



EDITAL DE LICITAÇÃO

MODALIDADE	PREGÃO ELETRÔNICO Nº 050/2013 Regido pela Lei 10.520/2002, Lei Complementar nº. 123/2006, Decreto Municipal nº. 2.968/08, aplicando-se subsidiariamente no que couber a Lei 8.666/93 e suas alterações e demais legislações pertinentes.
DATA DE ABERTURA	Início de acolhimento de propostas dia 08/05/2013 Propostas recebidas até dia 21/05/2013 às 09:00 horas Abertura das propostas eletrônicas dia 21/05/2013 às 09:00 horas Início da sessão de disputa de lances dia 21/05/2013 às 10:00 horas
OBJETO	Aquisição de Gênero Alimentício (Bala Tipo Goma, Bebida Láctea, Bolacha Wafer, Bombom entre outros), para atender a Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS, com fornecimento por um período de 12 (doze) meses, conforme condições e especificações estabelecidas no Edital e seus Anexos.
TIPO DA LICITAÇÃO	<ul style="list-style-type: none">• MENOR PREÇO POR LOTE
LOCAL DA SESSÃO PÚBLICA	<ul style="list-style-type: none">• Endereço eletrônico: www.licitacoes-e.com.br
PROCESSO Nº	<ul style="list-style-type: none">• 48982671/2012
INTERESSADO	<ul style="list-style-type: none">• Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS
<p>O Edital poderá ser obtido gratuitamente no site da Prefeitura, no endereço www.goiania.go.gov.br ou na sede da SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO, em horário comercial, a partir da data de sua publicação mediante o recolhimento da taxa de R\$10,00 (dez reais), inerentes aos seus custos reprográficos, conforme dispõe o inciso III, do artigo 5º, da Lei 10.520/2002, que será paga em banco ou agências lotéricas, através do DUAM - Documento Único de Arrecadação Municipal ou ainda, através do provedor www.licitacoes-e.com.br.</p> <p>Informações adicionais podem ser obtidas junto, a SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO, Fone: (62) 3524-6320/6321 Fax: (62) 3524-6315 e-mail: secol@secol.goiania.go.gov.br</p>	



ÍNDICE

01- Do Objeto	03
02- Da Sessão Pública	03
03- Das Condições Gerais para Participação	03
04- Do Credenciamento	04
05- Da Conexão com o Sistema e do Envio das Propostas	05
06- Da Proposta de Preços	05
07- Da Abertura das Propostas e da Formulação dos Lances	07
08- Do Julgamento das Propostas	07
09- Da Habilitação	09
10- Da Impugnação do Ato Convocatório	12
11- Dos Recursos	13
12- Do Fornecimento/Contrato	14
13- Das Penalidades e das Sanções	15
14- Do Pagamento e do Reajuste	16
15- Dotação Orçamentária	17
16- Da Contratação	17
17- Fraude e Corrupção	18
18- Das Disposições Gerais	18
19- Do Foro	21
20- Anexo I - Termo de Referência (Especificações)	22
21- Anexo II - Minuta Contratual	41
22- Anexo III - Termo de Credenciamento (Modelo)	46
23- Anexo IV - Declaração de Habilitação (Modelo)	47
24- Anexo V - Carta Proposta (Modelo)	48
25- Anexo VI - Carta de Apresentação da Documentação	49
26- Anexo VII - Comprovante de Recibo do Edital	50



EDITAL DE LICITAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 050/2013 – PREFEITURA DE GOIÂNIA

O **MUNICÍPIO DE GOIÂNIA**, por intermédio da **Secretaria Municipal de Assistência Social**, doravante denominada **SEMAS**, por meio de Pregoeiro (a) Geral e demais pregoeiros, todos designados pelo Decreto Municipal nº **794/2013**, tornam público aos interessados, que estará reunido no dia, hora e local discriminados na capa deste edital, a fim de receber, abrir e examinar propostas e documentações de empresas que pretendam participar do **Pregão Eletrônico nº 050/2013 - do tipo MENOR PREÇO POR LOTE**, conforme **processo Nº 48982671/2012** esclarecendo que a presente licitação e conseqüente contratação serão regidas de conformidade com as regras estipuladas na **Lei Federal nº 10.520 de 17/07/02, Lei Complementar nº 123/2006, Decreto Municipal nº 2.968/08**, aplicando-se, subsidiariamente, no que couber, a **Lei nº 8.666/93 com suas alterações e demais exigências deste Edital**.

1 - DO OBJETO

- 1.1 - Aquisição de Gênero Alimentício (Bala Tipo Goma, Bebida Láctea, Bolacha Wafer, Bombom entre outros), para atender a Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS, com fornecimento por um período de 12 (doze) meses, conforme condições e especificações estabelecidas no Edital e seus Anexos.**

2 – DA SESSÃO PÚBLICA

- 2.1 - O provedor do sistema eletrônico para este pregão será o Banco do Brasil S/A, através do site www.licitacoes-e.com.br.**

2.1.1 – Para melhor compreensão dos procedimentos, encontra-se disponível no site do Banco do Brasil S/A sob o link “Introdução às regras do jogo”, cartilha de orientação aos fornecedores.

- 2.2 - Não havendo expediente na data marcada ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a abertura do certame na data prevista, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subseqüente, no mesmo horário e local estabelecidos no preâmbulo deste Edital, desde que não haja comunicação do Pregoeiro(a) em contrário, por motivo de força maior ou qualquer outro fator ou fato imprevisível;**

- 2.3 - Na impossibilidade da conclusão dos trabalhos da sessão deste Pregão Eletrônico na mesma data de abertura, e em face de decisão do Pregoeiro(a), deverá ser determinada a continuidade das atividades em dia (s) subseqüente (s);**

- 2.4 - Na realização do presente certame, serão observadas as seguintes datas e horários, tendo como referência o horário de Brasília-DF:**

Início de acolhimento de propostas dia 08/05/2013
As propostas serão recebidas até dia 21/05/2013 às 09:00 horas
Abertura das propostas eletrônicas dia 21/05/2013 às 09:00 horas
Início da sessão de disputa de lances dia 21/05/2013 às 10:00 horas
Tempo normal de disputa de lances: a critério do (a) Pregoeiro (a)

3 - DAS CONDIÇÕES GERAIS PARA PARTICIPAÇÃO

- 3.1 - Poderão participar do presente Pregão Eletrônico pessoas jurídicas que satisfaçam as exigências estabelecidas neste edital e seus anexos e que detenham atividade pertinente e compatível com o objeto deste Pregão.**



- 3.2** - A participação na licitação importa total e irrestrita submissão dos proponentes às condições deste Edital.
- 3.3** - Cada licitante apresentar-se-á com apenas 01 (um) representante legal, o qual somente poderá representar uma empresa, devidamente munido de credencial e será o único admitido a intervir em todas as fases do procedimento licitatório, quer por escrito, quer oralmente, respondendo assim, para todos os efeitos, por seu representado.
- 3.4** - Nenhuma pessoa física, ainda que credenciada por procuração legal, poderá representar mais de um licitante.
- 3.5 - NÃO PODERÃO CONCORRER, DIRETA OU INDIRETAMENTE, NESTA LICITAÇÃO:**
- 3.5.1** - Empresas em estado de falência, concordata ou em processo de recuperação judicial, sob concurso de credores, em dissolução ou em liquidação;
- 3.5.2** - Empresas impedidas de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios (Art.7º da Lei nº. 10.520/2002); Empresa suspensas temporariamente de participar de licitação ou impedidas de contratar com a Administração (Art.87, III, da Lei nº. 8.666/93); Empresas declaradas inidôneas para licitar ou contratar com Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade (Art.87, IV da Lei nº. 8.666/93), e caso participe do processo licitatório estará sujeita à penalidades previstas no art. 97, parágrafo único da Lei 8.666/93.
- 3.5.3** - Empresas que não atendam as exigências deste Edital;
- 3.5.4** - Quaisquer servidores públicos vinculados ao órgão promotor da licitação, bem assim a empresa ou instituição que tenha em seu quadro societário, dirigente ou responsável técnico que seja também servidor público vinculado;

4 – DO CREDENCIAMENTO

- 4.1** - Somente poderão participar deste pregão eletrônico os licitantes devidamente credenciados junto ao provedor do Sistema na página eletrônica www.licitacoes-e.com.br, **devendo o credenciamento ser realizado no prazo de até 03 (três) dias úteis antes da data da abertura da sessão.**
- 4.2** - O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico.
- 4.2.1** - O licitante deverá dirigir-se ao provedor do sistema e solicitar seu registro, fornecendo todos os documentos que forem por ele solicitados.
- 4.3** - O uso da senha de acesso pelo licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao órgão promotor da licitação responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido de senha, ainda que por terceiros.
- 4.4** - A perda da senha ou a quebra do sigilo deverão ser comunicadas imediatamente ao provedor do sistema, para imediato bloqueio de acesso.
- 4.5** - O credenciamento do licitante junto ao provedor do sistema implica na presunção de sua capacidade técnica para realização das operações inerentes ao pregão eletrônico.
- 4.6** - O licitante que se enquadrar como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte deverá declarar, no momento de inserção de sua proposta, junto ao sistema eletrônico, que



cumpra os requisitos previstos na Lei Complementar nº. 123/2006, em especial quanto ao seu art. 3º.

5- DA CONEXÃO COM O SISTEMA E DO ENVIO DAS PROPOSTAS

- 5.1** - Observado o disposto nos itens 3 e 4 deste edital, a participação neste pregão eletrônico dar-se-á por meio da conexão do licitante ao sistema eletrônico, pela digitação de sua senha privativa e subsequente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio do sistema eletrônico www.licitacoes-e.com.br, no período compreendido entre a data de início e de encerramento do acolhimento das propostas, conforme item 2.4 deste edital.
- 5.2** - O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.
- 5.3** - Como requisito para a participação no pregão eletrônico, o licitante deverá manifestar, sob as penas da lei, em campo próprio do sistema eletrônico, o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas neste edital.
- 5.4** - Aos licitantes incumbirão, ainda, acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão eletrônico, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.
- 5.5** - No caso de desconexão com o(a) Pregoeiro(a), no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances, retomando o(a) Pregoeiro(a), quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.
- 5.6** - Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do Pregão será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa aos participantes, através de aviso inserto em campo próprio do sistema eletrônico, divulgando data e hora para a reabertura da sessão, obrigando-se os interessados a consultá-la para obtenção das informações prestadas.

6 - DA PROPOSTA DE PREÇOS

- 6.1** - A **Proposta Eletrônica de Preços** deverá ser elaborada e oferecida no sistema eletrônico considerando as especificações detalhadas no Termo de Referência do Edital - ANEXO I.
 - 6.1.1** - Até a abertura da sessão, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente apresentada.
 - 6.1.2** - A **Proposta Eletrônica de Preços** deverá ser elaborada com base no objeto desta licitação, observadas as condições estabelecidas no Anexo I – Termo de Referência, deste Edital e enviada exclusivamente por meio eletrônico, contendo o valor expresso em moeda corrente nacional, admitindo-se após a vírgula somente 02 (duas) casas decimais, discriminado em algarismo arábico, considerando inclusive no preço os valores dos impostos, taxas, transporte, carga e descarga, encargos sociais e trabalhistas, e outras despesas, se houver, para o fiel atendimento do objeto. Custos omitidos na proposta serão considerados como inclusos na proposta, não sendo aceitos pleitos de acréscimos, a esse ou qualquer outro título, devendo o objeto ser fornecido sem ônus adicionais.
 - 6.1.2.1** - No campo **VALOR TOTAL DO LOTE**, disponível dentro na opção **OFERECER PROPOSTAS**, constante do site www.licitacoes-e.com.br deverá ser preenchido com a soma do **VALOR TOTAL** de cada item



constante do lote.

6.2 - O prazo de validade da proposta de preços não será inferior a 90 (noventa) dias consecutivos, a contar da data de abertura da mesma.

6.3 - A Proposta de Preço, em sua forma impressa, conforme Anexo V deverá ser apresentada somente pela licitante vencedora da fase de lances/negociação, com as seguintes exigências:

6.3.1 - A Proposta de Preços deverá ser apresentada preferencialmente em 02 (duas) vias, sem emendas, rasuras ou entrelinhas, impressa ou digitada em papel timbrado do proponente, redigida com clareza em língua portuguesa, salvo quanto a expressões técnicas de uso corrente, devidamente datada e assinada na última folha por diretor, sócio ou representante legal da proponente, podendo as demais ser apenas rubricadas, contendo:

6.3.1.1 - Nome ou razão social, endereço completo, telefone, fax e endereço eletrônico (e-mail), este último se houver, para contato, e número do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ, no Ministério da Fazenda;

6.3.1.2 - Nome e número do Banco, Agência, Localidade e Conta Corrente em que deverá ser efetivado o crédito, caso lhe seja adjudicado o objeto;

6.3.1.3 - A proposta deverá conter as especificações detalhadas dos produtos, a **marca** e demais elementos pertinentes, contendo o valor expresso em moeda corrente nacional, admitindo-se após a vírgula somente 02 (duas) casas decimais, discriminado em algarismo arábico, inclusos no preço os valores dos impostos, taxas, transporte, carga e descarga, encargos sociais e trabalhistas, e outras despesas, se houver, para o fiel atendimento do objeto. Custos omitidos na proposta serão considerados como inclusos na proposta, não sendo aceitos pleitos de acréscimos, a esse ou qualquer outro título, devendo o objeto ser fornecido sem ônus adicionais. A proposta deverá conter todos os seus elementos constitutivos, para que seja verificada a compatibilidade com as especificações do ANEXO I.

6.3.1.4 - A proposta deverá conter as informações e declarações conforme **ANEXO V**, deste Edital;

6.3.1.5 - DECLARAÇÃO do prazo de validade da proposta não inferior a 90 (noventa) dias consecutivos, a contar da data de abertura da mesma.

6.3.1.5.1 - Caso o prazo de que trata o item 6.3.1.5, não esteja expressamente indicado na proposta, o mesmo será considerado como aceito para efeito de julgamento.

6.3.1.5.2 - Em circunstâncias excepcionais, o órgão licitante poderá solicitar a prorrogação do prazo de validade das propostas, não sendo admitida a introdução de quaisquer modificações nas mesmas.

6.3.1.6 - Não será aceito produto divergente do estabelecido no Termo de Referência – Anexo I do Edital, sob pena de desclassificação da proposta e, ainda, das sanções cabíveis no item 13 do Edital.

6.4 - A omissão de qualquer despesa necessária à perfeita execução do objeto desta Licitação será interpretada como não existente ou inclusa nos preços, não podendo o licitante pleitear acréscimo após a apresentação das propostas.



- 6.5 - A apresentação da proposta pela licitante implica na declaração de conhecimento e aceitação de todas as condições da presente licitação.
- 6.6 - A proposta escrita deverá obedecer às especificações e condições mínimas constantes do Termo de Referência - Anexo I, bem como demais informações necessárias ao perfeito entendimento do conteúdo da proposta. Nos casos de omissões de especificações na proposta será interpretado que o objeto ofertado atende as especificações solicitadas no Edital.
- 6.7 - Após a finalização da fase de lances, não caberá desistência da proposta, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo(a) Pregoeiro (a).
- 6.8 - Os licitantes arcarão integralmente com todos os custos decorrentes da elaboração e apresentação de suas propostas, independente do resultado do procedimento licitatório;
- 6.9 - É de responsabilidade da licitante, o acompanhamento diário da licitação no sistema eletrônico, no que se refere às informações deixadas pelo (a) Pregoeiro (a) nos campos "CHAT MENSAGEM" do lote, "CONSULTAR MENSAGENS" e em "DOCUMENTOS", até a ADJUDICAÇÃO do certame.

7 - DA ABERTURA DAS PROPOSTAS E DA FORMULAÇÃO DE LANCES

- 7.1 - A partir do horário previsto no item 2.4 deste Edital, terá início a sessão de abertura do Pregão Eletrônico, ficando os licitantes no aguardo do término da análise da conformidade das propostas e início da disputa de preços, quando poderão encaminhar lances, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo o licitante imediatamente informado do seu recebimento e respectivo horário de registro e valor.
- 7.2 - Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observados o horário fixado as suas regras de aceitação.
- 7.2.1 – Os lances deverão ser oferecidos pelo VALOR TOTAL DO LOTE.**
- 7.3 - Só serão aceitos os lances cujos valores forem inferiores ao último ofertado pelo próprio licitante e registrado no sistema. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 7.4 - Durante o transcurso da sessão pública os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do detentor do lance.
- 7.5 - A etapa de lances da sessão pública será encerrada mediante aviso de fechamento iminente dos lances, emitido pelo sistema eletrônico aos licitantes, após o que transcorrerá período de até trinta minutos, aleatoriamente determinado também pelo sistema eletrônico, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.
- 7.6 - Caso não sejam apresentados lances, verificar-se-á a aceitabilidade da proposta de menor valor, considerando-se o valor estimado para a contratação.

8 - DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

- 8.1 - No julgamento das propostas considerar-se-á vencedora aquela que, tendo sido aceita, estiver de acordo com os termos deste Edital e seus Anexos e ofertar **MENOR PREÇO POR LOTE**, para fornecimento dos produtos nas condições previstas no **Termo de Referência - Anexo I**.
- 8.2 - O sistema eletrônico informará o licitante detentor da proposta ou do lance de menor valor,



imediatamente após o encerramento da etapa de lances da sessão pública ou, quando for o caso, após verificação de empate ficto, nos termos do item 8.3 deste Edital, cabendo decisão, pelo (a) Pregoeiro (a), acerca da aceitação do menor lance ofertado e, ainda, negociação visando à redução do valor.

8.3 - Havendo empate no momento do julgamento das propostas será assegurada às Microempresas e Empresas de Pequeno Porte preferência na contratação, caso a proposta de menor preço tenha sido apresentada por empresa que não detenha tal condição.

8.3.1 - Para efeito da verificação da existência de empate, no caso das microempresas ou das empresas de pequeno porte, serão consideradas as propostas por estas apresentadas iguais ou superiores em até 5% àquela mais bem classificada.

8.3.2 - Havendo empate, proceder-se-á da seguinte forma:

8.3.2.1 - A microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada será convocada para apresentar proposta de preço inferior àquela vencedora do certame no prazo máximo de 05 (cinco) minutos, após o encerramento da fase de lances, sob pena de preclusão.

8.3.2.2 - Caso a microempresa ou empresa de pequeno porte, que se apresente neste caso, abdique desse direito ou não venha a ser contratada, serão convocadas, na ordem classificatória, as demais que se enquadrem na mesma hipótese, para o exercício de igual direito.

8.3.2.3 - Na situação de empate na forma antes prevista, inexistindo oferta de lances e existindo equivalência nos valores apresentados por mais de uma microempresa ou empresa de pequeno porte, o sistema identificará aquela que primeiro inseriu sua proposta, de modo a possibilitar que esta usufrua da prerrogativa de apresentar oferta inferior à melhor classificada.

8.3.2.4 - Caso nenhuma microempresa ou empresa de pequeno porte venha a ser contratada pelo critério de desempate, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.

8.4 - Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se o proponente que descumprir sua proposta às penalidades constantes do item **13** deste Edital;

8.4.1 - Após a fase de negociação, o(a) Pregoeiro(a) examinará a aceitabilidade da oferta de menor valor, decidindo motivadamente a respeito.

8.4.2 - O critério de aceitabilidade do preço ofertado levará em conta ainda o disposto no art. 48 e incisos da Lei nº 8.666/93 (conf. item 8.7 do presente instrumento)

8.5 - Se a proposta ou o lance de menor valor não for aceitável, o (a) Pregoeiro (a) examinará a proposta ou o lance subsequente, na ordem de classificação, verificando a sua aceitabilidade. Se for necessário, repetirá esse procedimento, sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda ao Edital.

8.5.1 - Ocorrendo a situação a que se refere o subitem 8.5 deste Edital, o (a) Pregoeiro (a) poderá negociar com o licitante para que seja obtido melhor preço.

8.6 - Sendo aceitável a oferta, será verificado o atendimento das condições habilitatórias da licitante que a tiver formulado, com base na documentação e proposta apresentada.

8.7 - Serão desclassificadas as propostas que apresentem preços excessivos ao limite estabelecido, após fase de lances e/ou negociações, 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 e que os coeficientes de produtividade são compatíveis com a execução do objeto do contrato, conforme disposto no art. 48, II, da Lei nº 8.666/93.

- 8.8** - Constatado o pleno atendimento dos requisitos de habilitação previstos neste Edital e seus Anexos, será declarada pelo (a) Pregoeiro (a) a vencedora do certame, sendo-lhe adjudicado o objeto;
- 8.9** - A critério do Pregoeiro (a), poderão ser relevados erros ou omissões formais de que não resultem prejuízo para o entendimento das propostas.
- 8.10** - O sistema gerará ata circunstanciada, da sessão, na qual estarão registrados todos os atos do procedimento e as ocorrências relevantes, que estará disponível para consulta no endereço eletrônico www.licitacoes-e.com.br, bem como www.goiania.go.gov.br e/ou afixado no quadro próprio de avisos dos procedimentos licitatórios da SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO, para intimação e conhecimento dos interessados.

9- DA HABILITAÇÃO

- 9.1** - Efetuados os procedimentos previstos no item 8 do Edital, o licitante detentor da proposta ou do lance de menor valor deverá PROTOCOLAR a proposta e os documentos para classificação e habilitação do vencedor do certame, em até **03 (três) dias úteis**, para a SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO, no endereço descrito no item 18.17 do Edital, o qual deverá ser apresentado fechado de forma indevassável e rubricado no fecho, contendo os seguintes dizeres:

**PREFEITURA DE GOIÂNIA - SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO – SEMAD
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 050/2013
ENVELOPE CONTENDO: PROPOSTA DE PREÇOS e DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO
DATA DE ABERTURA:
HORÁRIO:
RAZÃO SOCIAL DO PROPONENTE:
CNPJ N.º.....**

- 9.1.2** - Os documentos relativos à proposta e à habilitação deverão ser apresentados em original ou por qualquer processo de cópia, devidamente autenticados por cartório competente, ou por membro da equipe de apoio do Pregão Eletrônico, ou servidor público de outro órgão da administração, ou, ainda, por publicação em órgão de imprensa oficial.
- 9.1.2.1** - Para os documentos disponibilizados pela Internet e cuja autenticidade poderá ser verificada via consulta no *site* correspondente, pelo (a) Pregoeiro (a) ou sua equipe de apoio, serão aceitas cópias simples.
- 9.2** - O licitante detentor de menor preço deverá apresentar nas condições exigidas neste certame a seguinte documentação:
- 9.2.1- Cópia da cédula de identidade ou outro documento oficial de identificação com fotografia** do representante legal da empresa licitante (diretor, sócio, superintendente ou procurador estabelecido).
- 9.2.2 - Instrumento público de procuração ou Instrumento de mandato particular** (modelo apresentado no Anexo III), assinada pelo sócio, proprietário, dirigente ou assemelhado da empresa licitante que comprovem poderes para que a pessoa



credenciada possa manifestar-se em seu nome em qualquer fase deste Pregão com firma reconhecida em cartório. Neste ato, será examinado por meio do contrato/estatuto social ou procuração, se o outorgante tem poderes para fazê-lo.

9.2.3 - Declaração formal da firma licitante, exigida pelo inciso VII, Art. 4º da Lei federal nº 10.520/02, assinada por diretor, sócio ou representante da empresa licitante com poderes devidamente comprovado para tal investidura, contendo informações e declarações conforme **ANEXO IV** deste Edital;

9.2.4 - CERTIDÃO EXPEDIDA PELA JUNTA COMERCIAL, comprovando a condição de microempresa ou empresa de pequeno porte, com data de emissão não superior a 90 (noventa) dias consecutivos de antecedência da data prevista para apresentação das propostas, segundo disposição do art. 8º da Instrução Normativa do Departamento Nacional de Registro do Comércio – DNRC nº 103 de 30.04.2007.

9.3 - RELATIVAMENTE À HABILITAÇÃO JURÍDICA:

9.3.1 - Registro comercial, para empresa individual;

9.3.2 - Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, para as sociedades empresariais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado dos documentos comprobatórios de eleição de seus administradores e/ou a publicação no Diário Oficial dos referidos documentos;

9.3.3 - Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova do registro de ata de eleição da diretoria em exercício (Registro Civil das pessoas Jurídicas) de investidura ou nomeação da diretoria em exercício;

9.3.4 - Decreto de autorização, devidamente publicado, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

9.4 - RELATIVAMENTE À REGULARIDADE FISCAL:

9.4.1 - Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);

9.4.2 - Prova de Regularidade relativa ao FGTS, por meio de Certificado de Regularidade Fiscal (CRF), expedida pela Caixa Econômica Federal (www.caixa.gov.br) ou do documento denominado "Situação de Regularidade do Empregador", com prazo de validade em vigor na data marcada para abertura dos envelopes e processamento do Pregão;

9.4.3 Prova de Regularidade relativa à Seguridade Social (INSS), através de Certidão Negativa de Débito (CND) expedida pelo INSS - Instituto Nacional do Seguro Social (www.mpas.gov.br);

9.4.4 - Prova de Regularidade para com a Fazenda Federal, por meio de Certidão Negativa de Débito da Dívida Ativa da União expedida pela Procuradoria Geral da Fazenda Nacional (www.pgfn.fazenda.gov.br) e Quitação de Tributos e Contribuições Federais, expedidas pela Receita Federal (www.receita.fazenda.gov.br); ou Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União;

9.4.5 - Prova de Regularidade para com a Fazenda Estadual, por meio de Certidão Negativa de Débito em relação a tributos estaduais (ICMS), expedida pela Secretaria da



Fazenda Estadual, do domicílio ou sede da licitante;

- 9.4.6** - Prova de Regularidade para com a Fazenda Municipal, por meio de Certidão Negativa de Débito em relação a tributos Municipais (ISS), expedida pela Prefeitura do domicílio ou sede da licitante;
- 9.4.7** - Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, por meio de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), expedida pelo Tribunal Superior do Trabalho (www.tst.jus.br/certidao), conforme Lei nº 12.440/2011 e Resolução Administrativa TST nº 1470/2011.

9.5 - RELATIVAMENTE À QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

- 9.5.1** - **Certidão Negativa de Falência, Concordata ou Recuperação Judicial** expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica.

9.6 - RELATIVAMENTE À QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

- 9.6.1** - **Apresentar atestado (s) de capacidade técnica**, que comprove já haver a licitante, fornecido o produto pertinente ao objeto desta licitação, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado;

- 9.6.2** - **Certificado, Declaração ou Alvará Sanitário**, emitido pelo órgão competente, que comprove que a empresa licitante foi vistoriada pelo Serviço de Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, ou pelo Serviço de Inspeção Federal – SIF, do Ministério da Agricultura, no prazo estabelecido oficialmente, demonstrando que a empresa está apta para o seu funcionamento regular, para os Lotes 08, 09, 10 e 11 item 01.

- 9.6.3** - Comprovação mediante apresentação de cópia do **CERTIFICADO DE PROPRIEDADE** de no mínimo 01 (um) veículo em nome da empresa licitante com condições adequadas de transporte do objeto desta licitação, de modo a garantir proteção contra contaminações e deteriorações, para os Lotes 02, 03, 08, 09, 10 e 11.

- 9.6.3.1** - O(s) **referido(s) veículo(s) deverá(o) possuir** “Certificado de Vistoria de Veículos”, expedido pela Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal ou Estadual de Saúde;

- 9.6.3.2** - Se a licitante apresentar veículo(s) de terceiro, deverá anexar contrato(s) de prestação de serviço de transporte, firmado entre o(s) proprietário(s) do(s) veículo(s) e a licitante, devidamente registrado(s) ou com firma reconhecida em Cartório Público, e, Certificado de Vistoria dos referidos Veículos contratados, expedido pela Vigilância Sanitária da Secretaria Municipal ou Estadual de Saúde.

- 9.6.4** - **Carta de Apresentação da documentação da licitante**, assinada por diretor, sócio ou representante da empresa licitante com poderes para tal investidura devidamente comprovada, contendo informações e declarações conforme **ANEXO VI** deste edital;

9.7 - Quando da apresentação da documentação se a licitante for a matriz, todos os documentos deverão ser apresentados em nome e com CNPJ da matriz;

- 9.7.1** - Se a licitante for a filial, todos os documentos deverão ser apresentados em nome e com o CNPJ da filial e, dentre estes, os documentos dos itens 9.4.2, 9.4.3 e 9.4.4 que em razão da centralização e certidão conjunta, deverão ser apresentados em nome e com CNPJ da matriz que abrangerão todas as suas filiais;



- 9.7.2** - Se a licitante for a matriz e a fornecedora dos produtos a filial, os documentos deverão ser apresentados em nome e com CNPJ da matriz e da filial, simultaneamente, salvo os documentos dos itens 9.4.2, 9.4.3 e 9.4.4, que em razão da centralização e certidão conjunta deverão ser apresentados em nome e com CNPJ da matriz que abrangerão todas as suas filiais.
- 9.8-** **As certidões apresentadas com a validade expirada acarretarão a inabilitação do proponente salvo o disposto na Lei Complementar n.º 123/2006. As Certidões** que não possuírem prazo de validade, somente serão aceitas com data de emissão não superior a **60 (sessenta) dias** consecutivos de antecedência da data prevista para apresentação das propostas.
- 9.9 - A licitante que deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame ficará sujeita a penalidade de impedimento de contratação e de licitar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e de descredenciamento no cadastro de fornecedores deste Município pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas neste edital, contrato e das demais cominações, segundo disposição do item 13 deste instrumento.**
- 9.10-** Recebida a documentação da empresa que teve sua proposta classificada, o (a) Pregoeiro (a) e Equipe de Apoio fará a análise frente às exigências do edital, podendo inabilitar a empresa que não atender às exigências acima.
- 9.11 - A licitante devidamente enquadrada como Microempresa (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP) em conformidade com a Lei Complementar nº 123/06 deverá apresentar os documentos relativos a regularidade fiscal, ainda que existam pendências.**
- 9.11.1** - Será concedido à licitante vencedora, enquadrada no caput deste item, após a apresentação da documentação na Secretaria Municipal de Administração ou após a notificação à empresa por parte do Pregoeiro (a) através de meio eletrônico, o prazo de 02 (dois) dias úteis, para a regularização das pendências, prorrogáveis uma única vez, por igual período a critério do Pregoeiro (a) e, desde que solicitado, por escrito, pela licitante.
- 9.11.2-** As Microempresas ou Empresas de Pequeno Porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, conforme exigido no Edital, mesmo que esta apresente alguma restrição, na forma do Art. 43, da Lei complementar nº 123/06.
- 9.11.3-** Havendo alguma restrição na regularidade fiscal, será assegurado o prazo de **02 (dois) dias úteis**, para regularização das pendências, prorrogáveis por igual período, a critério do (a) Pregoeiro (a), desde que solicitado por escrito pela licitante.
- 9.11.4-** A não regularização da documentação no prazo previsto no subitem anterior implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no Art. 81, da 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.
- 9.12-** Não serão aceitos pelo(a) pregoeiro(a) “protocolos de entrega” ou “solicitação de documento” em substituição aos documentos requeridos no presente Edital e seus Anexos;

10- DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO



- 10.1** - Até 02 (dois) dias úteis anteriores à data da sessão pública fixada para recebimento das propostas, qualquer pessoa poderá impugnar o ato convocatório do Pregão Eletrônico, protocolizando a peça impugnatória no endereço discriminado no subitem **18.17** deste Edital;
- 10.1.1** - Não será admitida a impugnação do Edital por intermédio de fac-símile ou via *e-mail*.
- 10.2** - Caberá ao(a) Pregoeiro(a) decidir sobre o pedido de impugnação do Edital no prazo de 24 (vinte e quatro) horas;
- 10.3** - Acolhido o pedido de impugnação contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame, caso a alteração implique na formulação da proposta.

11- DOS RECURSOS

- 11.1** - Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá, motivadamente, manifestar a intenção de recorrer contra decisões do(a) Pregoeiro(a), registrando a síntese das suas razões em campo próprio do sistema eletrônico.
- 11.1.1** - Declarado o vencedor o sistema disponibilizará a opção "acolhimento de recursos" por **um período de 24 (vinte e quatro) horas** para que a licitante faça sua manifestação.
- 11.1.2** - As razões recursais originais deverão ser enviadas, **em até 03 (três) dias úteis** a contar do encerramento do prazo para manifestação da intenção de interpor recurso no sistema do Banco do Brasil, devendo estar acompanhados de documento que comprove a representatividade de quem assina o recurso. O recurso deverá ser dirigido ao(à) Pregoeiro(a) e protocolado na sede da **SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO, no endereço descrito no subitem 18.17.**
- 11.1.3** - Não será admitida apresentação das razões de recursos, por intermédio de *fac-símile* ou via *e-mail*.
- 11.1.4** - Os demais licitantes ficam, desde logo, intimados para, querendo, apresentar contra-razões em **até 03 (três) dias úteis** a contar do encerramento do prazo previsto no subitem anterior (11.1.2), sendo-lhes assegurada vista imediata aos autos.
- 11.2** - A falta de manifestação imediata e motivada da licitante importará a decadência do direito de recurso e conseqüentemente haverá a adjudicação do objeto da licitação pelo (a) Pregoeiro (a) ao vencedor;
- 11.3** - O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 11.4** - Recebido o recurso, o(a) Pregoeiro(a) prestará informações.
- 11.4.1** - Decidido(s) o(s) recurso(s) interposto(s), e constatado a regularidade dos atos praticados, o(a) Pregoeiro(a) adjudicará o objeto ao licitante vencedor e encaminhará o procedimento à autoridade competente para homologação.
- 11.5** - Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, na **SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO.**



12- DO FORNECIMENTO/CONTRATO

- 12.1** - As obrigações decorrentes desta licitação a serem firmadas entre a **Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS** e a proponente vencedora serão formalizadas por meio de Contrato e/ou instrumento equivalente, observando as condições estabelecidas neste Instrumento, legislação vigente e na proposta vencedora.
- 12.2** - O prazo para a retirada da Ordem de Fornecimento será de até 05 (cinco) dias úteis, contados da convocação da licitante.
- 12.3** - Todo produto entregue, deverá conter, quando da emissão da Nota Fiscal, prazo de validade.
- 12.4** - Quando do início do fornecimento dos produtos, caso haja dúvidas em relação às especificações e normas, a **Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS** poderá solicitar da adjudicatária a apresentação de esclarecimentos pertinentes ao objeto licitado, comprovando que ela atende todas as exigências legais e especificações solicitadas no Edital.
- 12.5** - Os produtos deverão ser entregues de acordo com o Anexo I – Termo de Referência e disposições estabelecidas pela **Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS**.
- 12.5.1** - O prazo de entrega somente poderá ser prorrogado em caso de força maior, devidamente comprovado pela empresa vencedora, por escrito, até 24 (vinte e quatro) horas antes da data fixada para a entrega.
- 12.5.2** - A comprovação da força maior, a que alude o item anterior, não eximirá a empresa vencedora da obrigação de ressarcir a **Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS** o valor correspondente aos custos que vier a ter para suprir as necessidades administrativas de suas unidades, até o recebimento dos respectivos produtos.
- 12.6** - Correrá por conta da vencedora as despesas de embalagem, seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários, e ainda todas as despesas que diretamente ou indiretamente incidirem no fornecimento dos produtos.
- 12.7** - Os produtos deverão ser entregues de forma a permitir imediata utilização dos mesmos, correndo por conta da empresa vencedora os custos correspondentes.
- 12.8** - Os produtos serão recusados pela **Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS** nos seguintes casos:
- a) Se entregues em desacordo com as especificações indicadas no Anexo I - Termo de Referência.
 - b) Se apresentarem defeitos, avarias decorrentes de fabricação e outras irregularidades observadas no ato da recepção.
 - c) Quando se tratar de produtos de origem estrangeira e não estiverem acompanhados das informações de orientação ao usuário escritas em língua portuguesa.
- 12.9** - Em qualquer caso de recusa, a empresa vencedora terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis para providenciar a substituição correspondente, sob pena de incidir nas sanções administrativas previstas neste Edital e de ressarcir a **Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS** custos decorrentes do atraso, na forma do disposto neste instrumento convocatório.



- 12.10** - No caso previsto no item anterior, em sendo recusados os produtos pela segunda vez, a Secretaria poderá cancelar a Nota de Empenho referente aos mesmos, sendo facultado a **Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS** a convocação da empresa classificada na ordem subsequente para efetuar o fornecimento dos produtos não aprovados e não recebidos definitivamente.
- 12.11** - Os produtos fornecidos deverão conter prazo de validade, devendo a empresa vencedora reparar, corrigir, remover, reconstituir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou de materiais empregado, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, os que forem considerados inadequados às especificações, ou que tenham sofrido danos ou avarias no transporte ou descarga, que comprometam o seu uso regular e adequado.
- 12.12** - No caso de substituição dos materiais, as novas unidades terão os mesmos prazos de validade originalmente dados aos substituídos, a contar da data em que ocorrer a substituição.
- 12.13** - Em caso de demora na substituição dos produtos que apresentaram qualquer irregularidade, a **Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS** poderá promover a aquisição dos quantitativos necessários para o atendimento de suas necessidades, cobrando da empresa vencedora os custos correspondentes, sem prejuízo das sanções administrativas previstas neste Edital e na legislação vigente.
- 12.14** - Em conformidade com os artigos 73 e 76 da Lei n.º 8.666/93, mediante recibo, o objeto deste Edital será recebido:
- I - Provisoriamente**, para efeito de posterior verificação da conformidade do produto com a especificação;
- II - Definitivamente**, após a verificação da qualidade e quantidade do produto e conseqüente aceitação.
- 12.14.1** - Se, após o recebimento provisório, constatar-se que os produtos foram entregues em desacordo com a proposta, com defeito, fora da especificação ou incompletos, após a notificação por escrito à adjudicatária serão interrompidos os prazos de recebimento e suspenso o pagamento, até que sanada a situação.
- 12.14.2** - O recebimento provisório ou definitivo não exime a responsabilidade da adjudicatária *a posteriori*. Deverão ser substituídos os produtos que, eventualmente, não atenderem as especificações do Edital.

13- DAS PENALIDADES E DAS SANÇÕES

- 13.1** - O atraso injustificado na entrega dos produtos sujeitará o **LICITANTE VENCEDOR** à advertência e multa de mora de 0,5% (meio por cento) sobre o valor adjudicado.
- 13.1.1**- A multa a que se alude o item 13.1 não impede que a Administração rescinda unilateralmente o contrato e aplique as outras sanções previstas na Lei n° 10.520/02 e Lei n° 8.666/93
- 13.2** – Pela inexecução total ou parcial da entrega dos produtos a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar ao LICITANTE VENCEDOR as seguintes sanções:
- 13.2.1** – Advertência;
- 13.2.2** - Multa de até **2% (dois por cento)** sobre o valor adjudicado;



- 13.2.3** – Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 02 (dois) anos;
- 13.2.4** – Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo de 02 (dois) anos.
- 13.3** – Em conformidade com o artigo 7º da Lei nº 10.520/2002 - Ficará impedido de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e será descredenciado no cadastro de fornecedores deste Município pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas neste Edital e no contrato e das demais cominações legais o licitante que:
- 13.3.1** - Convocado dentro do prazo de validade da proposta não celebrar o contrato;
 - 13.3.2** - Deixar de entregar proposta e documentação exigida para o certame dentro do prazo estabelecido no Edital.
 - 13.3.3** - Apresentar documentação falsa exigida para o certame;
 - 13.3.4** - Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal;
 - 13.3.5** - Ensejar retardamento da execução de seu objeto;
 - 13.3.6** - Não mantiver a proposta;
 - 13.3.7** - Falhar ou fraudar na execução do contrato;
- 13.4** - Pelo descumprimento das demais obrigações assumidas, a licitante estará sujeita às penalidades previstas na Lei n.º 8.666/1993 e demais legislações aplicáveis à espécie.
- 13.5** - Por infração a quaisquer outras cláusulas contratuais, será aplicada multa de até 2% (dois por cento) sobre o valor total do Contrato atualizado, cumuláveis com as demais sanções, inclusive rescisão contratual, se for o caso.
- 13.6** - Se o valor da multa não for pago, ou depositado, será automaticamente descontado da primeira parcela do preço a que fizer jus. Em caso de inexistência ou insuficiência de crédito da Contratada, o valor devido será cobrado administrativamente e/ou inscrito como Dívida Ativa do Município de Goiânia e cobrado judicialmente.
- 13.7** - Para garantir o fiel pagamento da multa, reserva-se o direito de reter o valor contra qualquer crédito gerado pela **CONTRATADA**, independentemente de notificação judicial ou extrajudicial.

14 – DO PAGAMENTO E DO REAJUSTE

- 14.1** - As faturas, devidamente atestadas pela **Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS** serão pagas, via Ordem de Pagamento, até o 30º (Trigésimo) dia do mês subsequente ao vencido, após a quitação de eventuais multas que tenham sido impostas à licitante vencedora.
- 14.2**- O pagamento só será efetuado mediante certidões de regularidade da licitante vencedora - CND do INSS, FGTS;



- 14.2.1** - Em caso de irregularidade fiscal, a **Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS** notificará a empresa vencedora para que sejam sanadas as pendências no prazo de 05 (cinco) dias, prorrogáveis por igual período. Findo este prazo sem que haja a regularização por parte da empresa vencedora, ou apresentação de defesa aceita pela **Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS**, estes fatos, isoladamente ou em conjunto, caracterizarão descumprimento de cláusula do edital, e estará o contrato e/ou outro documento equivalente passível de rescisão e a adjudicatária sujeitas às sanções administrativas previstas neste Edital.
- 14.3** - Na ocorrência de rejeição da Nota Fiscal, motivada por erro ou incorreções, o prazo estipulado no item **14.1**, passará a ser contado a partir da data da sua reapresentação.
- 14.3.1** - A devolução de fatura não aprovada pela **Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS** não servirá de motivo para que a ADJUDICATÁRIA suspenda o fornecimento dos produtos ou deixe de efetuar o pagamento devido a seus empregados;
- 14.4** - A(s) nota(s) fiscal (is) será (ao) conferida(s) e atestada(s) pelo responsável designado para o acompanhamento e recebimento dos produtos.
- 14.5** - O pagamento a ser efetuado à empresa adjudicatária deverá obedecer à ordem cronológica de exigibilidade das obrigações estabelecidas pela **Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS** de acordo com o disposto no artigo 5º caput da Lei nº 8.666/93 e suas alterações posteriores.
- 14.6** – A **Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS** poderá sustar o pagamento de qualquer fatura apresentada pela ADJUDICATÁRIA, no todo ou em parte, nos seguintes casos:
- 14.6.1** - Descumprimento de obrigação relacionada com os objetos contratados;
- 14.6.2** - Débito da ADJUDICATÁRIA com a **Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS** proveniente da execução do contrato decorrente desta licitação;
- 14.6.3** - Não cumprimento das obrigações, hipótese em que o pagamento ficará retido até que a ADJUDUCATÁRIA atenda à cláusula infringida;
- 14.6.4** - Obrigações da ADJUDICATÁRIA com terceiros que, eventualmente, possam prejudicar a **Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS**;
- 14.6.5** - Paralisação dos objetos por culpa da ADJUDICATÁRIA.
- 14.7** - Ocorrendo atraso no pagamento a Adjudicatária fará jus a juros de mora de 0,5% ao mês *pro rata die*, da data de vencimento da obrigação até a do efetivo pagamento.
- 14.8** - Os preços praticados serão fixos e irrevogáveis.

15- DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

- 15.1** - As despesas decorrentes da presente licitação correrão à conta da Dotação Orçamentária nº 2012.2850.08.244.0032.2198.33903000.129.7 e 2012.2850.08.244.0032.2198.33903000.129.19.

16 – DA CONTRATAÇÃO

- 16.1** - A contratação decorrente desta licitação será formalizada mediante assinatura de contrato,



cuja minuta constitui o **Anexo II** do presente ato convocatório.

- 16.2** - O contrato a ser celebrado entrará em vigor na data de sua assinatura e expirará **12 (doze) meses** após o recebimento da primeira ordem de fornecimento.
- 16.3** - O Contrato deverá ser assinado pela licitante adjudicatária, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da data da comunicação formal, podendo ser prorrogado, em conformidade com o disposto no § 1º, do artigo 64, da Lei federal nº 8.666/93.
- 16.4** - A Adjudicatária que se recusar a assinar o Contrato, não aceitar ou não retirar o mesmo no prazo e condições estabelecidas, sem nenhum motivo relevante, ficará sujeita à aplicação das penalidades descritas no item **13** deste Edital.
- 16.5** - Se, por ocasião da formalização do contrato, as certidões de regularidade de débito da Adjudicatária perante o Sistema de Seguridade Social (INSS), o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), estiverem com os prazos de validade vencidos, o órgão licitante verificará a situação por meio eletrônico hábil de informações, certificando nos autos do processo a regularidade e anexando os documentos passíveis de obtenção por tais meios, salvo impossibilidade devidamente justificada.
- 16.5.1** - Se não for possível atualizá-las por meio eletrônico hábil de informações, a Adjudicatária será notificada para, no prazo de 02 (dois) dias úteis, comprovar a sua situação de regularidade em relação ao FGTS e o INSS, mediante a apresentação das certidões respectivas, com prazos de validade em vigência, sob pena de a contratação não se realizar.
- 16.5.2** - A empresa deverá manter durante todo fornecimento do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- 16.6** - Quando a Adjudicatária, convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, não apresentar a situação regular de que trata o item **16.5**, ou se recusar a assinar o Contrato, serão convocadas as demais licitantes classificadas com vistas à celebração do contrato.
- 16.7** - No ato da assinatura do Contrato a Adjudicatária deverá:
- 16.7.1** - Comprovar poderes para o signatário assinar contratos, mediante Ata de Eleição da última Diretoria ou Contrato Social, e ainda no caso de procurador, além desses documentos, Procuração registrada em Cartório.

17- FRAUDE E CORRUPÇÃO

- 17.1** - Os licitantes deverão observar os mais altos padrões éticos durante o processo licitatório e o fornecimento do objeto, responsabilizando-se pela veracidade das informações e documentações apresentadas no processo, estando sujeitos às sanções previstas na legislação brasileira.

18- DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 18.1** - Fica assegurado à Autoridade competente o direito de:
- 18.1.1** - Adiar a data de abertura da presente Licitação, dando publicidade aos atos mediante publicação na imprensa oficial e jornal de grande circulação no Município, antes da data inicialmente marcada, ou em ocasiões supervenientes ou de caso fortuito;
- 18.1.2** - Revogar, por intermédio da autoridade competente, por razões de interesse público derivado de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e



suficiente para justificar tal conduta e anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado, sem que caiba direito de qualquer indenização;

18.1.3 - Alterar as condições deste Edital, fixando novo prazo, não inferior a 08 (oito) dias úteis, para a abertura das propostas, a contar da publicação das alterações, caso estas impliquem em modificações da proposta ou dos documentos de habilitação, nos termos do § 4º, art. 21 da Lei 8.666/93;

18.1.4 - Inabilitar o licitante, até a assinatura da nota de empenho e/ou outro documento equivalente, por despacho fundamentado, sem direito a indenização ou ressarcimento e sem prejuízo de outras sanções cabíveis, se vier a ter conhecimento de fato ou circunstância anterior ou posterior ao julgamento da licitação que desabone a habilitação jurídica, as qualificações técnica e econômico-financeira e a regularidade fiscal do licitante. Neste caso, o(a) Pregoeiro(a) convocará os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, restabelecendo a sessão para negociar diretamente com o Proponente melhor classificado e posterior abertura do seu envelope Documentos de Habilitação, sendo declarado vencedor e a ele será adjudicado o objeto deste Pregão Eletrônico, podendo apresentar o(s) documento(s) que vencer(em) seu prazo de validade após o julgamento da licitação;

18.2 - Os produtos deverão ser fornecidos rigorosamente dentro das especificações estabelecidas neste Edital e seus Anexos, sendo que a inobservância desta condição implicará recusa, com a aplicação das penalidades contratuais.

18.3 - Considerando o disposto no art. 195, § 3º da Constituição Federal, de 05.10.1988 e no art. 2º da Lei 9.012, de 30.03.1995, obrigará-se à licitante, caso declarada vencedora, mediante solicitação por parte da administração, a atualizar a Certidão Negativa de Débitos (CND) e o Certificado de Regularidade do FGTS (CRF) ou do documento denominado "Situação de Regularidade do Empregador", que deverão estar em plena validade no ato da adjudicação e quando da emissão da Nota de Empenho, caso as Certidões apresentadas na fase de habilitação tenham sua validade expirada durante a tramitação do certame licitatório.

18.4 - Constituem partes integrantes deste instrumento convocatório:

- Anexo I - Termo de Referência (Especificações)**
- Anexo II - Minuta Contratual**
- Anexo III - Termo de Credenciamento (modelo)**
- Anexo IV - Declaração de Habilitação**
- Anexo V - Carta proposta da licitante**
- Anexo VI - Carta de apresentação da documentação**
- Anexo VII - Comprovante de Recibo Edital**

18.5 - O presente Edital e seus Anexos, bem como a proposta do licitante vencedor, farão parte integrante do Contrato e/ou outro documento equivalente, independentemente de transcrição.

18.6 - As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre as empresas interessadas, sem comprometimento com a segurança do futuro contrato.

18.7 - Aos casos omissos, aplicarão as demais disposições da Lei nº 10.520/02, da Lei nº 8.666/93 e suas alterações e demais legislações pertinentes.

18.8 - A participação neste Pregão Eletrônico implicará aceitação integral e irrevogável das



normas do Edital e seus Anexos, bem como a observância dos preceitos legais e regulamentares, ressalvados o direito de impugnação e recurso;

- 18.9** - É facultada ao (a) Pregoeiro (a) ou à Autoridade Superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo.
- 18.10** - As proponentes serão responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.
- 18.11** - A licitante vencedora ficará responsável por quaisquer danos que venha a causar à terceiros ou ao patrimônio do órgão de Licitação, reparando às suas custas os mesmos, sem que lhe caiba nenhuma indenização por parte do Órgão de Licitação.
- 18.12** - O proponente que vier a ser contratado ficará obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessário, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.
- 18.13** - Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento.
- 18.14** - O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento da licitante, desde que seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta, durante a realização da sessão pública de pregão.
- 18.15** - A homologação do resultado dessa licitação não importará em direito à contratação.
- 18.16** - À licitante vencedora é vedado transferir, total ou parcialmente o objeto adjudicado decorrente deste Edital, ficando obrigada, perante **Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS** pelo exato cumprimento das obrigações decorrentes desta licitação.
- 18.17** - Qualquer pedido de esclarecimento em relação a eventuais dúvidas na interpretação do presente Edital e seus anexos deverá ser encaminhado por escrito, ao(a) Pregoeiro(a), por meio de carta, telegrama, *e-mail* ou fone: *fax*, enviados ao endereço abaixo, até 02 (dois) dias úteis antes da data da abertura do Pregão.

**PREFEITURA DE GOIÂNIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO**

Paço Municipal – Avenida do Cerrado, 999, Bl. B, Térreo – Parque Lozandes, Goiânia - GO. CEP. 74884-900.

Fone: (62) 3524-6320 Fax: (62) 3524-6315

E-mail: secol@secol.goiania.go.gov.br

Horário: 8h00 às 12h00 e das 14h00 às 18h00.

- 18.18** - A íntegra dos esclarecimentos elaborados a partir dos questionamentos será divulgada via fac-símile ou por e-mail aos demais interessados que tenham retirado os Editais e tenham deixado junto a **SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO** dados para remessa de informações.
- 18.19** - No caso de ausência de solicitação de esclarecimentos pressupõe-se que os elementos constantes deste ato convocatório são suficientes, claros e precisos, não cabendo, portanto, qualquer reclamação posterior.
- 18.20** - É de responsabilidade da licitante o acompanhamento do Edital pelo *site*: www.goiania.go.gov.br até a data da realização da sessão pública de abertura dos envelopes Proposta de Preços e Documentos de Habilitação.
- 18.21** - Os licitantes interessados que adquirirem o Edital através do *site* www.goiania.go.gov.br



ou qualquer outra fonte deverão remeter o **Comprovante de Recibo do Edital, conforme ANEXO VII**, à **SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO**, sob pena de não notificação de eventuais retificações ocorridas no Edital bem como de quaisquer informações adicionais;

- 18.22** - Para conhecimento dos interessados, expediu-se o presente Edital, que será afixado no quadro próprio de avisos da **SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO** e publicado no Diário Oficial do Município, e conforme o caso em jornal de grande circulação do Estado de Goiás, estando o (a) Pregoeiro (a) e a equipe de apoio à disposição dos interessados no horário de 8h00 às 12h00 e das 14h00 às 18h00, nos dias úteis;

19- DO FORO

- 19.1** - Para dirimir as questões oriundas do presente Edital e não resolvidas na esfera administrativa, é competente o **Foro da Comarca de Goiânia**, em uma das suas Varas da **Fazenda Pública**, por mais privilegiado que outro seja.

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO DA PREFEITURA DE GOIÂNIA, aos 02 dias do mês de maio de 2013.

Jacqueline Evangelista Mendonça
Pregoeira

Valdi Camarcio Bezerra
Secretário



20- ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

LICITAÇÃO / MODALIDADE:	PREGÃO ELETRÔNICO Nº 050/2013
REGIME DE EXECUÇÃO:	MENOR PREÇO POR LOTE

DADOS DA SOLICITANTE

PREFEITURA DE GOIÂNIA - GO

ÓRGÃO: Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS

ÓRGÃO LICITANTE: Secretaria Municipal de Administração – SEMAD

LOCALIZAÇÃO:

Paço Municipal - Av. do Cerrado, 999, Bloco. B, Térreo – Parque Lozandes - Goiânia – GO
CEP:74884-900

Fone: (62) 3524-6320 Fax: (62) 3524-6315

E-MAIL: secol@secol.goiania.go.gov.br

OBJETO:

Aquisição de Gênero Alimentício (Bala Tipo Goma, Bebida Láctea, Bolacha Wafer, Bombom entre outros), para atender a Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS, com fornecimento por um período de 12 (doze) meses, conforme condições e especificações estabelecidas no Edital e seus Anexos.

DO FORNECIMENTO:

OS PRODUTOS DEVERÃO SER FORNECIDOS DE ACORDO COM ESTE TERMO DE REFERÊNCIA E DEMAIS CONDIÇÕES CONSTANTES DO EDITAL E SEUS ANEXOS.

DA ENTREGA:

OS PRODUTOS DEVERÃO SER ENTREGUES NO SEGUINTE LOCAL E ENDEREÇO:
Almoxarifado da SEMAS situada à Rua 26-A esquina com Av. República do Líbano, s/n, Setor Aeroporto.

DEMONSTRATIVO DE RESULTADOS A SEREM ALCANÇADOS

EM TERMOS DE ECONOMICIDADE

A economicidade a ser obtida pela Administração, em relação à aquisição dos produtos em questão, poderá ser conseguida pelo recurso da competitividade entre empresas do ramo, mediante regular e adequado processo e procedimento licitatório, cujo fator preponderante certamente será o **MENOR PREÇO POR LOTE**. Assim, mediante tal critério e/ou parâmetro, necessariamente a Administração obterá a economia em função do custo benefício, não obstante seja ela uma expectativa que dependerá diretamente do preço praticado no mercado em relação ao(s) produtos ofertado(s) pela(s) empresa(s), cuja escolha recairá naquela que cotar o **MENOR PREÇO POR LOTE**.



ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS DO OBJETO

Objeto: Aquisição de Gênero Alimentício (Bala Tipo Goma, Bebida Láctea, Bolacha Wafer, Bombom entre outros), para atender a Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS, com fornecimento por um período de 12 (doze) meses, conforme condições e especificações estabelecidas no Edital e seus Anexos.

Lote 01

ITEM	QUANT	UNID	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01	800	pct	Bala – Tipo goma - jujuba - embalagem - pacote 50 gramas contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. Deverá ser indicada a marca.		
02	90	kg	Bombom, produto de primeira qualidade constituído por massa de chocolate ou por um núcleo formado de recheios diversos, elaborados com frutas, pedaços de frutas, sementes oleaginosas, açúcar, leite, manteiga, cacau, licores, e outras substâncias alimentícias, recobertos por uma camada de chocolate ou açúcar. Acondicionado em embalagem plástica de 1 Kg contendo 48 unidades. Contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Deverá ser indicada a marca.		
03	2.100	und	Bolacha wafer, pacote com de 150 gramas. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade. - Sabor baunilha - Ingredientes: Açúcar, gordura vegetal hidrogenada, farinha de trigo, leite em pó integral, baunilha, carbonato de cálcio, xarope de glicose, sal, aromatizante, estabilizante lecitina de soja e fermento químico bicarbonato de sódio. Contém Glúten. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade. Deverá ser indicada a marca.		
04	10.500	Pct	Biscoito Salgado Integral- Embalagem individual 20 a 30g, Conforme Especificações em anexo Deverá ser indicada a marca.		
05	800	Pct.	Bolacha de Maisena conforme especificações em anexo. Deverá ser indicada a marca.		

VALOR TOTAL DO LOTE:.....R\$

LOTE 02

ITEM	QUANT	UNID	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01	39	cx	Sorvete natural sabor chocolate – Caixa de 10 litros, conforme especificações em anexo; Deverá ser indicada a marca.		
02	39	cx	Sorvete natural sabor Flocos – Caixa de 10 litros, conforme especificações em anexo; Deverá ser indicada a marca.		

VALOR TOTAL DO LOTE:.....R\$

Lote 03

ITEM	QUANT	UNID	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01	3.150	und	iogurte natural - sabor coco – saquinho, conforme especificações em anexo. Deverá ser indicada a marca.		
02	3.150	und	iogurte natural sabor morango – saquinho, conforme especificações em anexo; Deverá ser indicada a marca.		

VALOR TOTAL DO LOTE:.....R\$



Lote 04

ITEM	QUANT	UNID	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01	300	und	Mistura pronta para bolo, sabor abacaxi , acondicionado em embalagem de aproximadamente 500 gr. Ingredientes: Açúcar, Farinha de Trigo Rico em Ferro e Ácido Fólico, Amido, Gordura Vegetal, Amido Pré-Gelatinizado, Sal, Fermento Químico (Bicarbonato de Sódio e Fosfato Ácido de Alumínio e Sódio), Aromatizante, Estabilizante Polisorbato 80 e Espessante Goma Guar. Contém Glúten. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade. Deverá ser indicada a marca.		
02	600	und	Mistura pronta, para bolo, sabor chocolate , acondicionado em embalagem de aproximadamente 500 gr. Ingredientes: Açúcar, Farinha de Trigo Rica em Ferro e Ácido Fólico, Gordura Vegetal, Cacau em Pó, Amido, Amido Pré-Gelatinizado, Sal, Fermento Químico (Bicarbonato de Sódio e Fosfato Ácido de Alumínio e Sódio), Aromatizantes, Estabilizante Polisorbato 80 e Espessante Goma Guar. Contém Glúten. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade. Deverá ser indicada a marca.		
03	600	und	Mistura pronta, para bolo, sabor coco , acondicionada em embalagem de aproximadamente 500 gr. Ingredientes: Açúcar, Farinha de Trigo Rico em Ferro e Ácido Fólico, Amido, Gordura Vegetal, Amido Pré-Gelatinizado, Sal, Fermento Químico (Bicarbonato de Sódio e Fosfato Ácido de Alumínio e Sódio), Aromatizante, Estabilizante Polisorbato 80 e Espessante Goma Guar. Contém Glúten. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade Deverá ser indicada a marca.		
04	600	und	Mistura pronta, para bolo, sabor milho , acondicionada em embalagem de aproximadamente 500 gr. Ingredientes: Açúcar, farinha de milho, rica em ferro e ácido fólico, amido, farinha de trigo rica em ferro e ácido fólico, gordura vegetal, fécula de mandioca, sal, fermentos químicos: pirofosfato ácido de sódio, bicarbonato de sódio e fosfato monocalcico, espessante: goma guar e aromatizante. Contém Glúten. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade. Deverá ser indicada a marca.		
05	5000	und	Mini bolo pronto, acondicionado em embalagem de aproximadamente 40 gramas Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade de sabor Chocolate - (Ingredientes: Recheio sabor chocolate aromatizado artificialmente (20%) [açúcar, xarope de glicose, água, leite, amido modificado, cacau em pó, sal, estabilizante: goma xantana (INS 415), acidulante: ácido fosfórico (INS 338), conservador: sorbato de potássio (INS 202), corantes: caramelo (INS 150a) e dióxido de titânio (INS 171) e aromatizantes], açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo integral, gordura vegetal, amido, glucose, clara de ovo, farinha de soja integral, fosfato tricálcico, sal, vitaminas: B1, B2, niacina, B6 e A, estabilizantes:		



			<p>monoestearato de glicerina (INS 471) e lecitina de soja (INS 322), umectante: sorbitol (INS 420), emulsificantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos (INS 471), éster de ácidos graxos com poliglicerol (INS 475) e estearato de potássio (INS 470), fermentos químicos: bicarbonato de sódio (INS 500ii) e pirofosfato dissódico (INS 450i), conservadores: propionato de cálcio (INS 282) e ácido sórbico (INS 200), aromatizantes, melhorador de farinha: alfa-amilase (INS 1100) e acidulante: ácido cítrico (INS 330). Contém Glúten. Deverá ser indicada a marca.</p>		
06	5000	und	<p>Mini bolo pronto, acondicionado em embalagem de aproximadamente 40 gramas Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade de sabor baunilha (Ingredientes: Recheio sabor baunilha aromatizado artificialmente (20%) [açúcar, xarope de glicose, água, leite, amido modificado, cacau em pó, sal, estabilizante: goma xantana (INS 415), acidulante: ácido fosfórico (INS 338), conservador: sorbato de potássio (INS 202), corantes: caramelo (INS 150a) e dióxido de titânio (INS 171) e aromatizantes], açúcar, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovo integral, gordura vegetal, amido, glucose, clara de ovo, farinha de soja integral, fosfato tricálcico, sal, vitaminas: B1, B2, niacina, B6 e A, estabilizantes: monoestearato de glicerina (INS 471) e lecitina de soja (INS 322), umectante: sorbitol (INS 420), emulsificantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos (INS 471), éster de ácidos graxos com poliglicerol (INS 475) e estearato de potássio (INS) (470), fermentos químicos: bicarbonato de sódio (INS 500ii) e pirofosfato dissódico (INS 450i), conservadores: propionato de cálcio (INS 282) e ácido sórbico (INS 200), aromatizantes, melhorador de farinha: alfa-amilase (INS 1100) e acidulante: ácido cítrico (INS 330). (Contém Glúten). Deverá ser indicada a marca.</p>		

VALOR TOTAL DO LOTE:.....R\$

Lote 05

ITEM	QUANT	UNID	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01	10.500	und	<p>Bebida Láctea, sabor chocolate, embalagem com 200 ml. Ingredientes: Leite reconstituído, soro de leite, água, açúcar, cacau em pó, minerais (cálcio, magnésio e ferro), vitaminas (C, B1, B2, niacina, B6, B12, ácido pantotênico, biotina), sal, espessantes carregena, goma xantana e carboximetilcelulose sódica, aromatizantes e acidulantes ácidos cítricos. Não contém Glúten. Bebida láctea não é iogurte. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade. Deverá ser indicada a marca.</p>		
02	5.000	lts	<p>Suco de Frutas Concentrado sem Açúcar, produto proveniente de matéria-prima sã, isentas de sujidade e parasitas. Acondicionado em embalagem plástica de 5 Litros, contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. Sabores: 1000 litros de maracujá, 1500 litros de uva, 1000 litros de acerola, 1500 litros de caju. Deverá ser indicada a marca.</p>		

www.goiânia.go.gov.br



03	10.000	und	<p>Suco de frutas natural, sem conservante e pronto para beber. Sem glúten e rico em vitaminas B1, B6, C e E, de boa qualidade, proveniente de matérias primas isenta de sujidades. Acondicionado em embalagem Tetra Park de 200 ml, de vários sabores: 4.000 unidades de uva, 3.000 unidades de pêssego e 3.000 unidades de maracujá. Embalados em caixas, cada caixa composta por 25 unidades de 200 ml, contendo na embalagem data de validade, numero do lote e dados pertinentes a composição do produto. Suco de frutas natural, sem conservante e pronto para beber. Sem glúten e rico em vitaminas B1, B6, C e E, de boa qualidade, proveniente de matérias primas isenta de sujidades. Contendo na embalagem data de validade, numero do lote e dados pertinentes a composição do produto.</p> <p>Deverá ser indicada a marca.</p>		
----	--------	-----	--	--	--

VALOR TOTAL DO LOTE:.....R\$

Lote 06

ITEM	QUANT	UNID	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01	400	und	<p>Creme de leite, UHT, teor de gordura de aproximadamente 25%, em embalagem do tipo tetra pak de 200 gr. Ingredientes: Creme de leite, leite em pó desnatado, espessante goma xantana e estabilizantes fosfato dissódico e citrato de sódio. Homogeneizado. Não contém Glúten. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade.</p> <p>Deverá ser indicada a marca.</p>		
02	250	und	<p>Leite condensado acondicionado em embalagem tetra pak de 395 gr. Ingredientes: Leite integral, açúcar e lactose. Não contém glúten. Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade.</p> <p>Deverá ser indicada a marca.</p>		
03	260	und	<p>Fermento químico em pó, produto composto por amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato de monocalcício, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio, sem glúten. Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade. (Acondicionado em embalagem de 500g). Conforme Resolução CNNPA N.º 38 de 1977</p> <p>Deverá ser indicada a marca.</p>		
04	400	pct	<p>Gelatina em Pó, embalagem contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. Acondicionado em embalagem de 1 Kg, Sabores: 100 pacotes de morango, 100 pacotes de uva, 100 pacotes de limão e 100 pacotes de abacaxi.</p> <p>Deverá ser indicada a marca.</p>		
05	100	Kg	<p>Maionese, conforme especificações em anexo.</p> <p>Deverá ser indicada a marca.</p>		
06	320	kg	<p>Achocolatado em Pó, conforme especificações em anexo;</p> <p>Deverá ser indicada a marca.</p>		

VALOR TOTAL DO LOTE:.....R\$

Lote 07

ITEM	QUANT	UNID	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
------	-------	------	---------------	------------------	-------------------



01	100	kg	Açúcar cristal , produto obtido de cana de açúcar apresentado sob forma de cristais com coloração branca, homogênea, ausência de odores e partículas estranhas. (Acondicionamento em saco plástico atóxico, resistente, hermeticamente fechado, com peso de 5 kg.) Deverá ser indicada a marca.		
02	1200	kg	Farinha de trigo tipo I especial - tipo I, obtida a partir do cereal limpo, desgerminado com teor máximo de cinzas de 0,65% na base seca, obtida a partir de grãos de trigo, são, limpos e em perfeito estado de conservação, enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagem contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. Acondicionada em embalagem de 1 kg, Conforme Resolução CNNPA N.º 12, de 1978. Deverá ser indicada a marca.		
03	100	kg	Amido de milho , produto amiláceo extraído de milho (<i>ZeamayacL.</i>). Com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade. (Acondicionado em embalagem resistente de 1 kg). Conforme Resolução CNNPA N.º 12, de 1978. Deverá ser indicada a marca.		
04	300	pct	Milho de Canjica Amarela , produto obtido de grãos ou pedaços de grãos de milho provenientes da espécie <i>Zea Mays</i> , L. que apresentam ausência parcial ou total do germen, em função do processo de escarificação mecânica ou manual (degerminação). O produto deverá ser constituído de matérias-primas sãs, limpas e isentas de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e/ou vegetais. Acondicionado em embalagem plástica de 500 gramas, contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. Deverá ser indicada a marca.		
05	530	Kg	Cereal Matinal Tipo Granola , conforme especificações em anexo; Deverá ser indicada a marca.		
06	320	Frascos	Óleo Vegetal de Soja Refinado , conforme especificações em anexo; Deverá ser indicada a marca.		

VALOR TOTAL DO LOTE:.....R\$

Lote 08

ITEM	QUANT	UNID	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01	320	kg	Presunto Cozido , conforme especificações em anexo; Deverá ser indicada a marca.		

VALOR TOTAL DO LOTE:.....R\$

Lote 09

ITEM	QUANT	UNID	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01	800	kg	Queijo Tipo Muçarela , conforme especificações em anexo; Deverá ser indicada a marca.		

VALOR TOTAL DO LOTE:.....R\$

Lote 10

ITEM	QUANT	UNID	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01	1.100	kg	Carne Bovina - Corte Músculo , conforme especificações em anexo; Deverá ser indicada a marca.		

VALOR TOTAL DO LOTE:.....R\$



Lote 11

ITEM	QUANT	UNID	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01	700	kg	Salsicha , conforme especificações em anexo Deverá ser indicada a marca.		
02	600	pote	Margarina vegetal extra-cremosa com sal, livre de gorduras trans, mínimo 80% de lipídios, com registro no Ministério da Agricultura/S.I. F, Pote c/ 500g, com prazo de validade mínimo de 03 meses. Embalagem contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. Deverá ser indicada a marca.		

VALOR TOTAL DO LOTE:.....R\$

Lote 12

ITEM	QUANT	UNID	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01	116	cx	Ovos de granja brancos médio , características: superfície lisa e limpa, com casca inteira sem deformação, com peso entre 50 e 55 gramas cada. (não poderá apresentar superfície rugosa, casca quebrada, superfície suja com excrementos). Validade no mínimo de 20 dias. (Acondicionamento em suporte próprio com 30 dúzias). Deverá ser informada a marca.		

VALOR TOTAL DO LOTE:.....R\$

Lote 13

ITEM	QUANT	UNID	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNIT (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
01	5000	und	Saquinho de papel para pipoca – Medidas aproximadas: 7,5 x 15 x 4 cm, na cor branca.		
02	400	pct	Milho de Pipoca , produto proveniente de matéria-prima de boa qualidade. Acondicionado em embalagem plástica de 500 gramas, contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. Deverá ser indicada a marca.		
03	100	pct	Coco Seco Ralado sem Açúcar, parcialmente desidratado e desengordurado, acondicionado em embalagem plástica resistente em pacote de 100 gramas, contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. Deverá ser indicada a marca.		

VALOR TOTAL DO LOTE:.....R\$

MEMORIAL

BISCOITO SALGADO INTEGRAL

1 - Descrição do produto

Biscoito salgado é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada, contendo os seguintes ingredientes: farinha de trigo integral, gordura vegetal hidrogenada, açúcar, açúcar invertido, sal refinado, fermento químico (bicarbonato sódico, bicarbonato de amônio, fosfato monocálcico), estabilizante lecitina de soja. Contém Glúten

2 - Características do produto

2.1 - Gerais

Deverão ser fabricados a partir de matérias-primas de primeira qualidade, isentas de contaminação, parasitas, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, de características sensoriais anormais.

2.2 - Microbiológicas

Coliformes a 45°C/g: máximo 10



Estafilococos coagulase positiva/g: máximo 5 x 10²

Salmonella: ausência em 25g

De acordo com os padrões estabelecidos pela legislação brasileira – RDC nº 12, de 21 de Janeiro de 2001.

2.3 - Microscópicas

Ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana.

2.4 - Físico-Químicas

Composição química aproximada em 100g de alimento

Acidez em solução normal: máximo, 2,0ml/100g.

Umidade: máximo 14,0% p/p

Resíduo mineral fixo: máximo, 3,0% p/p (deduzido Na Cl)

Valor Calórico Total: mínimo, 400 kcal

Proteínas: mínimo..... 9,0/ g

Lipídeos: mínimo..... 9,0/ g

Carboidratos: mínimo..... 60 g

3 – Embalagem

Primária: envoltório de dupla proteção contendo, no mínimo, 06 (seis) pacotes de aproximadamente 20 a 30g individualizados. Na embalagem primária deverão constar ainda as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável:

Nome completo do alimento e tipo;

Marca;

Data de fabricação, vencimento e número do lote anotado no formato próprio da língua portuguesa bem legível (dia, mês e ano);

Nome e endereço completo do fabricante ou embalador;

Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas;

Sigla e no de registro em vigência no órgão competente;

Secundária: caixa de papelão resistente com até 08 kg contendo o número do lote registrado, devidamente lacrada com fita adesiva.

4 - Observação

A data de fabricação e/ou embalagem do produto entregue deverá ser, de no máximo, 30 dias anteriores à chegada aos locais a serem definidos.

BOLACHA DE MAISENA:

Produto pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho, soro de leite e coco ralado, além de outros ingredientes, desde que permitidos na legislação vigente, embalagem primaria 400 gramas, contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e validade.

1-Descrição do produto

É o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada, contendo os seguintes ingredientes: farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho, extrato de malte, sal refinado, soro de leite em pó, fermento biológico, bicarbonato sódico, estabilizante lecitina de soja. Contém Glúten.

2-Características do produto

2.1-Gerais

Deverão ser fabricados a partir de matérias-primas de primeira qualidade, isentas de contaminação, parasitas, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, de características sensoriais anormais.

2.2 - Microbiológicas

De acordo com os padrões estabelecidos pela legislação brasileira – **RDC nº. 12, de 21 de Janeiro de 2001.**

2.3 – Microscópicas

Ausência de matérias macroscópicas e microscópicas prejudiciais à saúde humana.

2.4-Físico-Químicas

Composição química aproximada em 100g de alimento

Acidez em solução normal: máximo, 2,0ml/100g

Umidade: máximo 14,0% p/p

Resíduo mineral fixo: máximo, 3,0% p/p (deduzido Na Cl)

Valor Calórico Total: mínimo, 370 kcal

Proteínas: mínimo..... 8,0/ g

-Lipídeos: mínimo..... 9,0/ g

Z:\DEE\2013\Edital\PE\Pregão Eletrônico 050-2013-2.doc



Carboidratos: mínimo..... 60 g

3- Embalagem

Primária: saco de polietileno atóxico, resistente com **peso líquido de 400g**. Na embalagem primária deverão constar ainda as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável:

- Nome completo do alimento e tipo;
- Marca;
- Data de fabricação e vencimento ou data de validade, anotados no formato próprio da língua Portuguesa (dia, mês e ano);
- Nome e endereço completo do fabricante ou embalador;
- Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas;
- Sigla e nº de registro em vigência no órgão competente;

Secundária: caixa de papelão resistente, devidamente lacrada com fita adesiva com até 10 kg. Deve conter as seguintes informações: nome do produto marca, quantidade, lote, data de validade e empilhamento recomendado.

SORVETE NATURAL SABOR CHOCOLATE

1-Descrição do produto

Produto obtido a partir de preparo de massa aerada composta de água, gordura e ar, com média de overrun de 100% – com os seguintes ingredientes: leite, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, glucose, chocolate, estabilizante: mono e diglicerídeos de Ac. Graxos, espessantes: carboximetilcelulose sódica, carragenato, goma guar, vanila e aroma natural reforçado de chocolate e/ou outros ingredientes permitidos por lei.

2-Características do produto

2.1-Gerais:

O produto deve ser fabricado com matérias-primas sãs e limpo, isentas de matéria terrosa, parasita e em perfeito estado de conservação. O leite empregado deve apresentar-se normal e fresco. Deve ser armazenado sob congelamento a, aproximadamente, - 25°C e transportado de forma adequada para manter suas características sensoriais.

2.2-Microbiológicas

De acordo com Resolução da ANVISA - RDC nº. 12, de 02 de Janeiro de 2001.

2.3-Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitas e larvas.

2.4-Físico-Químicas

Valores aproximados por 100g:

Valor calórico total.....: 200 kcal
 Hidratos de Carbono.....: 24,4g
 Proteína.....: 3,3g
 Gordura Total.....: 11,1g
 Gordura Saturada.....: 22,2g
 Colesterol.....: 10,0mg
 Fibra.....: 0,0
 Ca.....: 104,4mg
 Fé.....: 0,0
 Na.....: 60,0g

Umidade: de acordo com a legislação em vigor.

3-Embalagem

Primária: Caixa de papelão resistente com volume de 10 litros. Na embalagem primária deverão constar ainda as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável:

- Nome completo do alimento e tipo;
- Marca;
- Data de fabricação e vencimento ou data de validade, anotados no formato próprio da língua portuguesa com letras bem legíveis (dia, mês e ano);
- Nome e endereço completo do fabricante ou embalador;
- Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas;
- Sigla e nº de registro em vigência no órgão competente;

SORVETE NATURAL SABOR FLOCOS

1-Descrição do produto



Produto obtido a partir de preparo de massa aerada composta de água, gordura e ar, com média de overrun de 100% – com os seguintes ingredientes: leite, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, glucose, chocolate, gordura de coco, estabilizante: mono e diglicerídeos de Ac. Graxos, espessantes: carboximetilcelulose sódica, carragenato, goma guar, vanila e aroma natural reforçado de baunilha e/ou outros ingredientes permitidos por lei.

2- Características do produto

2.1- Gerais:

O produto deve ser fabricado com matérias-primas sãs e limpo, isentas de matéria terrosa, parasita e em perfeito estado de conservação. O leite empregado deve apresentar-se normal e fresco. Deve ser armazenado sob congelamento a, aproximadamente, - 25°C e transportado de forma adequada para manter suas características sensoriais.

2.2- Microbiológicas

De acordo com Resolução da ANVISA - RDC nº. 12, de 2 de Janeiro de 2001.

2.3- Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitas e larvas.

2.4- Físico-Químicas

Valores aproximados por 100g:

Valor calórico total.....: 200 kcal

Hidratos de Carbono.....: 24,4g

Proteína.....: 3,3g

Gordura Total.....: 11,1g

Gordura Saturada.....: 22,2g

Colesterol.....: 10,0mg

Fibra.....: 0,0

Ca.....: 104,4mg

Fé.....: 0,0

Na.....: 60,0g

Umidade: de acordo com a legislação em vigor.

3- Embalagem

Primária: Caixa de papelão resistente com volume de 10 litros. Na embalagem primária deverão constar ainda as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável:

Nome completo do alimento e tipo;

Marca;

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

Nome e endereço completo do fabricante ou embalador;

Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas;

Sigla e nº de registro em vigência no órgão competente;

IOGURTE NATURAL - SABOR COCO - SAQUINHO

1 - Descrição do produto

Produto resultante da fermentação do leite pasteurizado ou esterilizado, por fermentos lácticos próprios, cuja fermentação se realiza com cultivos proto-simbiontes de *Streptococcus salivarius* subsp. *thermophilus* e *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* aos quais se podem acompanhar, de forma complementar, outras bactérias ácido-lácticas que, por sua atividade contribuem para a determinação das características do produto final.

Composição: Leite e/ou leite reconstituído padronizado em seu conteúdo de gordura. Cultivos de bactérias lácticas e/ou cultivos de bactérias lácticas específicas, segundo corresponda às definições supracitadas. Coco em pedaços, polpa(s), suco(s) e outros preparados à base de coco; açúcares e/ou glicídios (exceto polialcoóis e polissacarídeos); amidos ou amidos modificados em uma proporção máxima de 1% (m/m) do produto final. Os ingredientes não lácteos, sós ou combinados deverão estar presentes em uma proporção máxima de 30% (m/m) do produto final.

2 - Características do produto

2.1 - Gerais:

O produto deve ser fabricado com matérias-primas sãs e limpo, isentas de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. A base Láctea deve apresentar em conteúdo de matéria gorda mínimo de 3,0g/100g o que classifica o produto como integral. O prazo de validade do produto não deve exceder 30 dias, devendo ser conservado à temperatura não superior a 10°C.

2.2 - Sensoriais



O produto deve apresentar consistência semi-sólida (líquida cremosa); cor, odor e sabor característicos da fruta e ou substância aromatizante/saborizante adicionada.

2.3 - Microscópicas e macroscópicas.

De acordo com a legislação vigente. O produto não deverá conter substâncias estranhas de qualquer natureza.

2.4 - Físico-Químicas:

Produto	Matéria gorda Láctea (g/100g) para iogurte integral	Acidez (g de ácido láctico/100g) Norma FIL 150:1991	Proteínas lácteas (g/100g)	Etanol (% vm)
logurte	3,0 a 5,9	0,6 a 2,0	Min. 2,9	-

Resolução nº 05, de 13/11/2000. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

2.5 – Microbiológicas:

Produto	Contagem de bactérias lácticas totais (ufc/g) Normal FIL 117 A: 1988	Contagem de leveduras específicas (ufc/g) Norma FIL B:1990
logurte	Min. 10 ⁷ (*)	Ausente

Resolução nº 05, de 13/11/2000. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

No caso em que se mencione o uso de bifidobactérias, a contagem será de no mínimo 10⁶ UFC de bifidobactérias/g.

Os iogurtes não deverão ter sido submetidos a nenhum tratamento térmico após a fermentação. Os microorganismos dos cultivos utilizados devem ser viáveis e ativos e estar em concentração igual ou superior àquela citada no item 2.5, no produto final e durante seu prazo de validade.

Microorganismos	Critério de aceitação	Situação	Normal
Coliformes/g (30°C)	n=5 c=2 m=10 M=100	4	FIL 73A: 1985
Coliformes/g (45°C)	n=5 c=2 m < 3 M= 10	4	APHA 1992c. 24(1)
Bolores e leveduras/g	n=5 c=2 m = 50 M= 200	2	FIL94B: 1990

Resolução nº. 05, de 13/11/2000. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

3 – Embalagem:

Produto envasado com materiais adequados para as condições de armazenamento previstas de forma a conferir uma proteção adequada.

Embalagem primária: Saco de polietileno com peso líquido de 01 (um) litro, contendo as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável:

Nome completo do alimento e tipo;

Marca;

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

Nome e endereço completo do fabricante ou embalador;

Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas;

Sigla e nº de registro em vigência no órgão competente;

Embalagem Secundária: Fardos de plástico transparente e resistente, contendo 10 unidades de 1 kg cada.

4 – Avaliação

No ato da entrega do produto no Almoxarifado/SEMAS, o mesmo deverá apresentar as características citadas acima. Caso as características sensoriais (sabor, cor, odor e textura) não estejam de acordo com as especificações do edital, o produto não será aceito, incorrendo ao licitante as penas cabíveis.

5 – Observação

A data de fabricação e/ou embalagem do produto entregue deverá ser de, no máximo, 10 dias anteriores à chegada a Unidade solicitada.



IOGURTE NATURAL SABOR MORANGO - SAQUINHO

1 - Descrição do produto

Produto resultante da fermentação do leite pasteurizado ou esterilizado, por fermentos lácticos próprios, cuja fermentação se realiza com cultivos proto-simbióticos de *Streptococcus salivarius* subsp. *thermophilus* e *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* aos quais se podem acompanhar, de forma complementar, outras bactérias ácido-lácticas que, por sua atividade contribuem para a determinação das características do produto final.

Composição: Leite e/ou leite reconstituído padronizado em seu conteúdo de gordura. Cultivos de bactérias lácticas e/ou cultivos de bactérias lácticas específicas, segundo corresponda às definições supracitadas. Morango em pedaços, polpa(s), suco(s) e outros preparados à base de Morango; açúcares e/ou glicídios (exceto polialcoóis e polissacarídeos); amidos ou amidos modificados em uma proporção máxima de 1% (m/m) do produto final. Os ingredientes não lácteos, sós ou combinados deverão estar presentes em uma proporção máxima de 30% (m/m) do produto final.

2 - Características do produto

2.1 – Gerais:

O produto deve ser fabricado com matérias-primas sãs e limpo, isentas de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. A base Láctea deve apresentar em conteúdo de matéria gorda mínimo de 3,0g/100g o que classifica o produto como integral. O prazo de validade do produto não deve exceder 30 dias, devendo ser conservado à temperatura não superior a 10°C.

2.2 – Sensoriais

O produto deve apresentar consistência semi-sólida (líquida cremosa); cor, odor e sabor característicos da fruta e ou substância aromatizante/saborizante adicionada.

2.3 - Microscópicas e macroscópicas.

De acordo com a legislação vigente. O produto não deverá conter substâncias estranhas de qualquer natureza.

2.4 - Físico-Químicas:

Produto	Matéria gorda Láctea (g/100g) para iogurte integral	Acidez (g de ácido láctico/100g) Norma FIL 150:1991	Proteínas lácteas (g/100g)	Etanol (% vm)
iogurte	3,0 a 5,9	0,6 a 2,0	Min. 2,9	-

Resolução nº. 05, de 13/11/2000. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

2.5 – Microbiológicas:

Produto	Contagem de bactérias lácticas totais (ufc/g) Norma FIL 117 A: 1988	Contagem de leveduras específicas (ufc/g) Norma FIL B: 1990
iogurte	Min. 10 ⁷ (*)	Ausente

Resolução nº 05, de 13/11/2000. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

No caso em que se mencione o uso de bifidobactérias, a contagem será de no mínimo 10⁶ UFC de bifidobactérias/g.

Os iogurtes não deverão ter sido submetidos a nenhum tratamento térmico após a fermentação. Os microorganismos dos cultivos utilizados devem ser viáveis e ativos e estar em concentração igual ou superior àquela citada no item 2.5, no produto final e durante seu prazo de validade.

Microrganismos	Critério de aceitação	Situação	Norma
Coliformes/g (30°C)	n=5 c=2 m=10 M=100	4	FIL 73A: 1985
Coliformes/g (45°C)	n=5 c=2 m < 3 M= 10	4	APHA 1992 c. 24(1)
Bolores e leveduras/g	n=5 c=2 m = 50 M= 200	2	FIL94B: 1990

Resolução nº. 05, de 13/11/2000. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

3 – Embalagem

Produto envasado com materiais adequados para as condições de armazenamento previstas de forma a



conferir uma proteção adequada.

Embalagem primária: Saco de polietileno com peso líquido de 01 (um) litro, contendo as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável:

Nome completo do alimento e tipo;

Marca;

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

Nome e endereço completo do fabricante ou embalador;

Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas;

Sigla e nº de registro em vigência no órgão competente;

Embalagem Secundária: Fardos de plástico transparente e resistente, contendo 10 unidades de 1 kg cada.

4 – Avaliação

No ato da entrega do produto no Almoxarifado/SEMAD, o mesmo deverá apresentar as características citadas acima. Caso as características sensoriais (sabor, cor, odor e textura) não estejam de acordo com as especificações do edital, o produto não será aceito, incorrendo ao licitante as penas cabíveis.

5 – Observação

A data de fabricação e/ou embalagem do produto entregue deverá ser de, no máximo, 10 dias anteriores à chegada a Unidade solicitada.

MAIONESE

1-Descrição do produto

É o alimento resultante da emulsificação de óleos e/ou gorduras vegetais comestíveis, com leite e a adição de sal, com os seguintes ingredientes: água, óleo vegetal, amido modificado, açúcar, ovos pasteurizados, vinagre, sal, suco de limão, estabilizantes: goma aguar e goma xantona, conservador: sorbato de potássio, acidulantes: ácido láctico e ácido cítrico, antioxidantes: EDTA cálcio dissódico, BHT e BHA, corante beta-caroteno e aromatizantes glucose, e/ou outros ingredientes permitidos por lei.

2-Características do produto

2.1-Gerais

Produto obtido a partir da emulsificação de óleo vegetal com ovos e adição de sal. Deverá apresentar-se sob forma cremosa, cor amarela claro, sabor e odor característico do produto, podendo conter outros ingredientes, desde que permitidos por lei e citados na embalagem.

2.2 - Microbiológicas

De acordo com Resolução da ANVISA - RDC nº. 12, de 2 de Janeiro de 2001.

2.4 – Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitas e larvas.

2.5 – Físico-Químicas

Valores aproximados:

Valor calórico total.....: 230 kcal

Hidratos de Carbono.....: 10,0g

Proteína.....: 0,0

Gordura Total.....: 21,0g

Gordura Saturada.....: 3,5g

Gordura trans.....: não contém

Colesterol.....: 23,5mg

Fibra.....: 0,0

Na.....: 1050,0g

Umidade: de acordo com a legislação em vigor

3-Embalagem

Primária: caixa de papelão especial Tetra Park, com peso líquido de 01 kg, contendo as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável:

Nome completo do alimento e tipo;

Marca;

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

Nome e endereço completo do fabricante ou embalador;

Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas;

Sigla e nº de registro em vigência no órgão competente;

Secundária: caixa de papelão resistente, lacrada, contendo 20 kg, no máximo.



ACHOCOLATADO EM PÓ:

Apresenta em sua composição cacau alcalino lecitinado, açúcar, maltodextrina, lecitina de soja, sal refinado, vitaminas, minerais (Fe, Ca e Zn) e aromatizante, utilizado para o preparo de leite achocolatado. Acondicionado em embalagem de 400 gramas, contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade. Não contem glúten. O produto deverá apresentar-se com aspecto e coloração homogênea e ausência de odor e sabor estranhos ao alimento, com fácil solubilidade em leite frio. Ausência de sujidades e parasitas.

1-Descrição do produto

Açúcar, maltodextrina, cacau em pó, aroma de chocolate idêntico ao natural e outras substância permitidas por lei. Enriquecido com vitaminas e minerais. Porcentagem mínima de 20% de cacau no produto.

2-Características do produto

2.1-Gerais:

O produto deverá apresentar-se com aspecto e coloração homogênea e ausência de odor e sabor estranhos ao alimento, com fácil solubilidade em leite frio.

2.2 - Microbiológicas

De acordo com a legislação vigente.

Grupo de alimentos	Microorganismo	Tolerância para amostra INDICATIVA	Tolerância para Amostra Representativa			
			n	c	m	M
Achocolatado	Coliformes a 45°C/g	5 x 10 ³	5	3	10 ³	5 x 10 ³
	Samonella sp/25g	Aus	5	0	Aus.	-

Resolução – RDC Nº. 12, de 2 de Janeiro de 2001.

2.3 – Microscópicas

Ausência de sujidades, larvas, parasitas e matérias macroscópicas e/ou microscópicas prejudiciais à saúde humana.

2.4 - Físico-Químicas

Valores aproximados da composição química em 100 g de alimento.

Umidade (g): máximo 3% p/p

Proteína (g):.....máximo 5g

Lipídios (g).....2,0 a 4,0 g

1.1 Carboidratos..... 85g

Valor Calórico Total (Kcal)..... mínimo 350 Kcal%

3 – Embalagem

Primária: saco em polietileno leitoso ou embalagem aluminizada, contendo 400 gramas do produto, hermeticamente fechado, que não permita rompimento dos lacres. Na embalagem primária deverão constar ainda as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável:

Nome completo do alimento e tipo;

Marca;

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

Nome e endereço completo do fabricante ou embalador;

Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas;

Sigla e nº de registro em vigência no órgão competente;

Secundária: caixa de papelão reforçada devidamente fechada com peso até 12 kg, devendo conter o nome do produto, marca, quantidade, lote, data de validade e empilhamento recomendado.

CEREAL MATINAL TIPO GRANOLA:

Composição básica em aveia em flocos, açúcar mascavo, flocos de milho, uva passa, coco ralado queimado, aveia, flocos de arroz, Glucose, castanha de caju, corante natural. Isento de mofo, substâncias nocivas, odores ou sabor diferentes da sua composição normal. Embalado em plástico atóxico, com capacidade para 1 kg, Embalagem termosselada, contendo declaração da marca, nome e endereço do fabricante, lote e prazo de validade.

02. Definição: mistura de cereais, flocos de aveia, castanha de caju, frutas secas de alta qualidade rica em proteína, sais minerais, carboidratos e fibras, isento de açúcar ou similar. Deverá estar crocante livre de



sujidade e contaminantes, acondicionada em saco plástico transparente, limpo, não violado. Isento de mofo, substâncias nocivas, odores ou sabor diferentes da sua composição normal. Embalado em plástico atóxico, com capacidade para 1 kg.

03. Embalagem: termoselada com peso de 01 (um) Quilo, contendo declaração da marca, nome e endereço do fabricante, lote e prazo de validade.

04. Informações Nutricionais

Porção de 40g

Quantidade por porção	%VD*
Valor energético 135Kcal	7
Carboidratos 29g	10
Proteínas 2g	3
Gorduras totais 1,2g	2
Gorduras Saturadas 0g	0
Gorduras trans 0g	-
Fibra Alimentar 3,2g	2
Sódio 46mg	13

ÓLEO VEGETAL DE SOJA REFINADO:

Alimento lipídico obtido por prensagem mecânica e/ou extração por solventes, dos grãos de soja, *Glycine Max L. Merril*. O produto deve estar isento de misturas de outros óleos ou outras matérias estranhas ao produto. Acondicionado em frascos de 900 ml, contendo a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade.

1- Descrição do produto:

Óleo de soja refinado - alimento lipídico obtido por prensagem mecânica e/ou extração por solventes, dos grãos de soja, *Glycine Max L. Merril*.

2- Características do produto

2.1- Gerais: O produto deve estar isento de misturas de outros óleos ou outras matérias estranhas ao produto.

2.2- Microbiológicas: Isento

2.3- Físico-Químicas: Acidez em ácido oléico máximo 0,3% p/p

Índice de peróxido máximo 10meq/kg

2.4- Microscópicas: Isento

3- Embalagem:

Primária: Frasco plástico atóxico, resistente e transparente, com tampa, capacidade de volume para 900 ml. Contendo, na própria embalagem, as seguintes informações:

Nome completo do alimento e tipo;

Marca;

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

Nome e endereço completo do fabricante ou embalador;

Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas;

Sigla e nº de registro em vigência no órgão competente;

Secundária: fardo de plástico com peso aproximado de 20 kg, a embalagem deve conter as seguintes informações: nome do produto marca, quantidade, lote, data de validade e empilhamento recomendado.

4 - Observação: A data de fabricação e/ou embalagem do produto entregue deverá ser de, no máximo, 30 dias anteriores à chegada no almoxarifado.

PRESUNTO COZIDO

1. Definição

Entende-se por presunto cozido, o produto cárneo industrializado obtido exclusivamente com o pernil de suínos, desossado, adicionado de ingredientes, e submetido a um processo de cozimento adequado. Os ingredientes obrigatórios são: carne de pernil de suíno, sal, nitrito e/ou nitrato de sódio e/ou potássio em forma de salmoura. Poderá conter os ingredientes adicionais: proteínas de origem animal e/ou vegetal, açúcares, maltodextrina, condimentos, aromas e especiarias e aditivos intencionais. Permite-se a adição de proteínas não cárneas na forma agregada de 2,0% (máx.) para presunto cozido. Toda a carne usada para



elaboração de presunto cozido deverá ter sido submetida aos processos de inspeção previstos no RIISPOA - "Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal" - Decreto nº 30.691, de 29/03/1952. As matérias-primas (carnes cruas e gorduras) e o produto elaborado (Presunto) devem ser manipulados, armazenados e transportados em locais próprios, de forma que não fiquem expostos à contaminação ou sofram adição de qualquer substância nociva para o consumo humano, conforme consta no Regulamento técnico de identidade e qualidade de presunto cozido. Presunto cozido resfriado fatiado, com peso de 20g (vinte gramas) a fatia.

02. Entrega:

O produto deverá ser entregue dentro dos padrões de qualidade estabelecidos, em veículos especialmente autorizados pela Vigilância Sanitária para esta finalidade. O produto deverá ser transportado em caixas vazadas (altura: 31 cm, comprimento: 57 cm e largura: 37 cm), limpas com esmerada higiene, forradas com plástico transparente estéril, cobertas por véu ou outro similar que mantenha o produto protegido. Não será permitida a entrega em carros de passeio.

2- Características do produto:

2.1- Gerais

O presunto deve apresentar textura, cor, sabor e cheiro característico.

CONSERVAÇÃO	
ARMAZENAMENTO	TRANSPORTE
+3°C ou mais frio	+3°C ou mais frio

2.2- Microbiológicas

PADRÃO MICROBIOLÓGICO						
MICROORGANISMOS	PADRÃO					Fonte
	Amostra Indicativa	Tolerância para Amostra Representativa			Amostra M	
		n	c	m		
Coliformes a 45°C/g	<1,0 x 10 ³	5	2	1,0x10 ²	1,0x10 ³	RDC Nº. 12/ANVISA
Clostridium sulfito redutor a 46°C	<5,0 x 10 ²	5	1	1,0x10 ²	5,0x10 ²	RDC Nº. 12/ANVISA
Estafilococcus coagulase +/g	<3,0x10 ³	5	1	1,0x10 ²	3,0x10 ³	RDC Nº. 12/ANVISA
Salmonella sp/25g	Ausente	cin	0	Ausente	-	RDC Nº. 12/ANVISA

2.3- Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitas e larvas.

Embalagem

O presunto deverá ser entregue fatiado e acondicionado em embalagem primária de plástico resistente atóxico, embalada a vácuo, com peso líquido (embalagem primária) de aproximadamente 3,0 kg e lacre reforçado. Na embalagem primária deverão constar ainda as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável:

Nome completo do alimento e tipo;

Marca;

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

Nome e endereço completo do fabricante ou embalador;

Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas;

Sigla e nº de registro em vigência no órgão competente;

Embalagem Secundária: embalagem caixas de papelão resistente, com peso aproximado de 20 kg.

Não deverá apresentar sinais de alterações das embalagens, bem como quaisquer modificações de naturezas físicas, químicas ou sensoriais do produto.

QUEIJO TIPO MUÇARELA

1 - Descrição do produto:

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. Apresenta formato retangular, crosta fina, consistência semi-dura, textura compactada, fechada, coloração esbranquiçada ou levemente amarelada, odor suave e sabor ligeiramente salgado.

Matérias-primas: leite pasteurizado, sal, cloreto de cálcio, fermento lácteo, coalho e/ou outros ingredientes opcionais permitidos por lei, desde que citados como: massa acidificada, caseinatos, creme, etc. O produto deve ser fabricado com matérias-primas de boa qualidade isentas de matéria terrosa, parasitas e em perfeito



estado de conservação. O leite empregado deve apresentar-se normal e fresco.

2 – Características do produto

2.1 – Gerais:

O queijo tipo muçarela deve apresentar textura, cor, sabor e cheiro característico.

CONSERVAÇÃO	
ARMAZENAMENTO	TRANSPORTE
+3°C ou mais frio	+3°C ou mais frio

2.2-Microbiológicas

PADRÃO MICROBIOLÓGICO						
MICROORGANISMOS	PADRÃO Amostra Indicativa	Tolerância para Amostra Representativa				Fonte
		n	c	m	M	
		Coliformes a 45°C/g	<1,0 x 10 ³	5	2	
L. monocytogenes/25g	Ausente	5	0	Ausente	-	RDC N°. 12/ANVISA
Estafilococcus coagulase +/g	<1,0x10 ³	5	2	1,0x10 ²	1,0x10 ³	RDC N°. 12/ANVISA
Salmonella sp/25g	Ausente	5	0	Ausente	-	RDC N°. 12/ANVISA

2.3-Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitas e larvas.

2.4-Físico-Químicas

Amônia: ausência

Rancidez: negativo

Umidade g/100g : máximo 60

Matéria gorda em extrato seco g/100g: mínimo 35

3-Embalagem

O queijo tipo muçarela deverá ser entregue fatiado e acondicionado em embalagem primária de plástico resistente atóxico, embalado a vácuo, com peso líquido (embalagem primária) de aproximadamente 5,0 kg e lacre reforçado. Na embalagem primária deverão constar ainda as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável:

Nome completo do alimento e tipo;

Marca;

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

Nome e endereço completo do fabricante ou embalador;

Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas;

Sigla e nº de registro em vigência no órgão competente;

Embalagem Secundária: Embalagem caixas de papelão resistente, com peso aproximado de 20 kg. Não deverá apresentar sinais de alterações das embalagens, bem como quaisquer modificações de naturezas físicas, químicas ou sensoriais do produto.

CARNE BOVINA – CORTE MÚSCULO

1 - Descrição do produto:

A carne bovina deverá ser proveniente de animais (bois) abatidos sadios, sob controle sanitário do SIF/DIPOA. Devem apresentar-se isentas de produtos químicos ou estranhos. Características organolépticas: aparência própria, sem resto de vísceras, musculatura firme e superfície não pegajosa. Com odor característico e cor própria vermelha sem manchas azuis ou esverdeadas.

2 – Características do produto:

Músculo moído - produto carne obtido a partir da moagem de massas musculares de bovinos, seguido de imediato resfriamento ou congelamento.

2.1 – Gerais:

A carne bovina deve apresentar textura, cor, sabor e cheiro característico.

CONSERVAÇÃO	
ARMAZENAMENTO	TRANSPORTE
-12°C ou mais frio	-12°C ou mais frio

2.2-Microbiológicas



PADRÃO MICROBIOLÓGICO						
MICROORGANISMOS	PADRÃO					
	Amostra Indicativa	Tolerância para Amostra Representativa				Fonte
		n	C	m	M	
Salmonella sp/25g	Ausente	5	0	Ausente	-	RDC Nº. 12/ANVISA

2.3-Microscópicas

A Ausência de sujidades, parasitas e larvas.

3. Embalagem

O produto deverá ser embalado em pacote individual de polietileno transparente, atóxico, higienicamente adequado e devidamente vedado com 5 kg cada.

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

Nome completo do alimento e tipo;

Marca;

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

Nome e endereço completo do fabricante ou embalador;

Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas;

Sigla e nº de registro em vigência no órgão competente;

Embalagem Secundária: Caixas de papelão resistente, com peso aproximado de 25 kg. Não deverá apresentar sinais de alterações das embalagens, bem como quaisquer modificações de naturezas físicas, químicas ou sensoriais do produto.

SALSICHA

1 - Descrição do produto

A salsicha utilizada é de carne bovina tipo "HOT DOG", pesando aproximadamente 50 gramas por unidade (aproximadamente 2,5 cm de diâmetro), conservada sob refrigeração.

Carne bovina, carne suína, carne de ave mecanicamente separada, miúdos suínos/bovinos, pele suína, proteína vegetal, glicose, sal, amido, aromatizantes, estabilizantes, conservantes, antioxidantes, corantes e outras substâncias permitidas por lei.

2 - Características do produto

2.1 - Gerais

A salsicha deve apresentar cor, sabor e cheiro característico. A temperatura de transporte do produto deve ser adequada, e no momento do recebimento, a mesma deve estar em no máximo 5 graus centígrado positivo.

2.2 - Microbiológicas

Após 10 dias de incubação a 35°C e cinco dias a 55° C, não deverá observar sinais de alterações das embalagens (estufamentos, alterações, vazamentos, corrosões internas) bem como, quaisquer modificações de natureza física, químicas ou sensoriais do produto.

Coliformes a 45°C/g – max. 103

Estaf. Coagulase positiva/g – max. 3x103

C. sulfito redutor a 46°C - max. 5x102

Salmonella sp/25g – ausência

2.3 - Microscópicas

Ausência de sujidades, parasitas e larvas.

Elemento histológico: carne bovina, carne suína, carne de ave.

2.4 - Físico-Químicas

Amônia: ausência

Amido (% p/p) máximo: 2,0%

Rancidez: negativo

pH: levemente ácido

3 - Embalagem

Primária: embalagem de plástico resistente atóxico, embalado a vácuo, com peso líquido de aproximadamente 3 kg e lacre reforçado. Na embalagem primária deverão constar ainda as seguintes informações, impressas na própria embalagem ou em etiqueta impermeável:

Nome completo do alimento e tipo;

Marca;

Data de fabricação e vencimento ou data de validade, anotados no formato próprio da



Língua portuguesa (dia, mês e ano);
Nome e endereço completo do fabricante ou embalador;
Peso ou volume líquido, ou peso drenado, com respectivas unidades de medidas;
Sigla e no de registro em vigência no órgão competente;
Embalagem Secundária: embalagem caixas de papelão resistente, com peso aproximado de 20 kg.

4- Observação

A data de fabricação e/ou embalagem do produto entregue deverá ser de, no máximo, 30 dias anteriores à chegada às Unidades.

OBSERVAÇÕES FINAIS:

- Os veículos deverão ser fechados, isotérmicos, próprios para transporte de alimentos refrigerados e/ou congelados, em perfeitas condições de uso (mecânica, higiene e limpeza), de acordo com o Código de Trânsito Brasileiro – CTB, para os lotes 02, 03, 08, 09, 10 e 11;
- Os veículos deverão obedecer às condições gerais da legislação vigente pertinente, e possuir licença/cadastro para transporte de alimentos, fornecida pelo órgão de vigilância sanitária competente;
- Os alimentos deverão ser transportados em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade dos mesmos quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, obedecendo à legislação vigente;
- O ajudante de transporte deverá estar devidamente uniformizado com aparência pessoal adequada à função a que se propõe (higiene pessoal) e com crachá de identificação da empresa quando das entregas;
- Se o vencedor do lote 10 NÃO for abatedouro ou frigorífico, portanto produtor/fabricante deverá apresentar, no ato da entrega do produto, documentação que informe a procedência do produto.
- Os alimentos deverão ser transportados em condições que preservem tanto as características da embalagem, como também, a qualidade dos mesmos quanto às características físico-químicas, microbiológicas e microscópicas, obedecendo à legislação vigente;
- Os produtos com o vencimento não fixado anteriormente deverão ter, na data de entrega, no máximo 20% de sua vida útil consumida.
- Obrigatoriamente os produtos a serem ofertados deverão ser novos e de 1ª qualidade;
- Quando da entrega dos produtos por parte da licitante, for detectado que o mesmo não apresenta características e especificações conforme exigidos no edital e/ou não apresenta 1ª qualidade, o licitante deverá substituir por outro que atenda sem ônus adicionais para a Administração Pública.

LOCAL DE ENTREGA: Almoxarifado da SEMAS situado à rua 26-A, esquina com Av. República do Líbano s/n, Setor Aeroporto. Telefones: 3524-2674 ou 3524-2603.

PRAZO DE ENTREGA: A primeira entrega deverá ser feita em até 15 (quinze) dias após o recebimento da Nota de Empenho/Ordem de Fornecimento.

FORMA DE ENTREGA: Os produtos deverão ser entregues de forma **Parcelada**, mensalmente, conforme o cronograma de entrega da Divisão de Segurança Alimentar e Nutricional.

SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO DA PREFEITURA DE GOIÂNIA, aos 02 dias do mês de maio de 2013.

Valdi Camarcio Bezerra
Secretário

Jacqueline Evangelista Mendonça
Pregoeira



21- ANEXO II

MINUTA CONTRATUAL

CONTRATO N.º /2013.

Contrato de fornecimento de gênero alimentício (Bala Tipo Goma, Bebida Láctea, Bolacha Wafer, Bombom entre outros), que entre si celebram o Município de Goiânia, por meio da Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS, e a empresa _____, nas cláusulas e condições que se seguem:

O MUNICÍPIO DE GOIÂNIA, por intermédio da **Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS**, com sede em Goiânia, Capital do Estado de Goiás, sito à Rua _____ n.º _____ – Setor _____ – Goiânia-Go - Cep. _____, inscrito no **CNPJ/MF** sob o n.º _____, doravante designado simplesmente **CONTRATANTE**, neste ato representada pelo Secretário **Sr. _____**, brasileiro, estado civil, _____, portador da Carteira de Identidade n.º _____, inscrito no CPF sob o n.º _____, e a empresa....., pessoa jurídica de direito privadocom seus atos constitutivos registrados no(a)....., sediada em....., na..... inscrita no CNPJ/MF, sob o n.º....., Inscrição Estadual n.º....., neste ato representada, na forma de seu Contrato Social, pelo sócio(s) **Sr.**, nacionalidade, estado civil, profissão, Identidade n.º....., CPF n.º..... doravante denominada apenas **CONTRATADA** têm entre si justo e avençado, e celebram, por força do presente instrumento e de conformidade com o disposto nas Lei 10.520/2002, Decreto Municipal n.º 2.968/08 e Lei Complementar n.º 123/2006 e demais legislações pertinentes o Contrato de fornecimento de gênero alimentício (**Bala Tipo Goma, Bebida Láctea, Bolacha Wafer, Bombom entre outros**), conforme Despacho autorizatório n.º _____, **Processo nº 48982671/2012, Pregão Eletrônico nº 050/2013**, mediante as seguintes Cláusulas e condições:

1. CLÁUSULA PRIMEIRA: DO OBJETO DO CONTRATO

1.1 - Constitui objeto do presente contrato o fornecimento de gênero alimentício (Bala Tipo Goma, Bebida Láctea, Bolacha Wafer, Bombom entre outros), para atender a Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS, conforme condições estabelecidas neste instrumento contratual e edital Pregão Eletrônico nº 050/2013 e seus Anexos.

2. CLÁUSULA SEGUNDA - DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES:

2.1 - A CONTRATADA obriga-se a:

- Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o presente Contrato.
- Executar fielmente o contrato avençado, de acordo com as cláusulas avençadas neste Edital constante do **Pregão Eletrônico nº 050/2013, Termo de Referência – Anexo I**, solicitação da CONTRATANTE, especificações, condições, prazos, locais, proposta ofertada, e, ainda, as normas vigentes, respondendo pelas conseqüências de sua inexecução total ou parcial ou atraso injustificado;
- Manter preposto, aceito pela CONTRATANTE, para representá-lo na execução do contrato;



- Reparar, corrigir, remover, reconstituir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou de materiais empregados;
- Responder pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, em razão de ação ou omissão, decorrentes de culpa ou dolo na execução do contrato, sua ou de seus prepostos, independentemente de outras cominações contratuais ou legais, a que estiver sujeita, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou acompanhamento realizado pela CONTRATANTE;
- Responsabilizar-se pelos salários, transportes, encargos sociais, fiscais, trabalhistas, previdenciários, comerciais e de ordem de classe, indenizações e quaisquer outras que forem devidas no desempenho do objeto do contrato, ficando a CONTRATANTE isenta de qualquer vínculo empregatício com os mesmos;
- Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, em consonância com o disposto no artigo 55, inciso XIII da Lei nº 8.666/93;
- Prestar esclarecimentos que lhe forem solicitados, atendendo prontamente às eventuais reclamações/ notificações relacionadas com os objetos fornecidos.

2.2 - A CONTRATANTE se compromete a:

- Verificar e fiscalizar as condições técnicas da **CONTRATADA**, visando estabelecer controle de qualidade dos produtos a serem fornecidos;
- Fiscalizar, gerenciar e monitorar todas as atividades decorrentes dos produtos a serem fornecidos pela **CONTRATADA**;
- Efetuar o pagamento à **CONTRATADA** no valor e época estabelecidos na **Cláusula quarta**.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – DO PRAZO DE VIGÊNCIA

3.1- DO PRAZO - O contrato a ser celebrado entrará em vigor na data de sua assinatura e expirará **12 (doze) meses** após o recebimento da primeira ordem de fornecimento.

4. CLÁUSULA QUARTA – DO PREÇO E DA FORMA DE PAGAMENTO

4.1 - DO PREÇO: A **CONTRATANTE** pagará a **CONTRATADA** o valor correspondente ao fornecimento, sendo que o valor total do contrato é de R\$ _____ (_____).

4.2 - DA FORMA DE PAGAMENTO: A fatura, devidamente atestada pela CONTRATANTE, será paga, em uma única parcela, via Ordem de Pagamento, **até o 30º (trigésimo)** dia do mês subsequente ao vencido, após a quitação de eventuais multas que tenham sido impostas à licitante vencedora, no Banco..... Agência..... Conta.....

4.2.1 - Nenhum pagamento será efetuado à **CONTRATADA**, enquanto perdurarem eventuais multas que tenham sido impostas à **CONTRATADA** em virtude de penalidades ou inadimplência.

4.3 - ATRASO DE PAGAMENTO: Sobre os valores das faturas não quitadas na data de seus respectivos vencimentos, incidirá juros de 0,5% (meio por cento) a.m. *pro rata die*, desde que solicitado pela **CONTRATADA**.



5 .CLÁUSULA QUINTA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

5.1 - As despesas decorrentes desta licitação ocorrerão à conta da Dotação Orçamentária nº 2012.2850.08.244.0032.2198.33903000.129.7 e 2012.2850.08.244.0032.2198.33903000.129.19.

6. CLÁUSULA SEXTA – DAS PENALIDADES E MULTA

6.1 - O atraso injustificado na execução do contrato sujeitará o CONTRATADO à advertência e multa de mora de 0,5% (meio por cento) sobre o valor total da contratação.

6.1 - A multa a que se alude o item 6.1 não impede que a Administração rescinda unilateralmente o contrato e aplique as outras sanções previstas na Lei nº 10.520 e Lei nº 8.666/93.

6.2 – Pela inexecução total ou parcial da entrega dos produtos a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar ao LICITANTE VENCEDOR as seguintes sanções:

6.2.1 – Advertência;

6.2.2 - Multa de até **2% (dois por cento)** sobre o valor adjudicado;

6.2.3 – Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 02 (dois) anos;

6.2.4 – Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo de 02 (dois) anos.

6.3 – Em conformidade com o artigo 7º da Lei nº 10.520/2002 - Ficará impedido de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e será descredenciado no cadastro de fornecedores deste Município pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas neste Edital e no contrato e das demais cominações legais o licitante que:

6.3.1 - Convocado dentro do prazo de validade da proposta não celebrar o contrato;

6.3.2 - Deixar de entregar documentação exigida para o certame dentro do prazo estabelecido no Edital, considerando, também, como documentação a proposta ajustada;

6.3.3 - Apresentar documentação falsa exigida para o certame;

6.3.4 - Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal;

6.3.5 - Ensejar retardamento da execução de seu objeto;

6.3.6 - Não manter a proposta;

6.3.7 - Falhar ou fraudar na execução do contrato;

6.3.8 - Não honrar o conteúdo da proposta ofertada.

6.4 - Pelo descumprimento das demais obrigações assumidas, a licitante estará sujeita às penalidades previstas na Lei n.º 8.666/1993 e demais legislações aplicáveis à espécie.

6.5 - Por infração a quaisquer outras cláusulas contratuais, será aplicada multa de até 2% (dois por cento) sobre o valor total do Contrato atualizado, cumuláveis com as demais sanções, inclusive rescisão contratual, se for o caso.

6.6 - Se o valor da multa não for pago, ou depositado, será automaticamente descontado da primeira parcela do preço a que fizer jus. Em caso de inexistência ou insuficiência de



crédito da Contratada, o valor devido será cobrado administrativamente e/ou inscrito como Dívida Ativa do Município de Goiânia e cobrado judicialmente.

- 6.7** - Para garantir o fiel pagamento da multa, reserva-se o direito de reter o valor contra qualquer crédito gerado pela **CONTRATADA**, independentemente de notificação judicial ou extrajudicial.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – DO FORNECIMENTO/ENTREGA DOS PRODUTOS

7.1 - A CONTRATADA deverá entregar os produtos contratadas nos quantitativos solicitados pela CONTRATANTE, nos termos prescritos no Anexo I deste Edital.

7.1.1 - A Comissão de Recebimento de Objeto deverá atestar a qualidade e quantidade dos produtos, mediante recibo (§1º do art. 73), devendo rejeitar qualquer PRODUTO que esteja em desacordo com o especificado no Edital.

7.2 - Os produtos deverão ser entregues no local, datas, e demais normas estabelecidas pela _____ e condições estabelecidas no edital, Anexo I-Termo de Referência.

7.3 - A **CONTRATADA** deverá efetuar a entrega dos produtos, em perfeitas condições de **consumo** conforme a proposta apresentada, dentro do horário estabelecido pela CONTRATANTE.

7.4 - Quando o proponente vencedor não apresentar situação regular, no ato da assinatura do contrato ou recusar-se a assiná-lo, será convocado outro licitante, observadas a ordem de classificação e as exigências habilitatórias constantes do edital, para celebrar o contrato, e assim sucessivamente, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

7.5 - Em conformidade com os artigos 73 e 76 da Lei n.º 8.666/93, mediante recibo, o objeto deste contrato será recebido:

I - Provisoriamente, para efeito de posterior verificação da conformidade do produto com a especificação;

II - Definitivamente, após a verificação da qualidade e quantidade do produto e conseqüente aceitação.

7.5.1 - Se, após o recebimento provisório, constatar-se que os produtos foram entregues em desacordo com a proposta, com defeito/má qualidade, fora de especificação ou incompletos, após a notificação por escrito à adjudicatária serão interrompidos os prazos de recebimento e suspenso o pagamento, até que sanada a situação.

7.5.2 - O recebimento provisório ou definitivo não exime a responsabilidade da adjudicatária *a posteriori*. Deverão ser substituídos os produtos que, eventualmente, não atenderem as especificações do edital

8 . CLÁUSULA OITAVA – DA RESCISÃO

8.1 - A inexecução total ou parcial deste Contrato enseja sua rescisão, com as conseqüências contratuais, inclusive o reconhecimento dos direitos da Administração, conforme disposto nos artigos 77 e 80 da Lei 8.666/93 e posteriores alterações.

8.2 - A rescisão poderá ser:

- Determinada por ato unilateral e escrito da Administração, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII e XVIII do artigo 78 da sobredita Lei;
- Amigável, por acordo entre as partes, reduzida a termo no processo da licitação, desde que haja conveniência para a Administração;
- Judicial, nos termos da legislação.



8.3 - Os casos de rescisão serão formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

8.4 - A rescisão administrativa ou amigável deverá ser precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.

9. CLÁUSULA NONA – DA PUBLICAÇÃO

9.1 - Caberá a **CONTRATANTE** providenciar, por sua conta, a publicação resumida do Instrumento de Contrato e de seus aditamentos, na imprensa oficial e no prazo legal, conforme o art. 61, parágrafo único, da Lei 8.666/93.

10. CLÁUSULA DECIMA - DA APRECIÇÃO DA CGM E REGISTRO NO TCM

10.1 - O presente Instrumento será objeto de apreciação pela Controladoria Geral do Município, posteriormente, pelo Tribunal de Contas do Município, não se responsabilizando o **CONTRATANTE**, se aqueles órgãos, por qualquer motivo, denegarem-lhe aprovação.

11. CLAUSULA DÉCIMAPRIMEIRA - DA VINCULAÇÃO

11.1 - Consideram-se integrantes do presente instrumento contratual, os termos do Edital do **Pregão Eletrônico nº 050/2013** e seus Anexos, a Proposta da CONTRATADA datada de, no que couber, e demais documentos pertinentes, independentemente de transcrição.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

12.1 - Aos casos omissos, aplicar-se-á as demais disposições da Lei nº 10.520/02, do Decreto nº 2.968/08, da Lei nº 8.666/93 e alterações.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DO FORO

13.1 - Para as questões resultantes do instrumento, fica eleito o Foro da Comarca de Goiânia, Município de Goiânia, com renúncia expressa a qualquer outro, por mais privilegiado que seja ou venha a se tornar.

E por estarem assim justas e acordadas, as partes assinam o presente instrumento, em 3 (três) vias de igual teor e forma para um só efeito legal, na presença das testemunhas abaixo nominadas.

Goiânia, de de 2.013.

Pela CONTRATANTE:

Pela CONTRATADA:

TESTEMUNHAS:

Nome:
CPF
RG

Nome:
CPF
RG



22- ANEXO III

TERMO DE CREDENCIAMENTO
(preferencialmente em papel timbrado da Licitante)

Ao (a) Pregoeiro (a) da SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO DA PREFEITURA DE GOIÂNIA
Endereço: Avenida do Cerrado, 999, Parque Lozandes, Goiânia- GO.
Ref.: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 050/2013.

Assunto: Credenciamento

Pelo presente instrumento, a empresa....., com sede na C.N.P.J. n.º, através de seu representante legal Sr. (a), cargo CREDENCIA o (a) Sr. (a) portador (a) do R.G. n.º e C.P.F. n.º, para representá-la perante a PREFEITURA DE GOIÂNIA, na sessão pública do **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 050/2013**, outorgando-lhe plenos poderes para formular lances e praticar todos os atos inerentes ao certame, inclusive interpor e desistir de recursos em todas as fases licitatórias.

Localidade, ___ de _____ de 2013.

___ (assinatura) ___
CARGO
R.G. n.º

Carimbo, nome e assinatura do responsável legal, que comprove poderes para tal investidura, com firma reconhecida em cartório.



23- ANEXO IV

DECLARAÇÃO DE HABILITAÇÃO

(Exigida pelo inciso VII, Art. 4º da Lei federal nº. 10.520 de 17/07/02)

Ao (a) Pregoeiro (a) da SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO DA PREFEITURA DE GOIÂNIA

Endereço: Avenida do Cerrado, 999, Parque Lozandes, Goiânia - GO.

Ref.: **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 050/2013.**

Prezados Senhores,

_____(*nome da empresa*)____, CNPJ/MF n.º _____, sediada _____(*endereço completo*)____, tendo examinado o Edital, vem apresentar a presente proposta para o **fornecimento do(s) objetos(s)**, de conformidade com o Edital mencionado, declaramos junto ao(a) Pregoeiro (a) da SEMAD que cumprimos plenamente os requisitos de habilitação, com os documentos devidamente atualizados na forma da legislação vigente, que se encontram dentro do Envelope – Documentos de Habilitação, em conformidade com o inciso VII, Art. 4º da Lei Federal nº. 10.520, de 17 de julho de 2002, para participação no **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 050/2013**, que realizar-se-á no dia ____/____/____, às _____. Declaramos ainda, estar ciente que a falta de atendimento a qualquer exigência para habilitação constante do edital, ensejará aplicação de penalidades previstas nos termos deste edital e seus anexos aos Declarantes ⁽¹⁾.

(¹) Ressalva declaratória somente para Microempresa (ME) e Empresas de Pequeno Porte (EPP):

- Salvo para os benefícios da Lei Complementar nº. 123/2006.

Localidade, ____ de _____ de 2013

____ (*assinatura*) ____

Carimbo, nome e assinatura do responsável legal, que comprove poderes para tal investidura.



**24- ANEXO V
CARTA PROPOSTA**

Ao (a) Pregoeiro (a) da SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO DA PREFEITURA DE GOIÂNIA

Endereço: Av. do Cerrado, 999, Parque Lozandes, Goiânia- GO.

Ref.: **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 050/2013.**

Prezados Senhores,

___(nome da empresa)___, CNPJ/MF n.º ___, sediada ___(endereço completo)___, tendo examinado o Edital, vem apresentar a presente proposta para o **fornecimento do(s) produto(s)**, de conformidade com o Edital mencionado, conforme planilha e condições abaixo, já inclusos todos os custos diretos e indiretos, lucros e encargos, impostos taxas e demais custos incidentes.

(Especificar o OBJETO conforme planilha constante do Anexo I - Termo de Referência, contendo quantitativos, especificação do objeto, valores unitários e totais e locais de entrega).

Item	Unid.	Quant.	Especificação	Valor Unit. R\$	Valor Total R\$
VALOR TOTAL.....R\$					

-Preço unitário por item e por extenso

ITEM ___ = R\$

VALOR GLOBAL DA PROPOSTA: R\$

Declaramos que os produtos são novos e de primeira qualidade.

Caso a nossa proposta seja aceita, comprometemo-nos a fornecer o produto no prazo, local, condições e especificações previstos no Edital, contados a partir do recebimento da respectiva nota de empenho.

Concordamos em manter a validade desta proposta por um **período não inferior a 90 (noventa) dias consecutivos, a contar da abertura da mesma.**

Até o recebimento da nota de empenho e/ou outro documento correspondente, esta proposta constituirá um compromisso de nossa parte, observada as condições do Edital.

Localidade, ___ de _____ de 2013.

___ (assinatura) __

Nome e assinatura do responsável legal, que comprove mediante copia do contrato social ou procuração pública ou particular poderes para tal investidura.



25- ANEXO VI

CARTA DE APRESENTAÇÃO DA DOCUMENTAÇÃO

Ao(a) Pregoeiro (a) da SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO DA PREFEITURA DE GOIÂNIA

Endereço: Av. do Cerrado, 999, Parque Lozandes, Goiânia- GO.

Ref.: **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 050/2013.**

Prezados Senhores,

_____(**nome da empresa**)____, CNPJ/MF n.º _____, sediada _____(**endereço completo**)____
, tendo examinado o Edital, declara sob as penas da lei que:

- a) Está apresentando proposta para fornecimento dos produtos objeto deste edital;
- b) A nacionalidade da Empresa Licitante é _____ (**indicar a nacionalidade**)_____;
- c) Até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente processo licitatório e, também, que está ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências;
- d) Não mantém em seu quadro de pessoal menores de 18 (dezoito anos) em horário noturno de trabalho ou em trabalhos perigosos ou insalubres, não possuindo ainda, qualquer trabalho de menores de 16 (dezesesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos;
- e) Esta proposta constituirá um compromisso de nossa parte.

Localidade, aos _____ dias de _____ de 2013.

_____(**assinatura**)_____

Carimbo, nome e assinatura do responsável legal, que comprove poderes para tal investidura.



26- ANEXO VII

COMPROVANTE DE RECIBO DO EDITAL

Senhor Licitante,

Solicitamos a V.S.^a a fineza de preencher o recibo do edital (modelo abaixo), remetendo-o à Secretaria Municipal de Administração, via e-mail secol@secol.goiania.go.gov.br, caso não o tenha retirado nesta Secretaria.

A NÃO REMESSA DO RECIBO EXIME A ADMINISTRAÇÃO E O(A) PREGOEIRO (A) DA COMUNICAÇÃO DE EVENTUAIS RETIFICAÇÕES OCORRIDAS NO INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO, BEM COMO DE QUAISQUER INFORMAÇÕES ADICIONAIS.

Localidade, ___ de _____ de _____

RECIBO DO EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº 050/2013 – SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO - PREFEITURA DE GOIÂNIA.

OBJETO: Aquisição de Gênero Alimentício (Bala Tipo Goma, Bebida Láctea, Bolacha Wafer, Bombom entre outros), para atender a Secretaria Municipal de Assistência Social – SEMAS, com fornecimento por um período de 12 (doze) meses, conforme condições e especificações estabelecidas no Edital e seus Anexos.

Razão Social: _____

CNPJ: _____

Endereço: _____

Cidade: _____ Estado: _____ Telefone: _____

Fax: _____

E-mail: _____

Pessoa para contato: _____

Recebemos, através do site www.goiania.go.gov.br ou de qualquer outra fonte, cópia do instrumento convocatório acima identificado.

Data: ___/___/___