g de proteína, 0g de gorduras	Cx – c/36 unid	40 cx		
19	LEITE EM PÓ INTEGRAL obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana, mediante		120 kg		



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAPEÍ
Tel: (0XX12) 3115-1338 – Telefax: (0XX12) 3115-1194
CNPJ 65.058.984/0001-07 – email: licit.conv@gmail.com
 “DE MÃOS UNIDAS PARA CONTINUAR CRESCENDO”

	processos tecnológicos adequados adicionado de lecitina de soja como emulsionante e com a composição centesimal de 26g de proteína, 38g de carboidratos e 26g de lipídios. Devendo ter boa solubilidade –					
20	MAIONESE - Produto cremoso em forma de emulsão estável, óleo em água, preparado a partir de óleo vegetal, água e ovos, isento de gorduras trans, podendo ser adicionado de outros ingredientes desde que não descaracterizem o produto. O produto deve ser acidificado. Deve conter os seguintes ingredientes básicos: ovos, óleo vegetal, sal, vinagre e suco de limão. Deverá estar de acordo com a RDC 276 de 22/09/05, “Regulamento Técnico para Especiarias, Temperos e Molhos” e RDC 12, de 02/01/2001 da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde. Deverá possuir embalagem inicial tetrapak ou plástica contendo 500g, e reembalado em caixas de papelão reforçado. Considerar-se-á impróprio para o consumo o produto cuja embalagem defeituosa o exponha à contaminação e/ou deterioração.	Emb. de 500gr	200 kg			
21	AZEITE Composto de oliva, lata de 500 ml.	Emb. de 500 ml	360 latas			
22	BISCOITO SABOR LEITE SEM RECHEIO, com os seguintes ingredientes: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico (vit. B9), açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, sal, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, acidulantes ácido láctico e aromatizante. Valor nutricional na porção de 100g: 10g de proteína, 72g de carboidratos e 12,5g de gorduras totais. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço.	Cx - Com 12 unid de 400gr	80 caixas			
23	BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER. Ingredientes: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico (vit. B9), açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, sal refinado, extrato de malte, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos bicarbonato de sódio, amido de milho. Valor nutricional na porção de 100g: mínimo 70g de carboidrato, 10g de proteína e 12,5g gorduras totais. O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matérias terrosas, parasitos e em perfeito estado de conservação, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de caracteres organolépticos anormais, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço	Cx - Com 12 unid. de 400gr	482 caixas			
24	BISCOITO, tipo MAISENA, a base de: farinha de trigo /gordura vegetal hidrogenada / açúcar / amido de milho, composição nutricional mínima (100g): 8,5g proteína / 9g lipídios / 74g hidrato de carbono / valor calórico 411 kcal	Cx – com 12 Emb.400gr	362 Emb.			
25	BISCOITO, tipo ROSQUINHA, sabor leite, Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, creme ou amido de milho, carbonato de cálcio, cacau, sal, corante: caramelo (E150d), fermentos	Emb.400gr	304 Emb.			



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAPEÍ
Tel: (0XX12) 3115-1338 – Telefax: (0XX12) 3115-1194
CNPJ 65.058.984/0001-07 – email: licit.conv@gmail.com
“DE MÃOS UNIDAS PARA CONTINUAR CRESCENDO”

	químicos: bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio, estabilizante: lecitina de soja, composto vitamínico (niacina (vitamina B3), tiamina (vitamina B1), riboflavina (vitamina B2) e vitamina B6), aromatizante. CONTÉM GLÚTEN..					
26	BISCOITO, tipo ROSQUINHA, sabor coco, Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, creme ou amido de milho, carbonato de cálcio, cacau, sal, corante: caramelo (E150d), fermentos químicos: bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfato ácido de sódio, estabilizante: lecitina de soja, composto vitamínico (niacina (vitamina B3), tiamina (vitamina B1), riboflavina (vitamina B2) e vitamina B6), aromatizante. CONTÉM GLÚTEN.	Emb.400gr	304 Emb			
27	BISCOITO SALGADO RECHEADO, Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, maltodextrina, açúcar, leite desnatado em pó, soro de leite em pó, amido, sal, glicose, fermentos químicos: bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e fosfato monocálcico, aromatizante, estabilizante lecitina de soja, realçador de sabor: glutamato monossódico, corante natural carmin. Pode conter traços de ovos, amendoim e nozes	Emb. 184gr	500 Emb			
28	OVOS - grandes, de galinha isentos de sujidades, parasitas ou larvas; não deve apresentar quaisquer lesões de ordem física, mecânica ou biológica.	Dúzias	1500			
29	CEBOLA - bulbo de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Podendo ser orgânico.	-	120 kg			
30	ALHO - bulbo de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. Podendo ser orgânico.	-	120 kg			
31	CANJICA DE MILHO BRANCO TIPO 1, contendo 80% de grãos inteiros, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade	-	30 kg			
32	MILHO PARA PIPOCA TIPO 1, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas e parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade – emb. 500g	emb. 500 grs	20 kg			
33	CREME DE LEITE- Pasteurizado 100% de origem animal, embalado com caixa iluminizada hermeticamente fechada. Apresentando teor de gordura de 25%. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e atender as exigências do ministério da agricultura e do regulamento de inspeção industrial e sanitária. Embalagem de 200g	Cx – c/ 27 unid	6 cx			



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAPEÍ
Tel: (0XX12) 3115-1338 – Telefax: (0XX12) 3115-1194
CNPJ 65.058.984/0001-07 – email: licit.conv@gmail.com
“DE MÃOS UNIDAS PARA CONTINUAR CRESCENDO”

34	LEITE CONDENSADO- Produzido com leite integral, açúcar e lactose. Acondicionado em embalagem (lata) de 395g, sem ferrugens e amassadas, que deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade. Atender as especificações técnica da ANVIS. Prazo de validade de no mínimo 6 meses. Embalagem de 395g.	Cx – c/ 24 unid	6 cx			
35	BATATA PALHA, contendo identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.	-	30 kg			
36	ÁGUA MINERAL NATURAL- Definição: Conforme item 2.1, do Anexo I, da Resolução RDC ANVISA nº 173/2006 considera-se água mineral natural a: "Água obtida diretamente de fontes naturais ou por extração de águas subterrâneas. É caracterizada pelo conteúdo definido e constante de determinados sais minerais, oligoelementos e outros constituintes considerando as flutuações naturais"; 5.1.2 Acondicionamento: Garrafão retornável em plástico do tipo PET, fabricado e reutilizado de acordo com o padrão estabelecido nas normas NBR/ABNT 14.222 (requisitos e métodos de ensaio); 14.328 (tampa); 14.637 (requisitos para lavagem, enchimento e fechamento) e 14.638 (qualidade); bem como nas Resoluções RDC/ANVISA nº 274/2005, nº 275/2005 e nº 173/2006. O garrafão deverá apresentar ótimo estado de conservação, isto é: estar limpo, sem manchas, sem odor ou amassado, sem furos, sem evidência de violação e que tenha sido submetido a, no máximo, 60 ciclos de envase. O garrafão deverá conter a identificação de que foi fabricado com plástico do tipo PET, a data da sua fabricação e o seu prazo de validade - não superior a 2 (dois) anos -, o nome e o CNPJ do fabricante, o número de registro da embalagem no Ministério da Saúde;	Galão 20 litros	240 unid			
37	LEITE LONGA VIDA, leite integral, por processamento UHT (ultra high temperature), composição nutricional (100 g): máximo de 3 g de lipídios / 5 g de carboidratos / mínimo de 3 g de proteínas / valor calórico de 60 kcal. Embalagem: Tetra Brik de 1 L	litro	9960 litros			
38	PRESUNTO- tipo cozidos, ingredientes carne suína, aplicação alimento humano, temperatura conservação 0 a 4 °c, prazo validade 90 dias.	KG	100 kg			
39	Queijo MUSSARELA 1- Produto obtido pela filagem de massa acidificada (produto intermediário obtido por coagulação do leite de vaca por meio de coalho e/ ou enzimas coagulantes) complementada ou não pela ação das bactérias lácteas, utilizando os seguintes ingredientes: leite pasteurizado, sal, Cloreto de Ca, Fermento láctico, coalho e/ou outros ingredientes permitidos por lei. Apresenta formato retangular. Coloração branca ou levemente amarelada. 2- Características do produto	KG	980 Kg			



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAÇUAIA
Tel: (0XX12) 3115-1338 – Telefax: (0XX12) 3115-1194
CNPJ 65.058.984/0001-07 – email: licit.conv@gmail.com
“DE MÃOS UNIDAS PARA CONTINUAR CRESCENDO”

<p>2.1-Gerais: O produto deve ser fabricado com matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. O leite empregado deve apresentar-se normal e fresco. O produto final deve apresentar: crosta fina, consistência semi-dura, textura compacta, fechada, coloração esbranquiçada, odor suave e sabor ligeiramente ácido e salgado. Deverá ser conservado sob refrigeração (entre 2 e 4°C).</p> <p>2.2-Microbiológicas Não deverá apresentar sinais de alterações das embalagens, bem como quaisquer modificações de naturezas física, química ou sensorial do produto. Deve apresentar esterilidade comercial conforme metodologia específica. Coliformes a 45°C/g : máximo 10³ Estaf.coag.positiva/g: máximo 10³ Salmonella sp/25g : Aus L. monocytogenes/25g: Aus</p> <p>2.3-Microscópicas Ausência de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>2.4-Físico-Químicas Valores aproximados por 100g: Valor calórico total.....: 335 kcal Hidratos de Carbono.....: 0,0g Proteína.....: 27,0g Gordura Total.....: 27,0g Gordura Saturada.....: 17,0g Colesterol.....: 100mg Fibra.....: 0,0 Ca.....: 600mg Fe.....: 0,0 Na.....: 540,0g Umidade: de acordo com a legislação em vigor.</p> <p>3-Embalagem Primária: Queijos embalados em plástico próprio termo encolhível resistente, atóxico, com peso líquido de 4 kg. Na embalagem primária deverão constar ainda as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável: a) Nome completo do alimento e tipo; b) Marca; c) Data de fabricação e vencimento ou data de validade, anotados no formato próprio da língua portuguesa com letras bem legíveis (dia, mês e ano); d) Nome e endereço completo do fabricante ou embalador; e) Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas; f) Sigla e no de registro em vigência no órgão competente; g) Outras informações.</p>					
--	--	--	--	--	--

Valor total da proposta por extenso: _____

Prazo de validade da proposta : _____ (observar Edital)

Prazo de entrega: _____ (observar Edital)

Forma de Pagamento: _____ (conforme Edital)

Declaramos conhecimento de todas as condições previstas para fornecimento do objeto licitado no Pregão Presencial nº 01/2015 e respectivos anexos e com eles concordamos. Estão inclusos na



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAPEÍ
Tel: (0XX12) 3115-1338 – Telefax: (0XX12) 3115-1194
CNPJ 65.058.984/0001-07 – email: licit.conv@gmail.com
“DE MÃOS UNIDAS PARA CONTINUAR CRESCENDO”

proposta todos os encargos tributários, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, assim como fretes e seguros.

Local/Data: _____

Identificação da Empresa Proponente (LICITANTE): _____

Identificação/Assinatura do Representante Legal: _____



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAPEÍ
Tel: (0XX12) 3115-1338 – Telefax: (0XX12) 3115-1194
CNPJ 65.058.984/0001-07 – email: licit.conv@gmail.com
“DE MÃOS UNIDAS PARA CONTINUAR CRESCENDO”

ANEXO III

MODELO DE CARTA PARA CREDENCIAMENTO

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 08/2015

PREGÃO PRESENCIAL Nº 02/2015

Pelo presente instrumento e na melhor forma de direito, a Empresa _____ CNPJ nº _____, por seu Representante Legal abaixo assinado, credencia o(a) Sr.(a) _____, portador(a) do documento de identidade nº _____, CPF nº _____, para participar das reuniões relativas ao processo licitatório em referência, o qual está autorizado(a) a requerer vistas de documentos e propostas, manifestar-se em nome da empresa, desistir e interpor recursos, rubricar documentos, assinar atas e propostas, negociar os valores propostos e praticar, na forma da lei, todos os demais atos inerentes ao certame indicado, a que tudo daremos por firme e valioso.

Local e data

Assinatura do Representante Legal
(Cargo – C.I. – CPF)

Observações:



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAPEÍ
Tel: (0XX12) 3115-1338 – Telefax: (0XX12) 3115-1194
CNPJ 65.058.984/0001-07 – email: licit.conv@gmail.com
“DE MÃOS UNIDAS PARA CONTINUAR CRESCENDO”

- a) O texto acima é mera sugestão. A empresa licitante poderá alterá-lo, se considerar conveniente, desde que as alterações contemplem claramente as designações necessárias ao Credenciado, sem deixar dúvidas.
- c) Utilizar, se possível, papel timbrado da empresa, ou apor o carimbo do CNPJ.
- d) Reconhecer a firma do Representante Legal (outorgante), conforme previsto no § 2º do art. 654 do Código Civil.

ANEXO IV

MODELO DE DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE

A Empresa _____ CNPJ n.º _____, sediada no município de _____, declara, sob as penalidades da Lei, que atende à exigência do inciso V do art. 27 da Lei Federal n.º 8.666/93, acrescido pela Lei n.º 9.854 de 27 de outubro de 1999, não empregando menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não empregando menor de dezesseis anos;

(Assinalar a “**Ressalva**” a seguir, caso ocorra a situação)

[] **Ressalva:** emprega menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz.

Assume, ainda, esta Empresa, inteira responsabilidade pela veracidade de todas as informações prestadas.

Identificação da **LICITANTE** (razão social – CNPJ)

Local e data

Assinatura do representante legal (C.I. e/ou CPF)



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAPEÍ
Tel: (0XX12) 3115-1338 – Telefax: (0XX12) 3115-1194
CNPJ 65.058.984/0001-07 – email: licit.conv@gmail.com
“DE MÃOS UNIDAS PARA CONTINUAR CRESCENDO”

ANEXO V

MODELO DE DECLARAÇÃO SOBRE HABILITAÇÃO

Pregão Presencial N° 02/2015
Processo Administrativo N° 08/2015

A Empresa _____ CNPJ
n° _____, por seu Representante Legal abaixo assinado, DECLARA
à Comissão Permanente de Licitação da **Prefeitura Municipal de Arapeí** que, em
conformidade com o disposto no inciso VII do art. 4° da Lei 10.520/02, está APTA a cumprir
todos os requisitos habilitatórios exigidos no edital que rege o certame referenciado.

Local e data

Assinatura do representante legal
(Cargo – C.I. – CPF)

Observações:

- a) O texto acima é mera sugestão. A empresa licitante poderá alterá-lo, se considerar conveniente, desde que as alterações atendam à exigência legal indicada.
- b) Utilizar, se possível, papel timbrado da empresa, ou apor o carimbo do CNPJ.



PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAPEÍ
Tel: (0XX12) 3115-1338 – Telefax: (0XX12) 3115-1194
CNPJ 65.058.984/0001-07 – email: licit.conv@gmail.com
“DE MÃOS UNIDAS PARA CONTINUAR CRESCENDO”

ANEXO VI

MODELO DE DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO À LEI COMPLEMENTAR 147/2014

Pregão Presencial Nº 02/2015
Processo Administrativo Nº 08/2015

A Empresa _____ CNPJ
nº _____, por seu Representante Legal abaixo assinado, DECLARA
à Comissão Permanente de Licitação da **Prefeitura Municipal de Arapeí** que, em
conformidade com o disposto na Lei Complementar nº 147/2014, está APTA a cumprir todos os
requisitos habilitatórios exigidos no edital que rege o certame referenciado.

Local e data

Assinatura do representante legal
(Cargo – C.I. – CPF)

Observações:

- a) O texto acima é mera sugestão. A empresa licitante poderá alterá-lo, se considerar conveniente, desde que as alterações atendam à exigência legal indicada.
- b) Utilizar, se possível, papel timbrado da empresa, ou apor o carimbo do CNPJ.