PREGÃO ELETRÔNICO Nº 065/2019

LICITAÇÃO COM ITENS EXCLUSIVOS E COM RESERVA DE COTA DE ATÉ 25% PARA MICROEMPRESAS - ME E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE – EPP, INCLUSIVE MICROEMPREENDOR INDIVIDUAL - MEI, CONFORME EXIGÊNCIA DA LEI COMPLEMENTAR N° 147, DE 07 DE AGOSTO DE 2014.

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 16.687/2019

OBJETO: Seleção de propostas para registro de preços visando à aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, gás de cozinha e embalagens para o consumo na Alimentação Escolar nas Escolas Municipais, Centros de Educação Infantil, Entidades Filantrópicas e Centros Escola Bairro atendidos pela Secretaria Municipal da Educação, no período de 12 (doze) meses, de acordo com as especificações constantes do edital e seus anexos.

DATAS RELATIVAS AO CERTAME:

- Consultas: até 48 horas antes do recebimento das propostas;
- Impugnações: até 2 (dois) dias úteis antes do recebimento das propostas;
- Recebimento das propostas: até as 8:30 horas do dia **23/05/2019**;
- Abertura e avaliação das propostas: dia **23/05/2019**, a partir das 8:30 horas;
- Início da sessão pública/lances: **dia 23/05/2019, As** 9:15 **horas;**

O valor máximo total da presente licitação é de **R$ 7.087.397,90** (Sete milhões, oitenta e sete mil, trezentos e noventa e sete reais e noventa centavos).

ENDEREÇOS:

PREGOEIRO: Dirlei Clóvis Schulz
Fone: (45) 3521-1377 – dirlei.dcs@pmfi.pr.gov.br – dirlei.dcs@gmail.com
Horário de expediente: das 08h00 às 12 e 13h00 às 17:00.
Praça Getulio Vargas, nº 280 – Foz do Iguaçu – PR.
Acesso identificado no link – **www.licitacoes-e.com.br**

ANEXOS INTEGRANTES DO EDITAL:

Integram este Edital, como se nele estivessem transcritos, os anexos abaixo relacionados, dispostos na seguinte ordem:

a) Anexo I- Termo de Referencia;
b) Anexo II – Objeto e demais aspectos relacionados
c) Anexo III - Das Exigências Da Proposta Comercial
d) Anexo IV – Minuta de ata de registro de preços.
e) Anexo V - Instrução Normativa Nº 01/2019
f) Modelo I - Declaração de cumprimento do inciso XXXIII do art. 7º da CF/88 (não emprego de menores);
g) Modelo II - Declaração de cumprimento do art. 3§ da Lei Comp. 123/06;
h) Modelo III - Modelo de declaração de independência de proposta
i) Modelo IV – Modelo de declaração de idoneidade

PREÂMBULO

O Município de Foz do Iguaçu - PR, com sede na Praça Getulio Vargas nº 260 - CEP 85851-340 torna público para conhecimento de todos os interessados, que no dia e hora indicadas, será realizada licitação na modalidade **Pregão Eletrônico**, do tipo **MENOR PREÇO**, que será regido pela Lei Federal N.º 10.520, de 17/07/2002, Decreto Municipal nº 19.302 de 04 de dezembro de 2009, Decreto Municipal nº 18.718 de 26 de fevereiro de 2009, com aplicação subsidiária da Lei Federal N° 8.666/93 e suas alterações, Lei Complementar nº 123/2006 e suas alterações, em especial, da Lei Complementar nº 147/2014 com as alterações posteriores, além das demais disposições legais aplicáveis e do disposto no presente Edital.

1. DAS DISPOSIÇÕES E RECOMENDAÇÕES PRELIMINARES

1.1. O Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública, por meio da ***INTERNET***, mediante condições de segurança - criptografia e autenticação - em todas as suas fases;

1.2. Os trabalhos serão conduzidos por funcionário(a) da Prefeitura do Município de Foz do Iguaçu, denominado Pregoeiro(a), mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos para o Órgão Provedor do Sistema, através do *site* **www.licitacoes-e.com.br**.

1.3. Os interessados que tiverem dúvidas de caráter técnico ou legal quanto à interpretação dos termos deste Edital poderão solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar em até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para recebimento das propostas, preferencialmente pelo e-mail dirlei.dcs@pmfi.pr.gov.br, ou através de correspondência dirigida ao endereço constante no preâmbulo do Edital.

1.4. Qualquer cidadão é parte legítima para impugnar este Edital, devendo, neste caso, protocolar pedido até 2 (dois) dias úteis antes da data fixada para a abertura da licitação, devendo, o(a) Pregoeiro(a) julgar e responder à impugnação em até 24 (vinte e quatro) horas.

1.5. Por determinação da lei Complementar n° 147/2014, que alterou a Lei Complementar n° 123/2006, itens/lotes que apresentem seu valor máximo até R$ 80.000,00 (oitenta mil reais), somente as microempresas e as empresas de pequeno porte poderão concorrer neste Pregão Eletrônico.

2. DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

2.1. Poderão participar desta Licitação qualquer firma individual ou sociedade, regularmente estabelecida no País, que que atenderem a todas as exigências de habilitação contidas neste Edital e seus anexos, pertençam ao ramo de atividade pertinente ao objeto licitado, e que estejam, obrigatoriamente, cadastrados no sistema eletrônico utilizado neste processo, nos seguintes termos:

2.1.1. **Cota Exclusiva –** no valor de até R$ 80.000,00, exclusiva para as empresas enquadradas como Microempresa – ME e Empresa de Pequeno Porte – EPP, inclusive Microempreendedores Individuais – MEI, nos termos da Lei Complementar n.º 147/2014.

2.1.2. **Cota Reservada** – as empresas enquadradas como Microempresa – ME e Empresa de Pequeno Porte – EPP, inclusive Microempreendedores Individuais – MEI, nos termos da Lei Complementar n.º 147/2014.

2.1.3. **Cota Principal** – os interessados que atendam aos requisitos do edital;

2.2. Não poderá participar da licitação a empresa que estiver sob falência, concordata, recuperação judicial e extrajudicial, dissolução, liquidação ou que esteja suspensa de licitar e/ou contratar com a Administração Pública ou impedida legalmente.

2.3. Estarão impedidos de participar de qualquer fase do processo, os licitantes que se enquadrem em uma ou mais das situações a seguir:

I. Licitante declarado inidôneo para licitar junto a qualquer órgão ou entidade da Administração Direta ou Indireta no âmbito Federal, Estadual e Municipal, sob pena de incidir no previsto no parágrafo único do art. 97 da Lei nº 8.666/93 e suas alterações;

II. Empresas que estejam constituídas sob a forma de consórcio;

III. Empresa que tenha como sócio(s) servidor(es) ou dirigente(s) de órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação.

2.4. A microempresa ou empresa de pequeno porte, além da apresentação da declaração constante no **modelo II** para fins de habilitação, deverá, quando do cadastramento da proposta inicial de preço a ser digitado no sistema, informar o seu regime de tributação para efeitos de tratamento diferenciado e favorecido nos termos da nos termos da Lei Complementar n.º 147/2014.

2.5. O encaminhamento de proposta pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital. O fornecedor será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances;

2.6. A validade da proposta será de no mínimo 60 (sessenta) dias, contados a partir da data da sessão pública do Pregão.

3. DO OBJETO

3.1. Consta do **Anexo I** deste Edital a especificação completa do objeto:

4. DA CONDUÇÃO DO CERTAME PELO MUNICÍPIO

4.1. O certame será conduzido pelo(a) Pregoeiro(a), q1. ue terá, em especial, as seguintes atribuições:

I - Recebimento das propostas de preços e da documentação de habilitação;
II - A abertura das propostas de preços, o seu exame e a classificação dos licitantes;

III - A condução dos procedimentos relativos aos lances e à escolha da proposta ou do lance de menor preço;
IV - A adjudicação da proposta de menor preço;
V - A elaboração de ata;
VI - A condução dos trabalhos da equipe de apoio;
VII - Recebimento, exame e decisão sobre recursos;
VIII - Encaminhamento do processo devidamente instruído, após a adjudicação, à autoridade superior, visando à homologação e a contratação.

5. DOS PROCEDIMENTOS NO PORTAL ELETRÔNICO

5.1. Para acesso ao sistema eletrônico, os interessados em participar do Pregão deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal (intransferíveis), obtida através do site **www.licitacoes-e.com.br**.

5.2. A participação no Pregão Eletrônico se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado e subseqüente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observados data e horário e limite estabelecidos. Obs. a informação dos dados para acesso deve ser feita na página inicial do site **www.licitacoes-e.com.br**.

5.3. O credenciamento do fornecedor e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.

5.4. É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em 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 da senha, ainda que por terceiros.

5.5. O credenciamento do fornecedor e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.

5.6. Caberá ao fornecedor acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

6. ABERTURA DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DOS LANCES

6.1. A partir do horário previsto no Edital e no sistema para cadastramento e encaminhamento da proposta inicial de preço terá início a sessão pública do Pregão Eletrônico, com a divulgação das propostas de preços recebidas, passando o(a) Pregoeiro(a) a avaliar a aceitabilidade das propostas. Previamente à etapa de abertura de propostas, o licitante deverá certificar-se de que sua proposta foi inserida corretamente no sistema, cuja visualização possa ser realizada tanto pelos demais licitantes como pelo(a) Pregoeiro(a). A não visualização pelo(a) Pregoeiro(a), independentemente da razão, será considerada como não inserida, acarretando na desclassificação do licitante.

6.2. Aberta a etapa competitiva, os representantes dos fornecedores deverão estar conectados ao sistema para participar da sessão de lances. A cada lance ofertado o participante será imediatamente informado de seu recebimento e respectivo horário de registro e valor.

6.3. O fornecedor poderá encaminhar lance com valor superior ao menor lance registrado, desde que seja inferior ao seu último lance ofertado e diferente de qualquer lance válido para o lote.

6.4. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

6.5. Durante o transcurso da sessão pública, os participantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado. O sistema **não identificará** o autor dos lances aos demais participantes.

6.6. No caso de desconexão com o(a) Pregoeiro(a), no decorrer da etapa competitiva do Pregão Eletrônico, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances, retornando o(a) Pregoeiro(a), quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízos dos atos realizados.

6.7. Quando a desconexão persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão do Pregão Eletrônico será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa aos participantes, através de mensagem eletrônica (*e-mail*) divulgando data e hora da reabertura da sessão.

6.8. A etapa inicial de lances da sessão pública será encerrada mediante aviso de fechamento iminente dos lances, emitido pelo sistema eletrônico, após o que transcorrerá período de tempo extra. O período de tempo extra, ocorrerá em um intervalo que poderá ser de 0 (zero) a 30 (trinta) minutos, aleatoriamente determinado pelo sistema eletrônico, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances, não podendo, em hipótese alguma, as empresas apresentarem novos lances.

6.9. Devido à imprevisão de tempo extra, as Empresas participantes deverão estimar o seu valor mínimo de lance a ser ofertado, evitando assim, cálculos de última hora, que poderá resultar em uma disputa frustrada por falta de tempo hábil**.**

6.10. O(A) Pregoeiro(a) poderá encaminhar pelo sistema eletrônico contraproposta diretamente ao proponente que tenha apresentado o lance de menor preço, para que seja obtido preço melhor, bem como decidir sobre sua aceitação.

6.11. O sistema informará a proposta de menor preço (ou melhor proposta) imediatamente após o encerramento da etapa de lances ou, quando for o caso, após negociação e decisão pelo(a) pregoeiro(a) acerca da aceitação do lance de menor valor.

6.12. Quando for constatado o empate, conforme estabelecem os artigos 44 e 45 da LC 123/2006, o(a) Pregoeiro(a) aplicará os critérios para o desempate em favor da ME/EPP.

6.13. Nos casos de empate **Para Cota Principal**, nos termos da Lei Complementar n.º 123/2006, será assegurada, como critério de desempate, preferência de contratação para a microempresa, empresas de pequeno porte ou microempreendedor individual, cuja proposta seja igual ou até 5% (cinco por cento) superior à proposta mais bem classificada no final dos lances do pregão, quando será concedido, pelo sistema eletrônico, para microempresa, empresa de pequeno porte ou microempreendedor individual mais bem classificada

7. DO JULGAMENTO

7.1. Para julgamento será adotado o critério de **MENOR PREÇO POR ITEM**, observado o prazo para fornecimento, as especificações técnicas, parâmetros mínimos de desempenho e de qualidade e demais condições definidas neste Edital.

7.2. O Pregoeiro anunciará o licitante detentor da melhor proposta ou lance de menor valor, imediatamente após o encerramento da etapa de lances da sessão pública ou, quando for o caso, após negociação e decisão pelo(a) Pregoeiro(a) acerca da aceitação do lance de menor valor.

7.3. **Se a mesma empresa vencer a Cota Reservada e a Cota Principal, a contratação deverá ocorrer pelo menor preço ofertado pela empresa**;

7.4. Se a melhor proposta ou o lance de menor valor não for aceitável, o(a) Pregoeiro(a) examinará a proposta ou o lance subseqüente, na ordem de classificação, verificando a sua aceitabilidade e procedendo à sua habilitação. Se for necessário, repetirá esse procedimento, sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda ao Edital.

7.5. Da sessão, o sistema gerará ata circunstanciada, na qual estarão registrados todos os atos do procedimento e as ocorrências relevantes.

8. DOS RECURSOS

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

8.2. A intenção de interpor recurso na licitação deverá ser promovida através do Sistema Eletrônico, **após a declaração do vencedor** pelo Pregoeiro. A intenção da interposição de recurso deverá ser feita via Sistema Eletrônico nas 24 (vinte e quatro) horas posteriores ao ato de declaração do vencedor, inclusive para os casos de empresas desclassificadas antes da fase de disputa.

8.3. Manifestada a intenção de interpor recurso, o recorrente terá o prazo máximo de 3 (três) dias úteis para apresentação de suas razões, ficando facultado aos demais licitantes a apresentação das contra-razões do recurso, no mesmo prazo de 3 (três) dias úteis, cuja contagem iniciar-se-á a partir do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vistas ao processo.

8.4. A falta de manifestação no prazo constante no item 8.2 importará na preclusão do direito de recurso.

8.5. Não será concedido prazo para recursos sobre assuntos meramente protelatórios ou quando não justificada e motivada à intenção de interpor o recurso pelo proponente.

8.6. Os recursos contra decisões do(a) Pregoeiro(a) **não** terão efeito suspensivo.

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

8.8. O(A) Pregoeiro(a) deverá encaminhar o recurso e suas contra-razões à Autoridade Superior para decisão. A adjudicação do item objeto da licitação para os quais existirem recursos só poderá ser efetuada pela Autoridade Superior.

9. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS:

9.1. A presente Ata de Registro de Preços terá validade por **12 (doze) meses**, a partir da data de sua assinatura.

9.2. Os preços registrados poderão ser suspensos ou cancelados nos seguintes casos**:**

9.2.1. Pela Prefeitura do Município de Foz do Iguaçu, quando for por este julgado que o fornecedor esteja definitiva ou temporariamente impossibilitado de cumprir as exigências da licitação que deu origem ao registro de preços ou pela não observância das normas legais previstas em contrato;

9.2.2. Pelo fornecedor, quando, mediante solicitação por escrito, demonstrar que está definitiva ou temporariamente impossibilitado de cumprir as exigências da licitação e devidamente aceita pela Prefeitura do Município de Foz do Iguaçu, nos termos legais;

9.2.3. Persistência de infrações após a aplicação das multas previstas na cláusula décima terceira;

9.2.4. Manifesta impossibilidade por parte da Contratada de cumprir as obrigações assumidas pela ocorrência de caso fortuito ou força maior, devidamente comprovados;

9.2.5. Interesse público, devidamente motivado e justificado pela Administração;

9.2.6. Demais hipóteses previstas no art. 78 da Lei Federal nº 8.666/93, bem como do edital;

9.2.7. Liquidação judicial ou extrajudicial ou falência da Contratada;

9.2.8. Inobservância da Ata de Registro de Preços unilateralmente pela Administração acarretará as seguintes conseqüências, sem prejuízo de outras sanções previstas na Lei Federal nº 8.666/93, bem como desta Ata;

9.2.9. Assunção imediata do objeto da Ata de Registro de Preços por ato próprio da Administração, lavrando-se termo circunstanciado;

9.2.10. Ocupação dos equipamentos, materiais e eventuais veículos utilizados na execução do objeto da Ata de Registro de Preços, necessários à sua continuidade, os quais serão devolvidos posteriormente. Não sendo devolvidos, darão causa a ressarcimento à Contratada mediante sua devida avaliação;

9.3. Os preços registrados poderão ser revisados/alterados, em caso de oscilação do custo de produção, comprovadamente refletida no mercado, tanto para mais como para menos, reclassificando-se os preços cotados, se for o caso, bem como nas demais hipóteses previstas na Lei no 8.666/93;

9.4. A(s) adjudicatária(s) deverá(ão) assinar a Ata de Registro de Preços (modelo constante do **Anexo IV** deste Edital), dentro do prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados da notificação enviada pela Secretaria solicitante

9.5. O prazo concedido para assinatura da ata poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, e desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Administração;

9.6. É vedado qualquer reajustamento de preços durante o prazo de validade da proposta de preços (60 dias), contado a partir da data limite para a apresentação das propostas, indicada no preâmbulo do presente Edital;

9.7. Fica ressalvada a possibilidade de alteração das condições referentes à concessão de reajustamento de preços, em face da superveniência de normas Federais aplicáveis a espécie;

9.8. O disposto no subitem anterior aplica-se, igualmente, aos casos de incidência de novos impostos ou taxas e de alteração das alíquotas dos já existentes;

9.9. O beneficiário do registro, em função da dinâmica do mercado, poderá solicitar a atualização dos preços vigentes através de solicitação formal ao órgão gerenciador (Secretaria Municipal da Educação) desde que acompanhado de documentos que comprovem a procedência do pedido tais como: lista de preços dos fabricantes, notas fiscais de aquisição dos produtos, matérias-primas, componentes ou de outros documentos, a solicitação deverá ser enviada para o seguinte endereço:

9.9.1. Secretaria Municipal da Educação – Merenda Escolar - Avenida Juscelino Kubitschek, 3287, Vila Paraguaia, Foz do Iguaçu – Pr – Fones: 045 3308 2025 ou 045 3308 2051

9.10. O saldo do registro de preços poderá ser consultado através do link: https://www2.pmfi.pr.gov.br/giig/portais/portaldatransparencia

9.11. O vencimento da validade da Ata de Registro de Preços não cessa a obrigação da CONTRATADA de cumprir os termos contratuais assinados até a data de vencimento da mesma.

9.12. A Administração não se obriga a utilizar a Ata de Registro de Preços se durante a sua vigência se constatar que os preços registrados estão superiores aos praticados no mercado, nas mesmas especificações e condições previstas na Ata de Registro de Preços.

9.13. A atualização não poderá ultrapassar o preço praticado no mercado e deverá manter a diferença percentual apurada entre o preço originalmente constante da proposta e o preço de mercado vigente à época.

9.14. A Secretaria Municipal da Educação – Merenda Escolar, poderá a qualquer momento reduzir os preços registrados, de conformidade com os parâmetros de pesquisa de mercado realizada ou quando alterações conjunturais provocarem a redução dos preços praticados no mercado nacional e/ou internacional, sendo que o novo preço fixado será válido a partir da publicação no Órgão Oficial do Município de Foz do Iguaçu-PR.

10. DA HOMOLOGAÇÃO E DA FORMALIZAÇÃO DO INSTRUMENTO CONTRATUAL:

10.1. Encerrada a etapa de recursos o(a) Pregoeiro(a) deverá emitir o relatório do certame, indicando as ocorrências desde a sua abertura até o seu término, encaminhando-o à autoridade superior para decisão final.

10.2. A autoridade superior decidirá sobre a homologação do certame, retornando o relatório ao Pregoeiro(a), para continuidade do processo, na forma do edital.

10.3. Homologada a licitação pela autoridade competente, o Município de Foz do Iguaçu convocará o licitante vencedor para assinatura de instrumento contratual ou retirada da nota de empenho.

10.4. O licitante vencedor terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis para assinar o instrumento contratual. Este prazo poderá ser prorrogado uma vez, quando solicitado pelo licitante vencedor durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado e aceito pelo Município de Foz do Iguaçu.

10.5. A licitante que injustificadamente não assinar o instrumento contratual dentro do prazo estabelecido no item anterior ficará sujeita a multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato e/ou correspondente à nota de empenho.

10.6. A recusa injustificada da licitante vencedora em aceitar ou retirar o Instrumento Contratual ou a Nota de Empenho, após 05 (cinco) dias da notificação, implicará a imposição das penalidades previstas na Lei nº 8.666/93.

11. DAS CONTRATAÇÕES E SANÇÕES.[1]

11.1. As contratações se darão através da formalização do Contrato e da Nota de Empenho.

11.2. O Instrumento Contratual ou as Notas de Empenho deverão ser emitidas contendo:

I - O objeto e seus elementos característicos, inclusive quantidades;
II - A forma e o prazo de fornecimento de bens ou prestação dos serviços;

[1] Para fins de aplicação das penalidades, prevalecem as previstas no item 11 do edital, e desconsideradas as penalidades especificadas nos Termos de Referência dos órgãos requisitantes.

III - O preço unitário;
IV - Dotação orçamentária e fonte de recursos;
V - A indicação do respectivo processo licitatório.

11.3. Com fundamento no art. 7° da lei n° 10.520/2002, ficará impedida de licitar e contratar com quaisquer órgãos da União; e com base no art. 87, inciso II da Lei 8.666/1993, estará sujeito á multa, de acordo com a gravidade do inadimplemento cometido, a empresa que:

11.3.1. Não mantiver sua proposta ou deixar de apresentar quaisquer documentos exigidos pelo edital de licitação:

a) Recusar-se ou deixar de enviar a documentação e a proposta de preços no prazo estabelecido no edital;
b) Recusar-se ou deixar de responder diligência realizada pela PMFI, durante a análise da proposta;
c) Deixar de manter as condições de habilitação;
d) Desistir expressamente de sua proposta, após a abertura da licitação, sem justificativa aceita pela Administração.

11.3.2. Para os casos correlatos a este item, a empresa inadimplente ficará impedida de licitar e contratar com a Prefeitura do Município de Foz do Iguaçu, pelo prazo de 01 (ano) ano, além de multa de 3% (três por cento) em relação ao total de sua proposta.

11.3.3. Deixar de Celebrar o Contrato:

a) Recusar-se ou deixar de enviar documento (s) necessário (s) à comprovação de capacidade para assinatura do Contrato: impedimento de licitar e contratar com a Prefeitura do Município de Foz do Iguaçu pelo prazo de 01 (um) ano e multa de 10% (dez por cento) em relação ao valor total de sua proposta;
b) Recusar-se ou deixar de assinar o Contrato, dentro do prazo de validade da sua proposta: Impedimento de licitar e contratar com a Prefeitura do Município de Foz do Iguaçu, pelo prazo de 01 (um) ano e multa de 10% (dez por cento) em relação ao valor total de sua proposta;
c) Recusar-se ou deixar de receber a Nota de Empenho referente ao Contrato: impedimento de licitar e contratar com a Prefeitura do Município de Foz do Iguaçu, pelo prazo de 01 (um) a 02 (dois) anos e multa de 10% (dez por cento) em relação ao valor do empenho.

11.3.4. Fraudar ou falhar na execução do Contrato, e ensejar retardamento de sua execução:

a) Pela inexecução parcial do Contrato: aplicar as sanções previstas no artigo nº 87 da Lei nº 8.666/93, sendo que no caso de multa, esta corresponderá a 5% do valor da parcela inadimplida;
b) Pela inexecução total do Contrato: aplicar as sanções previstas no artigo nº 87 da Lei nº 8.666/93, sendo que no caso de multa esta corresponderá a 10% do valor contratual.
c) Se a contratada ceder o Contrato, no todo ou em parte, a pessoa física ou jurídica, sem autorização do contratante, ainda que obrigada a reassumir o fornecimento

no prazo máximo de 15 (quinze) dias: Multa de 10% (dez por cento) do valor contratual.

11.3.5. Apresentar documento ou declaração falsa:

a) Omitir informações em quaisquer documentos exigidos no certame licitatório: Impedimento de licitar e contratar com quaisquer órgãos da Administração Municipal por período de 01 (um) ano;
b) Adulterar documento, público ou participar, com o fim de prejudicar direito, criar obrigações ou alterar a verdade: impedimento de licitar com a Administração Municipal por 05 (cinco) anos;

11.3.5.1. As empresas enquadradas neste item ficarão, ainda, sujeitas à multa de 20% (vinte por cento) em relação ao valor total de sua proposta.

11.3.6. Cometer fraude fiscal:

a) Fazer declaração falsa sobre seu enquadramento fiscal;
b) Omitir informações em suas notas fiscais ou de outrem;
c) Falsificar ou alterar quaisquer Notas Fiscais.

11.3.6.1. Para os casos correlatos a este item, a empresa ficará impedida de licitar e contratar com a Prefeitura do Município de Foz do Iguaçu, sendo penalizado com a declaração de inidoneidade, que acarreta o impedimento de licitar com a União, Estados e Municípios, pelo prazo de 05 (cinco) anos;

11.3.6.2. As empresas enquadradas neste item ficarão, ainda sujeitas à multa de 20% (vinte por cento) em relação ao valor total de sua proposta.

11.3.7. Comportar-se de modo inidôneo:

a) Atos comprovadamente realizados com má-fé ou dolo;
b) Participação na licitação de empresa constituída com a finalidade de burlar penalidade aplicada anteriormente, a qual será constatada com a verificação dos quadros societários, objetos sociais e/ou seus endereços, da empresa participante e da penalidade anteriormente.

11.3.7.1. Para os casos correlatos a este item, a empresa ficará impedida de licitar e contratar com a Prefeitura do Município de Foz do Iguaçu, pelo prazo de 05 (cinco) anos, além do pagamento de multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor total de sua proposta ou do Contrato, conforme o caso.

11.3.8. Além do acima exposto, a adjudicatária se sujeita às sanções de advertência e multa, constantes nos artigos 86 e 87, da Lei n° 8.666/1993, aplicadas suplementarmente, pela inobservância das condições estabelecidas para o fornecimento ora contratado, da seguinte forma:

a) Advertência, nos casos de menor gravidade;

b) Multa de mora de 0,66% (zero vírgula sessenta e seis por cento) calculada sobre o total devido, por dia de atraso na entrega do objeto do Edital, sendo que a partir do 31° (trigésimo primeiro) dia de atraso, este será considerado como inexecução total do Contrato, incidindo sanções específicas, conforme item 11.1.3 "b" acima.

11.3.9. As sanções previstas nesta seção não impedem a Administração de exigir indenizações suplementares para reparar os danos advindos da violação de deveres contratuais, apurados durante o processo administrativo de penalização.

11.3.10. Será assegurada à empresa, previamente à aplicação das penalidades mencionadas nesta seção, o direito ao contraditório e à ampla defesa.

11.3.11. A aplicação de uma das penalidades previstas nesta seção não exclui a possibilidade de aplicação de outras.

11.3.12. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF e, no caso de impedimento de licitar e contratar, o licitante será descredenciado por igual período, sem prejuízo das multas previstas no Edital, no contrato e das demais cominações legais.

11.3.13. A dosimetria das penas, além dos fatos e provas constantes do processo administrativo, levará em consideração:

a) O dano causado à administração;
b) O caráter educativo da pena;
c) A reincidência como maus antecedentes;
d) A proporcionalidade.

11.3.14. Ainda, nos casos em que couber, serão aplicadas as sanções previstas na Lei Federal 12.846/2013, que dispõe sobre a responsabilização administrativa e civil de pessoas jurídicas ela prática de atos contra a administração pública, nacional ou estrangeira, e dá outras providências.

11.3.15. Caso as multas previstas no edital de licitação não sejam suficientes para indenizar os danos sofridos pela Administração, esta poderá cobrar, administrativa e judicialmente, os prejuízos excedentes, tendo, neste caso, que provar os danos, conforme dispõe o art. 416 do Código Civil Brasileiro.

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

12.1. O Município de Foz do Iguaçu poderá revogar a presente licitação, no todo ou em parte, por razões de interesse público derivadas de fato superveniente comprovado, ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante ato escrito e fundamentado. O Município poderá, ainda, prorrogar, a qualquer tempo, os prazos para recebimento das propostas ou para sua abertura.

12.2. O licitante é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas

implicará na imediata desclassificação do licitante que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido o vencedor, na rescisão do contrato ou do pedido de compra, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

12.3. É facultado ao Pregoeiro(a), ou à autoridade a ele superior, em qualquer fase da licitação, promover diligências com vistas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo. Os licitantes intimados para prestar quaisquer esclarecimentos adicionais deverão fazê-lo no prazo determinado pelo(a) Pregoeiro(a), sob pena de desclassificação e/ou inabilitação.

12.4. O desatendimento de exigências formais, não essenciais, não importará no afastamento do licitante, desde que seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta.

12.5. As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os licitantes, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.

12.6. As decisões referentes a este processo licitatório poderão ser comunicadas aos licitantes por qualquer meio de comunicação que comprove o recebimento ou, ainda, mediante publicação no Órgão Oficial do Município.

12.7. Os casos não previstos neste Edital serão decididos pelo(a) Pregoeiro(a).

12.8. A participação do(a) licitante neste Pregão implica em aceitação de todos os termos deste Edital.

12.9. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subseqüente, no mesmo horário e local anteriormente estabelecidos, desde que não haja comunicação do(a) Pregoeiro(a) em contrário.

12.10. Quaisquer esclarecimentos serão formalizados por escrito através do endereço constante no preâmbulo deste Edital.

12.11. A documentação apresentada para fins de habilitação da Empresa vencedora fará parte dos autos da licitação e não será devolvida ao proponente.

12.12. Os casos omissos serão resolvidos pelo(a) Pregoeiro(a) e, dependendo do caso, pela autoridade competente, nos termos da legislação pertinente, Para dirimir toda e qualquer dúvida e/ou divergência oriunda do presente Edital, será competente o Foro da Comarca de Foz do Iguaçu, Estado do Paraná.

Foz do Iguaçu, 09 de Maio de 2019.

Salete Aparecida de Oliveira Horst
Responsável pela Secretaria Municipal da Administração

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

- **ATENÇÃO SRS LICITANTES LANÇAR NO SISTEMA LICITACOES-E O PREÇO TOTAL DO ITEM E NÃO ESQUECER DE ESPECIFICAR A MARCA DOS PRODUTOS, SOB PENA DE DESCLASSIFICAÇÃO DA PROPOSTA;**

item	quant.	unid.	especificações	vlr unit.	total
ITENS 01 a 71 - Cota exclusiva para ME, EPP e MEI – Itens com valores de até R$ 80.000,00.					
1	30	Frs	**Adoçante Dietético Líquido -** Frascos de polietileno atóxico de 100 ml. Registro no Ministério da Saúde. A embalagem deverá conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade. Prazo de validade 06 meses a contar a partir da data de entrega.	1,950	58,50
2	60	pct	**Biscoito Salgado Integral** - Pacote plástico resistente de 400g. No rótulo devem constar os dados de identificação e procedência, peso, informações sobre a presença de glúten, tabela nutricional, número de lote, data de validade. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, quebrados e sem características organolépticas anormais. Prazo de validade 06 meses a contar a partir da data de entrega.	3,640	218,40
3	30	Pote	**Achocolatado Diet -** Pote com 210 gramas. Sem adição de açúcar (Edulcorantes naturais). Sem glúten. A embalagem deverá conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade. Prazo de validade 06 meses a contar a partir da data de entrega.	11,900	357,00
4	600	unid.	**Néctar de frutas -** Caixa Tetra Pack de 200 ml nos sabores manga, uva, laranja, pêssego, goiaba. Deve conter mínimo 30% de néctar de frutas ou suco concentrado de fruta. A embalagem deverá conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade. Prazo de validade 06 meses a contar a partir da data de entrega.	1,190	714,00
5	2.000	unid.	**Água mineral sem gás em copos –** Copos de 200 ml, com tampa aluminizada, embalagem prática para consumo imediato, com certificados de autorizações dos órgãos competentes e com validade de 12 meses.	0,490	980,00
6	800	pct	**Guardanapos de papel -** 21x22,5cm, pacotes com 50 unidades.	1,430	1.144,00
7	500	unid.	**Leite longa vida integral** - UHT, embalado em caixas tetrapack de 1 litro. Embalagens íntegras. No rótulo deverá conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais e isento de glúten, número de lote, data de validade. Prazo de validade 06 meses a contar a partir da data de entrega.	2,550	1.275,00

8	500	unid.	**Leite longa vida zero lactose** - UHT, embalado em caixas tetrapack de 1 litro. Embalagens íntegras. No rótulo deverá conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais e isento de glúten e lactose, número de lote, data de validade. Prazo de validade 06 meses a contar a partir da data de entrega.	2,990	1.495,00
9	2.700	pct	**Louro em folhas** – Pacotes de 5 gramas. A rotulagem deve conter nome e/ou marca, procedência, ingredientes, data de fabricação, data de validade, lote e informações nutricionais. Prazo de validade 06 meses a contar a partir da data de entrega.	0,570	1.539,00
10	100	unid.	**Bebida de arroz tipo leite vegetal –** Pronta para o consumo. Ingredientes: água, arroz, óleo vegetal, cálcio. Características: cor, odor, sabor e textura característica. O produto deve estar de acordo com a NTA 02 e 83 (Decreto 12.846/78) e Portaria nº 29 de 13 de janeiro de 1998, ANVISA. Embalagem primária: caixa tetra pack longa vida, atóxica e resistente contendo 1 litro. Rotulado de acordo com a legislação vigente. Na data da entrega o produto deve dispor de no mínimo 06 meses de validade.	15,430	1.543,00
11	300	pct	**Cookies sem glúten –** A base de: farinha de arroz, soja e milho. Embalado em pacotes de 150 gramas. sabores variados. O rótulo deverá conter data de fabricação, validade,lote, informações nutricionais, isento de glúten e registros nos órgãos competentes e que não contenha glúten. Prazo de validade 06 meses a contar a partir da data de entrega.	6,090	1.827,00
12	150	Latas	**Alimento composto com proteína isolada do leite de soja** – Fórmula em pó. Composto de proteína isolada de soja isento de lactose e glúten, instantâneo com boa palatabilidade. Na embalagem devem constar os ingredientes, datas de fabricação e validade e número do lote. Lata de 300 gramas. Prazo de validade 06 meses a contar a partir da data de entrega. Registro no Ministério da Saúde.	13,000	1.950,00
13	400	unid.	**Alimento a base de soja (leite de soja)** - deve ter como principal ingrediente o extrato de soja, 0% lactose e 0% colesterol e fonte de proteína, enriquecido com vitaminas e minerais, embalagem de tetrapack de 1 litro. Na embalagem devem constar os ingredientes, datas de fabricação e validade e número do lote. Prazo de validade 06 meses a contar a partir da data de entrega.	5,490	2.196,00
14	500	Frs	**Óleo de girassol -** refinado tipo 1. Embalado em garrafas PET de 900 ml. As embalagens deverão ser integras, isentas de ruptura ou amassadas. A embalagem deverá conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade. Prazo de validade 06 meses a contar a partir da data de entrega.	4,900	2.450,00

15	1.800	Pct	**Canjica de Milho –** Amarela, tipo 1. Pacotes de 500g Isenta de grão escuro,matérias terrosas, parasitas e detritos.Isento de glútem. Embalagem de polietileno resistente atóxico. Validade mínima 6 meses. Na embalagem deverá conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade.	1,540	2.772,00
16	1.200	Pct	**Macarrão de Arroz** – Pacotes de 500 gramas. Não conter glúten. Embalagens íntegras e resistentes. O rótulo deverá conter data de fabricação, validade, informações nutricionais e isento de glúten. Registro nos órgãos competentes. Validade mínima 06 meses.	2,350	2.820,00
17	600	Pct	**Aveia em flocos médios -** isenta de mofo, livre de parasitas e substâncias nocivas. Embalados em pacotes de 500 gramas, atóxica, resistente e hermeticamente vedada. A embalagem deverá conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade. Prazo de validade 06 meses a contar a partir da data de entrega.	4,750	2.850,00
18	1.200	Pct	**Cereal Infantil de Multicereais -** Mingau de preparo instantâneo a base de arroz, pré - cozido para alimentação infantil. Pacotes de 230g. Na embalagem deverá conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e registro no Ministério da Saúde. Prazo de validade 06 meses a contar a partir da data de entrega.	3,050	3.660,00
19	300	kg	Apresuntado fatiado 15g - Resfriado, fatiado 15 g por fatia, acondicionado em embalagens plásticas, de 300 gramas. No rótulo deve conter: dados do fabricante, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, serviço de inspeção e descrição conforme legislação vigente.	12,650	3.795,00
20	500	pct	**Mix da farinha sem glúten –** A base de farinha de arroz, fécula de batata e fécula de mandioca. Não deverá ter glúten e soja em sua composição. Embalagem deverá conter os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade. Embalado em pacotes de 1 kg. Prazo de validade 06 meses a contar a partir da data de entrega.	7,950	3.975,00
21	1.000	kg	**Farinha de Mandioca -** Branca, especial, tipo 1. Pacotes de 1 kg. A embalagem deverá ser íntegra, resistente, conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade. Prazo de validade 06 meses a contar a partir da data de entrega.	3,990	3.990,00
22	1.000	kg	**Amido de Milho –** Pacotes de 1 kg. Sob a forma de pó, deverá produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos, não podendo estar úmido, fermentado ou rançoso. Embalagem de polietileno atóxico resistente. Validade 12 meses. A embalagem deverá conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade.	4,090	4.090,00

23	2.600	unid.	**Chá de Camomila -** Caixas contendo 10 saquinhos de 10g cada envelope. Validade mínima 6 meses. A embalagem deverá conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade.	1,750	4.550,00
24	1.500	pct	**Trigo para Kibe –** Pacotes de 500 g. Grãos limpos de boa qualidade processados. Isento de substancias estranhas. A embalagem deverá ser integra conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote e data de validade. Prazo de validade 06 meses a contar a partir da data de entrega.	3,190	4.785,00
25	1.200	unid.	**Fermento Químico -** Em pó. Embalados em pote ou lata, pesando 250 gramas. O rótulo deverá conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade. Prazo de validade 06 meses a contar a partir da data de entrega.	3,990	4.788,00
26	1.200	kg	**Farinha de Mandioca -** Torrada, especial, tipo 1. Pacotes de 1 kg. A embalagem deverá ser íntegra, resistente, conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade. Prazo de validade 06 meses a contar a partir da data de entrega.	4,180	5.016,00
27	2.600	unid.	**Chá de Erva Doce -** Caixas contendo 10 saquinhos de 10g cada envelope.Validade mínima 6 meses. A embalagem deverá conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade.	2,050	5.330,00
28	2.000	pct	**Canela em ramas –** Embalada em pacotes de 15 gramas. Ramas íntegras, isento de mofo e sujidades, cor e dor característico. Embalagem integra, resistente, conter procedência, identificação, data de validade. Prazo de validade 06 meses a contar a partir da data de entrega.	2,690	5.380,00
29	1.200	Pct	**Cereal Infantil de Aveia e Arroz -** Mingau de preparo instantâneo a base de aveia, pré - cozido para alimentação infantil. Pacotes de 230 g. Na embalagem deverá conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade e registro no Ministério da Saúde. Prazo de validade 06 meses a contar a partir da data de entrega.	4,490	5.388,00
30	500	pct	**Torrada sem glúten** – Torrada branca sem glúten, em pacote de 80 gramas. A embalagem deverá conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, isento de glúten e lactose, número de lote, data de validade. Prazo de validade 06 meses a contar a partir da data de entrega.	11,050	5.525,00
31	700	pct	**Café -** Torrado, moído, embalado a vácuo em pacotes de 500 gramas. A embalagem deverá conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade. Prazo de validade 06 meses a contar a partir da data de entrega.	7,980	5.586,00

32	2.200	kg	**Farinha de Milho -** Tipo Biju, classe amarela. Pct/ de 1 kg . Embalagem de polietileno atóxico íntegra e resistente. A embalagem deverá conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, nº de lote, data de validade. Prazo de validade 06 meses a contar a partir da data de entrega.	2,980	6.556,00
33	7.000	frs	**Vinagre de álcool -** Frascos de plástico resistente de 750 ml. A embalagem deverá conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade. Prazo de validade 06 meses a contar a partir da data de entrega.	0,990	6.930,00
34	7.000	unid.	**Extrato de Tomate** – aches 340 g. Tipo concentrado, a base de tomate, açúcar, e sal. Cor característica vermelha, odor e sabor próprio, isento de fermentação. As embalagens deverão estar íntegras, uniformes quanto ao tipo e peso, conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade. Prazo de validade 06 meses a contar a partir da data de entrega.	1,290	9.030,00
35	2.700	pct	**Biscoito doce** – tipo rosquinha – sabor leite, embalado em pacote plástico resistente de 400 g. As embalagens deverão ser uniformes quanto ao tipo e ao peso, no rótulo deve constar os dados de identificação e procedência, informações sobre a presença de glúten, tabela nutricional, número de lote, data de validade. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, quebrados e de características organolépticas anormais. Prazo de validade 06 meses a contar a partir da data de entrega.	3,740	10.098,00
36	4.000	pct	**Biscoito Salgado** - Tipo Cream Craker, tradicional. Embalado em pacote plástico resistente de 400g. No rótulo deve constar os dados de identificação e procedência, peso, informações sobre a presença de glúten, tabela nutricional, número de lote, data de validade. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, quebrados e sem características organolépticas anormais. Prazo de validade 06 meses a contar a partir da data de entrega.	2,590	10.360,00
37	2.300	Pct	**Sagu -** Classe granulado, tipo 1 pacotes de 500 g . Embalado em embalagem de polietileno atóxico resistente. Na embalagem deverá conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, peso, data de validade. Prazo de validade 06 meses a contar a partir da data de entrega.	5,290	12.167,00
38	10.000	kg	**Sal –** para cozinha, comum, refinado, iodado. Cristais de granulação uniforme, não empedrado, cor branco. Pacotes de 1 kg. Embalagens de polietileno resistente atóxico, devendo conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, peso, data de validade. Prazo de validade 06 meses a contar a partir da data de entrega.	1,240	12.400,00

39	2.500	litro	**Néctar de frutas -** Caixa Tetra Pack de 1 litro sabor manga, uva, laranja, pêssego, goiaba. Deve conter mínimo 30% de néctar de frutas ou suco concentrado de fruta. A embalagem deverá conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade. Prazo de validade 06 meses a contar a partir da data de entrega.	4,990	12.475,00
40	2.000	pct	**Orégano –** desidratado em pacotes de 100 gr. Isento de mofo e substâncias estranhas ao produto, cor e dor característico. Embalagem ìntegra, resistente, conter procedência, identificação, informação nutricional, data de validade. Prazo de validade 06 meses a contar a partir da data de entrega.	6,790	13.580,00
41	4.000	Pct	**Biscoito Doce -** Sabor de Leite, embalado em pacote plástico resistente de 400g. As embalagens deverão ser uniformes quanto ao tipo e ao peso, no rótulo deve constar os dados de identificação e procedência, informações sobre a presença de glúten, tabela nutricional, número de lote, data de validade. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, quebrados e de características organolépticas anormais. Prazo de validade 06 meses a contar a partir da data de entrega.	3,690	14.760,00
42	4.000	pct	**Biscoito Doce -** Sabor maisena, embalado em pacote plástico resistente de 400g. As embalagens deverão ser uniformes quanto ao tipo e ao peso, no rótulo deve constar os dados de identificação e procedência, informações sobre a presença de glúten, tabela nutricional, número de lote, data de validade. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, quebrados e de características organolépticas anormais. Prazo de validade 06 meses a contar a partir da data de entrega.	3,690	14.760,00
43	3.500	pct	**Colorau –** Colorífico em pó, Pacotes de 500g Constituído de matéria prima de boa qualidade, apresentar aspecto, cor, cheiro e sabor característico do produto, contendo no máximo 10% de sal,e registro de acordo com as normas vigentes. Embalagem de polietileno transparente, resistente, atóxica. A rotulagem deve conter nome e/ou marca, procedência, ingredientes, data de fabricação, data de validade, lote e informações nutricionais. Prazo de validade 06 meses a contar a partir da data de entrega.	4,240	14.840,00
44	4.000	pct	**Biscoito Doce -** Tipo Maria, embalado em pacote plástico resistente de 400 g. As embalagens deverão ser uniformes quanto ao tipo e ao peso, no rótulo deve constar os dados de identificação e procedência, informações sobre a presença de glúten, tabela nutricional, número de lote, data de validade. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, quebrados e de características organolépticas anormais. Prazo de validade 06 meses a contar a partir da data de entrega.	3,990	15.960,00

45	8.000	pct	**Macarrão Padre Nosso** - de sêmola de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, corantes naturais urucum e cúrcuma. Pacotes de 1 kg, As embalagens deverão ser uniformes quanto os tipo e ao peso, ser íntegras,atóxicas e resistentes. Na embalagem deverá conter dados de identificação, procedência, informações nutricionais, peso, número de lote, data de validade. Pós-cocção o macarrão não deverá apresentar textura ou consistência de empapamento.Validade mínima 12 (doze) meses.	2,190	17.520,00
46	1.500	Unid	**Água mineral garrafão de 20 litros** - sem gás. O garrafão deverá ser retornável e estar limpo sem rachadura em sua superfície; a tampa deve estar protegida por um lacre; haver identificação da marca da água em cada garrafão, bem como informações sobre data de validade, fabricação do recipiente, características físico-químicas, composição da água e fonte.	11,940	17.910,00
47	10.000	kg	**Banana Caturra** – Em pencas, semi-madura, tamanho médio em caixas de 20 kg. procedente de espécie sadia, fresca, não estar danificada por qualquer lesão de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência.Com características sensoriais próprias. Deve estar isenta de substancias terrosas, sujidades, parasitos, larvas, resíduos de defensivos agrícolas. Limites máximos de resíduos agrotóxicos fixados pela ANVISA. A maturação deverá permitir e suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	1,980	19.800,00
48	8.000	pct	**Macarrão Conchinha -** de sêmola de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, corantes naturais urucum e cúrcuma. Pacotes de 500g, As embalagens deverão ser uniformes quanto os tipo e ao peso, ser íntegras, atóxicos e resistentes. Na embalagem deverá conter dados de identificação, procedência, informações nutricionais, peso, número de lote, data de validade. Pós-cocção o macarrão não deverá apresentar textura ou consistência de empapamento. Val. mínima 12 (doze) meses.	2,540	20.320,00
49	2.000	pct	**Farinha de Trigo Branca**, de Primeira ou Especial. pct de 5 kg. A embalagem deverá ser íntegra, conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, nº de lote, data de validade. Produto obtido a partir do cereal limpo, desgerminado, com uma extração máxima de 20% e com teor máximo de cinzas de 0,385%. Prazo de validade 03 meses a contar a partir da data de entrega.	10,290	20.580,00
50	3.000	Kg	**Pó para Gelatina –** Sabores variados de uva, morango, abacaxi, tutti frutti, entre outros. Pacotes de 1 kg. Embalado em embalagens de polietileno leitoso, atóxica e resistente. A embalagem deverá conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, e sobre o glúten, número de lote, data de validade. Prazo de validade 06 meses a contar a partir da data de entrega.	8,890	26.670,00

51	2.000	pct	**Embalagem plástica -** polietileno para amostra de alimentos 12x30 cm, esterilizado, com tarja branca. Pacotes com 100 unidades	15,200	30.400,00
52	4.000	kg	**Alho Graúdo** – Calibre 6. De primeira qualidade, bulbos inteiros, com dentes de tamanho grande. Isento de umidade, mofo, sujidades ou substancias estranhas. Limites máximos de resíduos agrotóxicos fixados pela ANVISA.	7,990	31.960,00
53	8.000	Pote	**Doce de Fruta -** Sabor abóbora com coco, pêssego, goiaba e uva. Potes com 400 g. Embalagem resistente, íntegra,deverá conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade. Prazo de validade 06 meses a contar a partir da data de entrega.	4,290	34.320,00
54	14.000	kg	**Fubá de Milho Amarelo** - Tipo 1, pacotes de 1kg, com adição de ferro, ácido fólico e vitamina B. Isento de glúten. Embalagem de polietileno atóxico resistente. No rótulo deve conter dados de identificação e procedência, informações nutricionais e isento de glúten, nº de lote, data de validade. validade 06 meses contados da data de entrega.	2,580	36.120,00
55	20.000	kg	Cenoura - Obtida de matéria prima vegetal em bom estado sanitário, estar isento de substâncias estranhas a sua composição, tamanho médio. Com aspecto limpo, cor e odor característico. Não estar danificada por qualquer lesão. Limites máximos de resíduos agrotóxicos fixados pela ANVISA.	1,890	37.800,00
56	5.000	kg	**Achocolatado em Pó instantâneo** – pct. de 1 kg. Enriquecido com vitaminas e minerais, contendo na sua composição cacau em pó alcalino, açúcar, soro de leite em pó, maltodextrina, Isento de gordura trans. Acondicionado em embalagens de polietileno resistente e atóxico ou aluminizado. Validade mín. 12 meses. A embalagem deve conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, indicação da porção, modo de preparo, rendimento, nº de lote e prazo de validade.	7,890	39.450,00
57	10.000	Pote	**Doce -** Sabor doce de leite pastoso e cremoso. Potes com 400 gramas**. Deverá possuir em sua composição maior quantidade de leite em comparação aos demais ingredientes.** Isento de gordura trans. Embalagem resistente, integra, deverá conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade. Prazo de validade 06 meses a contar a partir da data de entrega.	4,290	42.900,00
58	9.000	Pote	**Margarina cremosa sem sal** - teor de lipídeos de **85%**. Contendo óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, leite em pó desnatado, soro de leite em pó, vitamina A (450mcg/100g), Vitamina B (B1, B6, B12). Corantes: urucum, beta caroteno e cúrcuma. Embalada em embalagens atóxicas de 500 gramas. A embalagem deve conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, nº de lote, data de validade. Prazo de validade 06 meses a partir da data de entrega.	4,790	43.110,00

59	25.000	kg	Cebola - tamanho médio, obtida de matéria prima vegetal em bom estado sanitário, estar isento de substâncias estranhas a sua composição. Com aspecto limpo, cor e odor característico. Não estar danificada por qualquer lesão. Limites máximos de resíduos agrotóxicos fixados pela ANVISA.	1,980	49.500,00
60	23.000	pct	**Macarrão Parafuso -** de sêmola de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, corantes naturais urucum e cúrcuma. Pacotes de 500 g. As embalagens deverão ser uniformes quanto os tipo e ao peso, ser íntegras e resistentes, atóxicas. Na embalagem deverá conter dados de identificação, procedência, informações nutricionais, peso, número de lote, data de validade. Pós-cocção o macarrão não deverá apresentar textura ou consistência de empapamento. Validade mínima 12 (doze) meses.	2,190	50.370,00
61	23.000	pct	**Macarrão PENNE -** de sêmola de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico, corantes naturais urucum e cúrcuma. Pacotes de 500 g. As embalagens deverão ser uniformes quanto os tipo e ao peso, ser íntegras , resistentes, atóxicas. Na embalagem deverá conter dados de identificação, procedência, informações nutricionais, peso, número de lote, data de validade. Pós-cocção o macarrão não deverá apresentar textura ou consistência de empapamento. Validade mínima 12 (doze) meses..	2,300	52.900,00
62	700	Carga	**Gás de Cozinha P13** – Composição básica propano e butano, altamente tóxico e inflamável, tipo a granel comercial acondicionado em botijão. Suas condições deverão estar de acordo com a portaria nº 47, de 24/03/99 da ANP e NBR-14024 da ABNT. (sem vasilhame).	81,000	56.700,00
63	15.000	kg	**Repolho verde** - Obtida de matéria prima vegetal em bom estado sanitário, estar isento de substâncias estranhas a sua composição. Com aspecto limpo, cor e odor característico. Não estar danificada por qualquer lesão.Livres das folhas externas sujas de terra. Limites máximos de resíduos agrotóxicos fixados pela ANVISA. A maturação deverá permitir e suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	3,790	56.850,00
64	9.000	unid.	**Maionese –** tipo tradicional. Composto a base de **ovos pasteurizados,** sal, açúcar e outras substâncias permitidas, de consistência cremosa, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação. A embalagem deverá ser com **bico dosador**, conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e INMETRO. Embalado em pote de 500g. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data da entrega.	6,390	57.510,00

65	16.000	Kg	**Canjiquinha de Milho -** Amarelo, tipo 1. Pacotes de 1 kg. Isento de glúten. Embalagem de polietileno resistente atóxico. Validade mínima 6 meses. A embalagem deverá conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade.	3,600	57.600,00
66	20.000	unid.	**Chá Mate –** Tostado, sabor natural. Ingredientes folhas e talos da erva mate (lex paraguariensis) Embalado em caixas de 250 g. A embalagem deverá conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, peso, número de lote, data de validade. Prazo de validade 06 meses a contar a partir da data de entrega.	3,100	62.000,00
67	6.000	pct	**Arroz Parboilizado -** Longo, fino tipo 1, constituído de grãos inteiros, isento de sujidades e materiais estranhos. Embalados em pacotes de 5 kg. A embalagem deverá conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade. Ausência de larvas, parasitos vivos, mofo e fermentação. Prazo de validade 06 meses a contar a partir da data de entrega.	11,300	67.800,00
68	35.000	kg	**Laranja pêra** - procedente de espécie genuína e sã. Fresca, ter atingido o grau máximo de tam. aroma, cor e sabor próprio da variedade. Não estar danificada por quaisquer lesões de natureza mecânica ou biológica que afetam sua aparência. sem rachaduras e cortes na casca, resíduos de defensivos agrícolas, sujidades. Limites máximos de resíduos agrotóxicos fixados pela ANVISA. A maturação deverá permitir e suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	1,980	69.300,00
69	22.000	Frs	**Óleo de Soja -** Vegetal, refinado, tipo 1. Embalados em garrafas PET de 900 ml. As embalagens deverão ser integras, isentas de ruptura ou amassadas. A embalagem deverá conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade. Prazo de validade 06 meses a contar a partir da data de entrega.	3,250	71.500,00
70	25.000	Kg	**Mamão** - formosa maduro, tamanho médio. Procedente de espécie sã, não estar danificada por qualquer lesão de origem física, mecânica ou biológica que afetem sua aparência. Deve estar isenta de substancias terrosas, sujidades, parasitos, larvas. Limites máximos de resíduos agrotóxicos fixados pela ANVISA. A maturação deverá permitir e suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato.	2,890	72.250,00
71	40.000	kg	**Batata Monalisa** - Lisa especial, tamanho médio. Em bom estado sanitário, estar isenta de substâncias estranhas a sua composição. Com aspecto limpo, cor e odor característicos. Não estar danificada por qualquer lesão. Limites máximos de resíduos agrotóxicos fixados pela ANVISA.	1,990	79.600,00

ITENS 72 a 93 - Cota Reservada – correspondente a 25% (vinte e cinco por cento) das quantidades totais do objeto, destinado à participação de ME, EPP e MEI, sem prejuízo da sua participação na cota principal;					
72	2.500	kg	**Filé de frango Moído** - embalado em tubos de 500g Congelada. Com marca do fabricante do produto e registro do órgão de Inspeção Sanitária, data de fabricação, lote e validade mínima de 04 meses a partir da entrega. Apresentar consistência firme, odor e cor característicos,. Deverá ser transportada em veículo refrigerado que preservem a qualidade e as características do alimento congelado.	9,580	23.950,00
73	3.000	pct	**Açúcar Cristal** – Em pacotes de 5 kg. Embalagens de polietileno, atóxica resistente. Produto processado da cana de açúcar. Não devendo estar empedrado e úmido. Ausência de sujidades, partículas metálicas, bolor, parasitos e larvas. Validade 12 meses. A embalagem deverá conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, peso, data de validade.	8,790	26.370,00
74	1.875	kg	**Pernil suíno em iscas** – O pernil é o corte oriundo da parte traseira da carcaça suína. Após os cubos porcionados, embalados em sacos de Nylon Poly litografados/etiquetas e selados, contendo 1 ou 2 kg de peso líquido a embalagem primária. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixas de papelão ondulado, fechados com fita de polietileno e ou lacradas com fitas de arquear plástica, contendo 12 kg. O transporte deverá ser efetuado em veículos isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de -18°C. Apresentar ficha técnica assinada por responsável técnico da Industria. Apresentar Registro de Rótulo do Produto.	14,310	26.831,25
75	3.750	kg	**Feijão Carioca -** Tipo 1, Pacotes de 1 kg. Isento de grãos partidos ou mofados e sujidades.. Embalagem resistente, íntegra e atóxica. No rótulo deverá conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, nº de lote, classificação, peso, data de validade. Prazo de validade 06 meses a contar a partir da data de entrega.	7,740	29.025,00
76	2.000	kg	Carne Bovina - Tipo Músculo sem osso, picado, proveniente de corte de músculo dianteiro ou traseiro, congelado, durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação da gordura aderida, cartilagem e aponeuroses). O músculo deverá ser processado sem as partes duras e sem o tendão, com no máximo de 6% de gordura e 0,5% de soro na embalagem. **Embalado em plástico transparente de 1kg e/ou 2kg a vácuo resfriado**, com rótulos e carimbos oficiais (SIM, SIP ou SIF) de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e Vigilância Sanitária. Obedecendo a temperatura de entrega de no máximo 4ºC. Deverá ser transportada em veículo refrigerado que preservem a qualidade e as características do alimento resfriado. Com certificado de inspeção sanitária e data de validade.	14,720	29.440,00

77	5.750	kg	**Feijão Preto -** Tipo 1, Pacotes de 1 kg. Isento de grãos partidos ou mofados e sujidades. Embalagem resistente, íntegra, atóxica. No rótulo deverá conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote,classificação, peso, data de validade. Prazo de validade 06 meses a contar a partir da data de entrega.	5,300	30.475,00
78	2.500	kg	Polpa de Fruta - Congelada, embalada em pacotes de 01 kg, sabor uva, abacaxi, acerola, manga. Rótulo conforme legislação vigente e registro no MAPA. Transportado em veículo resfriado com temperatura para manter a qualidade do produto.	12,400	31.000,00
79	6.250	Dúzia	**Ovos** - De galinha, tipo extra grande, vermelhos ou brancos,frescos, sadios, e intactos, livres de sujidades ,rachaduras e orifícios. Cor e aroma próprios. O produto deverá apresentar registro, no mínimo em um órgão municipal de inspeção competente. A embalagem deve ser do tipo estojo ou bandeja para 30 unidades e ser própria para acondicionamento de ovos. Deverá permitir aeração dos ovos.	4,980	31.125,00
80	8.750	unid.	**Chocolate em pó –** Com no mínimo 32% de cacau em sua composição. Embalagem de 200 gramas. A rotulagem deve conter nome e/ou marca, procedência, ingredientes, data de fabricação, data de validade, lote e informações nutricionais. Prazo de validade 06 meses a contar a partir da data de entrega.	3,590	31.412,50
81	8.750	kg	**Tomate** - Obtida de matéria prima vegetal em bom estado sanitário,grau de evolução completo do tamanho. Frescos e sadios. Deve estar isento de umidade externa anormal e substâncias estranhas a sua composição. Com aspecto limpo, cor e odor característico. Adequadas aos limites máximos de resíduos agrotóxicos fixados pela ANVISA.	3,590	31.412,50
82	1.750	kg	**Queijo tipo mussarela** – Resfriado, fatiado 15 g por fatia acondicionado em embalagens plásticas, de 200 gramas. No rótulo deve conter dados do fabricantes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, lote serviço de inspeção e descrição conforme legislação vigente. Entregue em embalagens secundária resistente.	20,990	36.732,50
83	3.500	pct	**Arroz Branco -** Longo, fino tipo 1, constituído de grãos inteiros,sãos, secos, isento de sujidades e materiais estranhos. Embalados em pacotes de 5 kg. A embalagem deverá conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade. Ausência de larvas, parasitos vivos, mofo e fermentação. Prazo de validade 06 meses a contar a partir da data de entrega.	11,300	39.550,00

84	11.250	kg	**Maçã** – Tipo fugi ou gala, procedente de espécie genuína e sã de tamanho médio. Fresca, ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da variedade. Não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de natureza sua aparência. Isento de rachaduras e cortes na casca, resíduos de defensivos agrícolas e sujidade mecânica ou biológica que afetam Limites máximos de resíduos agrotóxicos fixados pela ANVISA. A maturação deverá permitir e suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato..	3,990	44.887,50
85	3.750	kg	Carne Bovina moída de Primeira IQF – Patinho, congelado em túnel de congelamento rápido individualizado ou IQF(congelado individualmente) deverá conter no máximo 5% de gordura, ser isenta de tecidos inferiores como (cartilagens, ossos, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada) e ter no máximo 1% de soro na embalagem. **Embalado em plástico transparente de 1kg e/ou 2kg a vácuo**. Com rótulos e carimbos oficiais (SIM, SIP ou SIF) de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e Vigilância Sanitária. Obedecendo a temperatura de entrega de no máximo 4ºC. Deverá ser transportada em veículo refrigerado que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. Com certificado de inspeção sanitária e data de validade.	14,200	53.250,00
86	16.250	litro	**Iogurte** - Produto lácteo fresco, obtido a partir da fermentação do leite por ação das bactérias *Lactobacillus bulgarius e streptococcus thermophilus.* Parcialmente desnatado, com polpa de frutas naturais nos sabores coco, morango, pêssego. **Pacotes com 1 litro**. A temperatura de entrega deverá ser de no máximo 7ºC. Transportado em veículo resfriado com temperatura para manter a qualidade do produto. Na embalagem deverá conter data de fabricação, validade e lote.	3,790	61.587,50
87	10.000	kg	**Filé sassami de frango** – Congelado IQF, limpo com aspecto, cheiro e sabor próprio, sem manchas e parasitas Não deverá apresentar superfície pegajosa, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida. Contendo no máximo 6% de gelo. Embalagem primária: embalagem de polietileno transparente, contendo identificação do produto, prazo de validade marcas e carimbos oficiais (SIP ou SIF), de acordo com as Portarias do Ministério da agricultura e Vigilância Sanitária. Deverá ser transportada em veículo refrigerado que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. Validade mínima de 4 meses, a contar da data de entrega.	7,400	74.000,00

88	10.000	kg	Coxa e sobre coxa de frango sem osso - Congelada, limpo com aspecto, cheiro e sabor próprio, sem manchas e parasitas Não deverá apresentar superfície pegajosa, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida. Contendo no máximo 6% de gelo. Embalagem primária: embalagem de polietileno transparente, contendo identificação do produto, prazo de validade marcas e carimbos oficiais (SIP ou SIF), de acordo com as Portarias do Ministério da agricultura e Vigilância Sanitária. Deverá ser transportada em veículo refrigerado que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. Validade mínima de 4 meses, a contar da data de entrega.	8,250	82.500,00
89	5.000	kg	Carne Bovina - Tipo patinho picado em iscas de 30g, **Resfriado.** Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação da gordura aderida, cartilagem e aponeuroses). Deverá conter no máximo 5% de gordura, ser isenta de tecidos inferiores como cartilagens, ossos, aponeuroses, tendões, coágulos e ter no máximo 1% de soro na embalagem. **Embalado em plástico transparente de 1kg e/ou 2kg**, a vácuo. Com rótulos e carimbos oficiais (SIM, SIP ou SIF) de acordado com as Portarias do Ministério da Agricultura e Vigilância Sanitária. Obedecendo a temperatura de entrega de no máximo 4ºC. Com certificado de inspeção sanitária e data de validade. Deverá ser transportada em veículo refrigerado que preservem a qualidade e as características do alimento resfriado.	23,500	117.500,00
90	6.250	kg	Carne Bovina Moída - De 1° qualidade, **Resfriada** proveniente de coxão mole de abate recente e deverá conter no máximo 5% de gordura, ser isenta de tecidos inferiores como (cartilagens, ossos, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada) e ter no máximo 1% de soro na embalagem. **Embalado em plástico transparente de 1kg e/ou 2kg a vácuo**. Com rótulos e carimbos oficiais (SIM, SIP ou SIF) de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e Vigilância Sanitária. Obedecendo a temperatura de entrega de no máximo 4ºC. Deverá ser transportada em veículo refrigerado que preservem a qualidade e as características do alimento resfriada. Com certificado de inspeção sanitária e data de validade.	20,900	130.625,00
91	500	Carga	**Gás de Cozinha P 45** – Composição básica propano e butano, altamente tóxico e inflamável, tipo a granel comercial em cilindro. Suas condições deverão estar de acordo com a portaria nº 47, de 24/03/99 da ANP e NBR-14024 da ABNT. (sem vasilhame).	277,000	138.500,00

92	18.750	kg	**Pão, tipo caseirinho unidade de 50g** após assado. Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, massa preparada com farinha de trigo enriquecida especial, com fermento biológico, água, sal e outros ingredientes que não descaracterizem o produto e os aditivos permitidos pela legislação. Deverá ser fresco, macio, isento de impurezas e corpos estranhos. Não deve ser embalado quente. Embalagem de polietileno atóxico transparente, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação, validade e registro no SIM ou SIF. Cada pacote deverá conter 1 kg com 20 unidades de pães.	8,240	154.500,00
93	62.500	litro	**Leite - Tipo C**, integral pasteurizado, homogeneizado. Embalados em pacotes de 1 litro. Validade mínima de 3 dias a contar da data de entrega. A temperatura de entrega deverá ser de no máximo 7ºC.Transportado em veículo resfriado com temperatura para manter a qualidade do produto. Na embalagem deverá conter data de fabricação, validade e lote.	2,880	180.000,00
ITENS 94 a 115 - Cota Principal – correspondente a 75% (setenta e cinco por cento) das quantidades totais do objeto, destinado à participação dos interessados que atendam aos requisitos deste edital;					
94	7.500	kg	**Filé de frango Moído** - embalado em tubos de 500g Congelada. Com marca do fabricante do produto e registro do órgão de Inspeção Sanitária, data de fabricação, lote e validade mínima de 04 meses a partir da entrega. Apresentar consistência firme, odor e cor característicos,. Deverá ser transportada em veículo refrigerado que preservem a qualidade e as características do alimento congelado.	9,580	71.850,00
95	9.000	pct	**Açúcar Cristal** – Em pacotes de 5 kg. Embalagens de polietileno, atóxica resistente. Produto processado da cana de açúcar. Não devendo estar empedrado e úmido. Ausência de sujidades, partículas metálicas, bolor, parasitos e larvas. Validade 12 meses. A embalagem deverá conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, peso, data de validade.	8,790	79.110,00
96	5.625	kg	**Pernil suíno em iscas** – O pernil é o corte oriundo da parte traseira da carcaça suína. Após os cubos porcionados, embalados em sacos de Nylon Poly litografados/etiquetas e selados, contendo 1 ou 2 kg de peso líquido a embalagem primária. EMBALAGEM SECUNDÁRIA: Caixas de papelão ondulado, fechados com fita de polietileno e ou lacradas com fitas de arquear plástica, contendo 12 kg. O transporte deverá ser efetuado em veículos isotérmicos dotados de geradores de frio, mantendo a temperatura de -18°C. Apresentar ficha técnica assinada por responsável técnico da Industria. Apresentar Registro de Rótulo do Produto.	14,310	80.493,75

97	11.250	kg	**Feijão Carioca -** Tipo 1, Pacotes de 1 kg. Isento de grãos partidos ou mofados e sujidades. Embalagem resistente, íntegra e atóxica. No rótulo deverá conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, classificação, peso, data de validade. Prazo de validade 06 meses a contar a partir da data de entrega.	7,740	87.075,00
98	6.000	kg	Carne Bovina - Tipo Músculo sem osso, picado, proveniente de corte de músculo dianteiro ou traseiro, congelado, durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação da gordura aderida, cartilagem e aponeuroses). O músculo deverá ser processado sem as partes duras e sem o tendão, com no máximo de 6% de gordura e 0,5% de soro na embalagem. **Embalado em plástico transparente de 1kg e/ou 2kg a vácuo resfriado**, com rótulos e carimbos oficiais (SIM, SIP ou SIF) de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e Vigilância Sanitária. Obedecendo a temperatura de entrega de no máximo 4ºC. Deverá ser transportada em veículo refrigerado que preservem a qualidade e as características do alimento resfriado. Com certificado de inspeção sanitária e data de validade.	14,720	88.320,00
99	17.250	kg	**Feijão Preto -** Tipo 1, Pacotes de 1 kg. Isento de grãos partidos ou mofados e sujidades. Embalagem resistente, íntegra, atóxica. No rótulo deverá conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote,classificação, peso, data de validade. Prazo de validade 06 meses a contar a partir da data de entrega.	5,300	91.425,00
100	7.500	kg	Polpa de Fruta - Congelada, embalada em pacotes de 01 kg, sabor uva, abacaxi, acerola, manga. Rótulo conforme legislação vigente e registro no MAPA. Transportado em veículo resfriado com temperatura para manter a qualidade do produto.	12,400	93.000,00
101	18.750	Dúzia	**Ovos** - De galinha, tipo extra grande, vermelhos ou brancos,frescos, sadios, e intactos, livres de sujidades ,rachaduras e orifícios. Cor e aroma próprios. O produto deverá apresentar registro, no mínimo em um órgão municipal de inspeção competente. A embalagem deve ser do tipo estojo ou bandeja para 30 unidades e ser própria para acondicionamento de ovos. Deverá permitir aeração dos ovos.	4,980	93.375,00
102	26.250	unid.	**Chocolate em pó –** Com no mínimo 32% de cacau em sua composição. Embalagem de 200 gramas. A rotulagem deve conter nome e/ou marca, procedência, ingredientes, data de fabricação, data de validade, lote e informações nutricionais. Prazo de validade 06 meses a contar a partir da data de entrega.	3,590	94.237,50
103	26.250	kg	**Tomate** - Obtida de matéria prima vegetal em bom estado sanitário,grau de evolução completo do tamanho. Frescos e sadios. Deve estar isento de umidade externa anormal e substâncias estranhas a sua composição. Com aspecto limpo, cor e odor	3,590	94.237,50

			característico. Adequadas aos limites máximos de resíduos agrotóxicos fixados pela ANVISA.		
104	5.250	kg	**Queijo tipo mussarela** – Resfriado, fatiado 15 g por fatia acondicionado em embalagens plásticas, de 200 gramas. No rótulo deve conter dados do fabricantes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade, lote serviço de inspeção e descrição conforme legislação vigente.	20,990	110.197,50
105	10.500	pct	**Arroz Branco -** Longo, fino tipo 1, constituído de grãos inteiros,sãos, secos, isento de sujidades e materiais estranhos. Embalados em pacotes de 5 kg. A embalagem deverá conter os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade. Ausência de larvas, parasitos vivos, mofo e fermentação. Prazo de validade 06 meses a contar a partir da data de entrega.	11,300	118.650,00
106	33.750	kg	**Maçã** – Tipo fugi ou gala, procedente de espécie genuína e sã de tamanho médio. Fresca, ter atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da variedade. Não estar golpeada ou danificada por quaisquer lesões de natureza sua aparência. Isento de rachaduras e cortes na casca, resíduos de defensivos agrícolas e sujidade mecânica ou biológica que afetam Limites máximos de resíduos agrotóxicos fixados pela ANVISA. A maturação deverá permitir e suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato..	3,990	134.662,50
107	11.250	kg	Carne Bovina moída de Primeira IQF – Patinho, congelado em túnel de congelamento rápido individualizado ou IQF(congelado individualmente) deverá conter no máximo 5% de gordura, ser isenta de tecidos inferiores como (cartilagens, ossos, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada) e ter no máximo 1% de soro na embalagem. **Embalado em plástico transparente de 1kg e/ou 2kg a vácuo**. Com rótulos e carimbos oficiais (SIM, SIP ou SIF) de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e Vigilância Sanitária. Obedecendo a temperatura de entrega de no máximo 4ºC. Deverá ser transportada em veículo refrigerado que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. Com certificado de inspeção sanitária e data de validade.	14,200	159.750,00
108	48.750	litro	**Iogurte** - Produto lácteo fresco, obtido a partir da fermentação do leite por ação das bactérias *Lactobacillus bulgarius e streptococcus thermophilus.* Parcialmente desnatado, com polpa de frutas naturais nos sabores coco, morango, pêssego. **Pacotes com 1 litro**. A temperatura de entrega deverá ser de no máximo 7ºC. Transportado em veículo resfriado com temperatura para manter a qualidade do produto. Na embalagem deverá conter data de fabricação,	3,790	184.762,50

			validade e lote.		
109	30.000	kg	**Filé sassami de frango** – Congelado IQF, limpo com aspecto, cheiro e sabor próprio, sem manchas e parasitas Não deverá apresentar superfície pegajosa, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida. Contendo no máximo 6% de gelo. Embalagem primária: embalagem de polietileno transparente, contendo identificação do produto, prazo de validade marcas e carimbos oficiais (SIP ou SIF), de acordo com as Portarias do Ministério da agricultura e Vigilância Sanitária. Deverá ser transportada em veículo refrigerado que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. Validade mínima de 4 meses, a contar da data de entrega.	7,400	222.000,00
110	30.000	kg	Coxa e sobre coxa de frango sem osso - Congelada, limpo com aspecto, cheiro e sabor próprio, sem manchas e parasitas Não deverá apresentar superfície pegajosa, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida. Contendo no máximo 6% de gelo. Embalagem primária: embalagem de polietileno transparente, contendo identificação do produto, prazo de validade marcas e carimbos oficiais (SIP ou SIF), de acordo com as Portarias do Ministério da agricultura e Vigilância Sanitária. Deverá ser transportada em veículo refrigerado que preservem a qualidade e as características do alimento congelado. Validade mínima de 4 meses, a contar da data de entrega.	8,250	247.500,00
111	15.000	kg	Carne Bovina - Tipo patinho picado em iscas de 30g, **Resfriado.** Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação da gordura aderida, cartilagem e aponeuroses). Deverá conter no máximo 5% de gordura, ser isenta de tecidos inferiores como cartilagens, ossos, aponeuroses, tendões, coágulos e ter no máximo 1% de soro na embalagem. **Embalado em plástico transparente de 1kg e/ou 2kg**, a vácuo. Com rótulos e carimbos oficiais (SIM, SIP ou SIF) de acordado com as Portarias do Ministério da Agricultura e Vigilância Sanitária. Obedecendo a temperatura de entrega de no máximo 4ºC. Com certificado de inspeção sanitária e data de validade. Deverá ser transportada em veículo refrigerado que preservem a qualidade e as características do alimento resfriado.	23,500	352.500,00
112	18.750	kg	Carne Bovina Moída - De 1° qualidade, **Resfriada** proveniente de coxão mole de abate recente e deverá conter no máximo 5% de gordura, ser isenta de tecidos inferiores como (cartilagens, ossos, aponeuroses, tendões, coágulos, nodos linfáticos, carnes oriundas da raspa de ossos e carne mecanicamente separada) e ter no máximo 1% de soro na embalagem. **Embalado em plástico transparente de 1kg e/ou 2kg a vácuo**. Com rótulos e carimbos oficiais (SIM, SIP ou SIF) de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e Vigilância Sanitária. Obedecendo a temperatura de entrega de	20,900	391.875,00

			no máximo 4ºC. Deverá ser transportada em veículo refrigerado que preservem a qualidade e as características do alimento resfriada. Com certificado de inspeção sanitária e data de validade.		
113	1.500	Carga	**Gás de Cozinha P 45** – Composição básica propano e butano, altamente tóxico e inflamável, tipo a granel comercial em cilindro. Suas condições deverão estar de acordo com a portaria nº 47, de 24/03/99 da ANP e NBR-14024 da ABNT. (sem vasilhame).	277,000	415.500,00
114	56.250	kg	**Pão, tipo caseirinho unidade de 50g** após assado. Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, massa preparada com farinha de trigo enriquecida especial, com fermento biológico, água, sal e outros ingredientes que não descaracterizem o produto e os aditivos permitidos pela legislação. Deverá ser fresco, macio, isento de impurezas e corpos estranhos. Não deve ser embalado quente. Embalagem de polietileno atóxico transparente, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação, validade e registro no SIM ou SIF. Cada pacote deverá conter 1 kg com 20 unidades de pães.	8,240	463.500,00
115	187.500	litro	**Leite - Tipo C**, integral pasteurizado, homogeneizado. Embalados em pacotes de 1 litro. Validade mínima de 3 dias a contar da data de entrega. A temperatura de entrega deverá ser de no máximo 7ºC.Transportado em veículo resfriado com temperatura para manter a qualidade do produto. Na embalagem deverá conter data de fabricação, validade e lote.	2,880	540.000,00

1. **Se a mesma empresa vencer a Cota Reservada e a Cota Principal, a contratação deverá ocorrer pelo menor preço ofertado pela empresa**;

2. Poderão ser solicitadas amostras dos vencedores para aferição da qualidade do produto cotado, **quando** convocada deverá entregar em até 48 horas as amostras das marcas dos itens solicitados para análise, o não atendimento ao exigido implica da desclassificação da proponente e automática convocação da classificada seguinte.

3. A critério da equipe técnica de nutrição poderão ser solicitadas juntamente com as amostras os documentos de inspeção sanitária da Vigilância Sanitária e ficha técnica com laudo microbiológico de todos os produtos conforme Portaria nº 1428 de 26 de novembro de 1993 do Ministério da Saúde e Resolução CD/FNDE nº 26/2013, como forma de garantir a qualidade dos produtos;

4. As amostras solicitadas, serão analisadas pelas nutricionistas da Secretaria Municipal da Educação, que verificarão as características nutricionais e técnicas do produto, submetendo-os inclusive ao preparo para verificar se atendem às especificações, caso seja necessário, será encaminhado à laboratório para análise das características do produto

5. **Anexo a proposta de preços deverá vir a seguinte documentação técnica dos produtos abaixo, sob pena de desclassificação da proposta:**

5.1. CARNE BOVINA MOÍDA RESFRIADA / CARNE BOVINA MOÍDA IQF / CARNE BOVINA MÚSCULO/ PATINHO EM ISCA RESFRIADA:

a) Ficha Técnica assinada e carimbada pelo responsável técnico.

b) Laudo Físico-químico = Proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas e gorduras trans.

c) Laudo Microbiológico = Coliformes, salmonella, staphylococcus e clostrídium.

d) Laudo Microscópico = Sujidades: parasitas e matérias estranhas prejudiciais à saúde humana.

e) Todos os laudos deverão ser expedidos por laboratório e com data não superior a 1 (um) ano da data de entrega da amostra.

5.2. COXA E SOBRECOXA DE FRANGO / FILÉ SASSAMI / FRANGO MOÍDO / CARNE SUÍNA EM ISCA:

a) Ficha Técnica assinada e carimbada pelo responsável técnico.

b) Laudo Físico-químico = Lipídeos e Umidade.

c) Laudo Microbiológico = Coliformes, salmonella.

d) Todos os laudos deverão ser expedidos por laboratório e com data não superior a 1 (um) ano da data de entrega da amostra

ANEXO II - DO OBJETO E DEMAIS ASPECTOS RELACIONADOS.

1. OBJETO

1.1. Seleção de propostas para registro de preços visando à aquisição de gêneros alimentícios perecíveis e não perecíveis, gás de cozinha e embalagens para o consumo na Alimentação Escolar nas Escolas Municipais, Centros de Educação Infantil, Entidades Filantrópicas e Centros Escola Bairro atendidos pela Secretaria Municipal da Educação, no período de 12 (doze) meses.

1.2. Os quantitativos do objeto desta licitação estão divididos, observando o seguinte:

1.2.1. Cota exclusiva para ME, EPP e MEI – Itens com valores de até R$ 80.000,00.

1.2.2. Cota Reservada – correspondente a 25% (vinte e cinco por cento) das quantidades totais do objeto, destinado à participação de empresas enquadradas como Microempresas – ME e Empresas de Pequeno Porte – EPP, inclusive Microempreendedores Individuais – MEI, sem prejuízo da sua participação na cota principal;

1.2.3. Cota Principal – correspondente a 75% (setenta e cinco por cento) das quantidades totais do objeto, destinado à participação do interessados que atendam aos requisitos deste edital;

2. JUSTIFICATIVA

2.1. O PNAE - Programa Nacional de Alimentação Escolar tem por objetivo atender as necessidades nutricionais dos alunos durante sua permanência em sala de aula, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar dos estudantes, bem como promover a formação de hábitos alimentares saudáveis. A metodologia utilizada para a formação dos preços consiste em ampla pesquisa de mercado e com base na tabela comparativa dos preços obtidos, utilizar o menor entre todos como referência, conforme instrução normativa n°03/2017 do Ministério do Planejamento.

2.2. O registro de preços dos gêneros alimentícios é destinado a manter o pleno funcionamento das atividades mantidas pela Secretaria Municipal de Educação do Município de Foz do Iguaçu para o ano de 2019;

2.3. Vale salientar ainda as vantagens de se utilizar o sistema de registro de preços: independe de previsão orçamentária, isso porque não há a obrigatoriedade da contratação, portanto não há necessidade de se demonstrar a existência do recurso, apenas quando da efetivação da compra.

2.4. As aquisições tornam-se mais ágeis, pois a licitação já estará realizada, as condições de fornecimento estarão ajustadas, os preços e os respectivos fornecedores já estarão definidos, assim, a partir da necessidade a Administração somente solicitará a entrega do bem ou prestação do serviço e o fornecedor deverá realizar o fornecimento conforme condições anteriormente ajustadas;

3. CRONOGRAMA E LOCAIS DE ENTREGAS DOS PRODUTOS.

3.1. Os fornecedores deverão entregar **os produtos não perecíveis no Almoxarifado Central e os perecíveis nas unidades escolares** (responsável pelo recebimento é a dirigente da unidade escolar ou merendeira) no horário das 8:00 às 11:30 e 13:30 às 17:00 hs, de segunda a sexta feira. (Em casos excepcionais, fortuitos ou de força maior, mediante justificativa e convocação prévia feita pelo contratante, deverão entregar aos finais de semana e feriado nos horários estipulados)

3.2. Endereço do Almoxarifado Central Rua Assis Brasil 447, Vila Portes, Fone 3901-3240, conforme solicitação da divisão de Alimentação Escolar, sob a responsabilidade de recebimento do Sr. Fabiano Machado Ferreira (Almoxarife Pleno).

3.3. Os produtos serão conferidos (qualidade e quantidade) e recebidos por servidor designado e responsável pelo Almoxarifado Central. Caso esteja em desacordo serão devolvidos. E o fornecedor terá no máximo 24 horas para o ajuste e a entrega do produto, conforme orientações contidas na Instrução Normativa 01/2016-SMED.

3.4. A entrega dos produtos não perecíveis deverá ser feita até no máximo 05 (cinco) dias úteis, a contar da data de recebimento de ordem de entrega, passível de notificação e autuação caso não atenda o prazo estipulado.

3.5. Os produtos perecíveis serão recebidos pelos dirigentes das unidades escolares, que deverão conferir qualidade e quantidade através da contagem e ou pesagem, conferidos com a nota de entrega que deverá ser assinada com nome legível pelo entregador e pelo responsável do recebimento;

3.6. Os produtos perecíveis deverão ser transportados em carros refrigerados, obedecendo a temperatura de entrega conforme especificações do rótulo e conforme exigência da legislação vigente.

3.7. Os produtos perecíveis serão recebidos por servidores responsáveis pelas cozinhas, que deverão conferir qualidade e quantidade e assinar a nota de controle, sendo que o fornecedor deverá possuir balança no momento da entrega para conferência de todos os produtos.

3.8. Os produtos serão devolvidos, caso não atendam o peso e qualidade necessária;

3.9. Os produtos perecíveis deverão ser entregues nas Unidades Escolas nos endereços constantes do item 4, com seus respectivos responsáveis pelo recebimento:

4. ROTAS DE DISTRIBUIÇÃO DOS PRODUTOS PERECÍVEIS

4.1. ENDEREÇO DAS ESCOLAS

			ROTA PORTO MEIRA		
Nº	**ESCOLA**	**DIRETORES**	**ENDEREÇO**	**BAIRRO**	**Telefone**
1	Acácio Pedroso	Noeli Martins	Rua Traíra, 305	Profilurb I	3901-3360
2	Adele Zanotto Scalco (CAIC)	Élida H. Rockenbach	Rua Javier Koelb, 1923	Jd. Boa Esperança	3901-3338

3	Augusto Werner	Djanira Ap. de A. Anacleto	Rua Atalaia, 190	Carimã	3901-3364
4	Cecília Meireles	Marizete Schulz	Rua Feldspato, 602	Pq. Ouro Verde I	3901-3368
5	Da Vila Shalon	Maria Leontina Aristides	Av. General Meira, 2008	Vila Shalon	3901-3322
6	Jardim Naipi	Marinelma F. Legnaghi	Rua Vicente Celestino, 300	Jardim Guarapuava	3901-3376
7	Pres. Getúlio Vargas	Marcia Solange S. Canzi	Rua Sempre viva nº 347	Vila Adriana	3901-3388
8	Prof.ª Lúcia Marlene	Marcia B. S. Melhorança	Rua Major Acylino de Castro, 130	Vila Yolanda	3901-3391
9	Vinicius de Moraes	Jaqueline S. Brum	Rua das Rosas, 325	Jd. Das Flores	3901-3393
10	Princesa Isabel	Mirtes P. Tontini	Av. das Cataratas, 8025	Imóvel Cataratas Gleba 2	3901-3326

ROTA VILA C

Nº	ESCOLA	DIRETORES	ENDEREÇO	BAIRRO	
1	Ademar Marques Curvo	Elizabeth M. B. Hara	Rua Lúcio Padilha, 170	Vila São Sebastião	3901-3361
2	ACDD	Karina Moraes	Rua Mandaguari Nº 18	Jardim Santa Rosa	3524-1388
3	Altair Ferrais da Silva "Zizo"	Solângela A. de Barros Franzen	Rua Andradina, 2290	Jardim Ipê	3901-3400
4	Arnaldo Isidoro de Lima	Juliana Hubner	Rua D, 520	Vila C	3901-3510
5	Belvedere	Tania Regina Siqueira Cozer	Rua Guaraciaba, esq.Apucarana,300	Jardim Belvedere	3901-3402
6	Cândido Portinari	Silvana Terezinha Faccio	Rua Gaspar,499	Jardim Petropólis	3901-3403
7	Gabriela Mistral	Eliane C. B. Chope Novicki	Av. Eng. Hildemar Leite França, 950	Jardim Lancaster	3901-3405
8	Jorge Amado	Sueli Pinto Lemes	Rua Antônio Alves, 600	Cidade Nova II	3901-3407
9	Monteiro Lobato	Rosemeri Dotto Soleto	Rua Angela Aparecida Andrade,145	Foz do Iguaçu Parte II	3901-3408
10	Najla Barakat	Elza Almeida da Silva	Rua Joaquim Montegute, 460	Jardim Itaipu	3901-3324
11	Padre Luigi Salvucci	Rosana Aparecida Leitão da Silva	Rua Fortaleza, 45	Vila C Nova	3901-3409
12	Ponte da Amizade	Cicera Silvino da Silva	Av. Tancredo Neves, 3159 (Viaduto)	Jardim Jupira	3901-3387
13	Prof.ª Josinete Holler	Edineia Cristina Santos Scansetti	Avenida Paraná, 5221	Vila A	3901-3390
14	Prof.ª Rosália de Amorim	Leonice Ana T. Eisele	Rua Cacique, 883	Jardim Canadá II	3901-3354
15	Prof.ª Suzana Moraes Balen	Enir Ledesma dos Santos	Rua Inacio dos Santos Benitez, 376	Jardim Califórnia	3901-3410

ROTA BR

Nº	ESCOLA	DIRETORES	ENDEREÇO	BAIRRO	Telefone
1	APAE Profissionalizante	Aldeisa Marques Gonçalves	Rua Havaí, 107	Jardim Itamarati	3573-1617

2	Carlos Gomes	Maria Aparecida G. S. Almeida	Alameda Pontal, 184	Campos do Iguaçu	3901-3367
3	Ceres de Ferrante	Maria L. de Oliveira Souza	Av. Mercurio, 1299	Jd. Três Fronteiras	3901-3351
4	Dr. Dirceu Lopes	Ana Paula Ferreira	Rua das Águias, 185	Portal da Foz	3901-3369
5	Elói Lohmann		Rua Munhoz de Melo, 147	Conjunto Res. Grauna	3526-8817
6	João Adão da Silva	Leila Dariana B. de Lima	Rua Julio Brecher, 450	Conjunto Lagoa Dourada	3901-3406
7	João da Costa Viana	Cátia R. de J. Gadonski	Rua Mundaú, 340	Três Lagoas	3901-3418
8	Olavo Bilac	Nelise Hammes	Rua Irio Manganelli, 2425	Gleba Guarani	3901-3325
9	Olímpio Rafagnin	Vania de Lima	Rua Luz Marina, 32	Pq. Imperatriz	3901-3419
10	Papa João Paulo I	Fabiana Luciano de Oliveira	Rua Humaitá, 16	Jardim Itamarati	3901-3386
11	Três Bandeiras	Ruti Nascimento Pereira	Rua João Camara Filho, 320	Três Bandeiras	3901-3411

ROTA SÃO FRANCISCO

Nº	ESCOLA	DIRETORES	ENDEREÇO	BAIRRO	
1	Antônio Gonçalves Dias	Érica Aiana Theodorovitz	Rua Purus, 234	Campos do Iguaçu	3901-3363
2	Cora Coralina	Elenir Campos de Chagas	Rua Pacembu, 100	Parque Morumbi II	3901-3352
3	Duque de Caxias	Rita de Cássia Tavares	Av. Mario Filho, 2739	Morumbi III	3901-3420
4	Emílio de Menezes	Leonice de F. Cruz Bueno	Av. Mario Filho,1252	Morumbi II	3901-3350
5	Érico Verissimo	Elizangela de Andrade Americo	Rua Jorge Sanwais, 4375	Jardim São Paulo	3901-3359
6	Frederico Engel	Sonia Aparecida Zolin	Avenida Ayrton Senna, 2245	Jardim Copacabana	3901-3375
7	Irio Manganelli (CAIC)	Cirlene Martins de Oliveira Munaro	Airton Sena c/ Pompeu de Toledo,773	Morumbi I	3901-3327
8	João XXIII	Ariney Glasser	Rua José Carlos Pace, 304	Morumbi I	3901-3355
9	Júlio Pasa	Lilian Celsa Ramirez Ribera	Rua Espirito Santo, 1226	Vila Maltide	3901-3384
10	Osvaldo Cruz	Rosicler de Oliveira	Rua Ocuí, 321	Lot. João Paulo II	3901-3385
11	Prof.Benedito Cordeiro	Maria de Lourdes C. Brasil	Rua Tapuias, 193	Jardim Tarobá	3523-5318

ROTA CENTRO

Nº	ESCOLA	DIRETORES	ENDEREÇO	BAIRRO	
1	APAE -Melvin Jones	Aldeisa Marques Gonçalves	Av. Paraná,1536	Jardim Polo Centro	3573-6229
2	APASFI	Marcia M. da S. Hames	Rua Berlamindo de Mendonça, 621	Centro	3523-4880
3	Colégio V. São Jose	Irmã Angela Pan		Centro	
4	Nosso Canto	Elisa Marinho	Rua Ariano Suassuna, 610	Jardim Central	3522-1398

5	Prof. Parigot de Souza	Jair Agostini	Rua Benjamin Constan, 493	Centro	3901-3309
6	Prof.ª Elenice Milhorança	Maria Irailde da S. Vieira	Rua Di Cavalcanti, 523	Jardim América	3901-3389
7	Santa Rita de Cássia	Adriana Castelli	Rua Anita Malfatti, 500	Vila Pérola	3901-3319

ROTA INTERIOR

Nº	ESCOLA	DIRETORES	ENDEREÇO	BAIRRO	
1	Brigadeiro Sampaio	Sonia Regina de Freitas	Rua Manoel Laurindo 8735	Alto da Boa Vista	3369-7024
2	Eleodoro Elbano Pereira	Rosangela Aparecida Guerin	Rua Victório Basso nº 3030	Aparecidinha	3901-3321

CENTRO ESCOLA BAIRRO

Nº	ESCOLA		ENDEREÇO	BAIRRO	
1	C.E.B - Buba	Elizeu Paulo Machado	Rua Golfinhos esq Amor Perfeito nº 460	Porto Meira - Conjunto Buba	3901-3289
2	C.E.B - Arnaldo Isidoro	Joana Teixeira	Rua D, 520	Vila C	3901-3401
3	C.E.B - Clóvis Cunha	Marcia Vitorassi	Rua Julio Brecher, 450	Lagoa Dourada	3901-3571
4	C.E.B - Darci Zanatta	Maria Antonia Moreno	Rua Pompeu de Toledo 773	Morumbi I	3901-3323
5	C.E.B - Érico Verissimo	Lilian Regina	Rua Jorge Sanwais nº 4375	Jd. São Paulo	3525-1876
6	C.E.B - Leonel Brizola	Marilda Ribeiro Pereira	Rua Ricieri Maran, 388	Jd. Três Lagoas	3901-3270

ROTA PORTO MEIRA

Nº	CMEIS	Diretores	ENDEREÇO	BAIRRO	Telefone
1	Ariano Suassuna	Dayane Rodrigues da Rocha	Rua Golfinho 2070	Parque OuroVerde	3901-3221
2	Elfrida Keller	Maria Salete P. Ruoccco	Rua das Papoulas, 525	Lot. Bourbon	3901-3294
3	Mamãe Agenora	Darimar A. Maia Vasques	Rua Arenque, 110	Ouro Verde	3901-3302
5	Novo Horizonte	Ingrid Bark Pinheiro	Rua Luiz Pinheiro,434	Jardim Novo Horizonte	3901-3306
6	Ouro Verde	Juliane C. Pereira	Rua Ágata, 367	Ouro Verde	3901-3422
7	Ozires Santos	Valdirene dos S. Gonzaga	Rua Amor Perfeito nº 417	Porto Meira	99997-4442
8	Rosa Cirilo de Castro	Maria do S. de Barros	Rua Pirapitanga, 352	Profilurb II	3901-3313
9	Soldadinho de Chumbo	Lídia S. Diesel da Rosa	Rua Bagre, s/nº	Profilurb I	3901-3314
10	Pré Mãe Maria	Ana Maria Basso	Avenida Morenitas, 2047	Vila Padre Monti	3529-7138

ROTA VILA C

Nº	CMEIS		ENDEREÇO	BAIRRO	
1	Amina Barakat	Andreia Salomão de Souza	Rua Planaldo, +D19;D40 s/n	Jd Itaipu	3901-3263
2	Amor Perfeito	Salete Leite da Silva	Rua Zulema Araujo Frazom,s/nº	Cidade Nova	3901-3287
3	Antonio Damião Ferreira Neto	Fabiane Fontana Manarim	Rua: Francisco de Sá, 70	Curitibano II	3901-3439
4	Carlos Gauto	Malgari Lucia Vedana dos Santos	Rua João Alfredo Muller, 279	São Sebastião	3901-3291
5	Celeste Sottomaior	Maristela Serafini dos Santos	Rua Antonina, s/nº	Jardim Paraná	3901-3292
6	Dom Olívio	Vitoria Coronel	Avenida Tancredo Neves, 4203	Porto Belo	3901-3286
7	Flor de Acácia	Maria Eliane Marques	Rua Ângela Apª Andrade, 945	Jardim Califórnia	3901-3295
8	Flor de Lis	Cassia da Silva Santos Neukamp	Rua "N", 655	Vila "C" Nova	3901-3296
9	Prof Nídia Benitz	Danielle Cristina S. de Mello	Rua Etelvina Bodinhão Santos, 85	Vila Solidária	
10	José Bento Vidal	Alaídes Salomão Dias	Rua Vila Velha, s/nº	Conjunto C	3901-3511
11	Profª Nilva de Jesus	Andriele Cristiane Lorencini	Rua Bento Gonçalves, 594	Jardim Karla	3901-3310

ROTA BR

Nº	CMEIS		ENDEREÇO	BAIRRO	
1	Cláudio Lourenço	Juliana da Paz Santos	Rua Pedro Francisco Keru, 50	Sol de Maio	3901-3293
2	João de Aquino	Tatiane Ferreira Brill	Rua Oscar A. Franco, 27	Jardim Santa Rita	3901-3299
3	Prof Heley de Abreu Silva Batista	Andressa Aparecida Bonfim	Rua Humberto Machado, 180	Imóvel FI - Parte II	
4	Com. Pedro Lakus	Clarice Rosa Machado	Rua Franco Velasco, 285	Três Bandeiras	3901-3315
5	Três Lagoas	Karina Muller Maleski	Rua Camorin, s/nº	Três Lagoas	3901-3316
6	Victório Basso	Katieli de A. Souza Mariano	Rua Engenho Novo, 299	Parque Imperatriz	3901-3442

ROTA SÃO FRANCISCO

Nº	CMEIS		ENDEREÇO	BAIRRO	
1	Bárbara Matos	Edinalva Moreira	Rua Cisne, 1510	Morumbi III	3901-3288
2	Campos do Iguaçu	Elizabeth Emma Soares de Nunez	Rua Capibaribe, 1695	Campos do Iguaçu	3901-3290
3	Guilherme Augusto Terres	Marcia Juliana Eringer	Rua Tenente Eduardo Olmedo 1060	Morumbi II	3901-3219
4	Inácia de Meneses	Eliane Tesch	Rua Pompeu de Toledo, s/nº	Morumbi I	3901-3297
5	Jardim Lindóia	Marilza R. de Oliveira	Rua Foz da Areia, 274	Jardim Lindóia	3901-3298
6	Júlia Ferrais	Delsi Loraini W. Bellon	Rua Saracura, 202	Portal da Foz	3901-3300

7	Maricota Basso	Sandra Iareski da Silva	Rua Airton Ramos, 521	Jardim São Paulo	3901-3303
8	Osvaldo Goch	Elisabete Bizzente de Souza	Rua Ronie Peterson, 120	Vila Borges	3901-3307
9	Pingo de Gente	Cristina dos Santos Mendes	Av. República Argentina, 6445	Cohapar III	3901-3280
10	Rubem Alves	Lucia Benitez Holanda	Rua Jorge Sanwais, 4627	Jardim São Paulo	3901-3237
11	São Francisco	Jaqueline Spagna	Rua Canindé, 1215	Morumbi II	3901-3301
12	Nossa Senhora da Conceição	Irmã Nilda Ferreira de Souza	Rua Otávio Portes, 156	Parque Morumbi II	3578-5411
13	Zilda Arms	Claudete de F. Oliveira	Rua Barão da Serra Negra, 2169	Morumbi II	3901-3218
14	Vila Esmeralda	Sônia Doldan Bettin	Rua Potiguara, 2518	Vila Esmeralda	3901-3445

			Centro		
Nº	**CMEIS**		**ENDEREÇO**	**BAIRRO**	
1	Ramona Dotto	Anarlei de Castro	Rua Emílio de Menezes, 1689	Jardim América	3901-3311
2	APMI	Irmã Nilda Ferreia de Souza	Rua Almirante Barroso/ frente ao CAESP	Centro	3253-5667
3	Mamãe Carolina	Irmã Janaina C. Nazario	Rua Mato Grosso, 631	Vila Maracanã	3574-4150

4.2. PRODUTOS PERECÍVEIS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, ENTREGA PELO FORNECEDOR DIRETAMENTE NAS ESCOLAS MUNICIPAIS E CMEIS

	PRODUTO	UNID	QUANT. DE ENTREGA NOS CMEIS	QUANT. DE ENTREGA NAS ESCOLAS	TOTAL	DIAS DE ENTREGA
1	Alho	kg	60	130	4000	Segunda / Terça / Quarta / Quinta - feira
2	Batata	kg	550	550	40000	Segunda / Terça / Quarta / Quinta - feira
4	Cebola	kg	270	470	25000	Segunda / Terça / Quarta / Quinta - feira
5	Cenoura	kg	400	500	20000	Segunda / Terça / Quarta / Quinta - feira
6	Tomate	kg	500	600	35000	Segunda / Terça / Quarta / Quinta - feira
7	Repolho	kg	320	600	15000	Segunda / Terça / Quarta / Quinta - feira
8	Banana Caturra	kg	1600	3500	10000	Segunda / Terça / Quarta / Quinta - feira
9	Laranja Pêra	kg	1600	0	35000	Segunda / Terça / Quarta / Quinta - feira
10	Mamão	kg	540	0	25000	Segunda / Terça / Quarta / Quinta - feira
11	Maçã	kg	700	2800	45000	Segunda / Terça / Quarta

						/ Quinta - feira
12	Ovos	dúzia	500	0	25000	Segunda / Terça / Quarta / Quinta - feira
13	Polpa de Fruta	kg	400	800	10000	Segunda / Terça / Quarta / Quinta - feira

	PRODUTO	UNID	QUANTIDADE DE ENTREGA NOS CMEIS	QUANTIDADE DE ENTREGA NAS ESCOLAS	TOTAL	DIAS DE ENTREGA
1	Carne Moída	kg	520	650	40000	Diariamente
2	Carne patinho em isca	kg	300	700	20000	Diariamente
3	Carne músculo	kg	300	100	8000	Segunda e terça feira
4	Coxa Sobre coxa frango	kg	900	1600	40000	Diariamente
5	Filé sassami de frango	Kg	900	1600	40000	Diariamente
6	Frango moído	kg	540	580	10000	Diariamente
7	Pernil suíno em iscas	kg		700	7500	Segunda e terça feira

	PRODUTO	UNID	QUANTIDADE DE ENTREGA NOS CMEIS	QUANTIDADE DE ENTREGA NAS ESCOLAS	TOTAL	DIAS DE ENTREGA
1	Leite tipo C	Litros	4300	3000	250000	Diariamente
2	Iogurte	Litros	1600	4000	65000	Diariamente

DISTRIBUIÇÃO PÃO TIPO CASEIRINHO	
Entrega_*SEMANAL* pelo fornecedor diretamente nas Escolas Municipais, Cmeis e Centros Escolas Bairro	
Dia de entrega	**Quantidade**
Segunda-feira	180
Terça-feira	620
Quarta-feira	500
Quinta-feira	320
Sexta-feira	480
TOTAL	2100

4.2.1. *Observação: Os dias de entregas e as quantidades eventualmente poderão sofrer alterações, devido feriados e planejamento do cardápio.*

MODELO DE NOTA(ROMANEIO) DE ENTREGA NAS UNIDADES ESCOLARES

Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE

SMED - Divisão de Alimentação Escolar

TERMO DE RECEBIMENTO

Logo da empresa

CLIENTE:	ADELE ZANOTTO SCALCO **(nome da escola/CMEI)**	ROTA:	**PORTO MEIRA**
		Empenho :	_____/**18**

Atesto que os (as) responsáveis abaixo receberam durante o período de __/__/18 à __/__/18 (semana) da empresa _____CNPJ _____ os produtos relacionados:

Quant	Und	Produto	Vlr Unit.	Total	Quant	Und	Produto	Vlr Unit.	Total
48,0000	KG	CUCA CASEIRA	12,8500	616,80	90,0000	KG	BANANA CATURRA	2,3400	210,60
									827,40

Neste termo os produtos entregues estão de acordo com projeto de venda de Gênero Alimentícios para a Alimentação Escolar totalizando o valor de _____

Declaro ainda que o(s) produto(s) recebido(s) está(ao) de acordo com os padrões de qualidade aceitos por esta instituição.

FOZ DO IGUACU, 16 de ABRIL de 2018

Recebido por :_____ Entregador :_____

FNDE

Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE

SMED - Divisão de Alimentação Escolar

TERMO DE RECEBIMENTO

Logo da empresa

CLIENTE:	ADELE ZANOTTO SCALCO **(nome da escola/CMEI)**	ROTA:	**PORTO MEIRA**
		Empenho :	_____/**18**

Atesto que os (as) responsáveis abaixo receberam durante o período de __/__/18 à __/__/18 (semana) da empresa _____CNPJ _____ os produtos relacionados:

Quant	Und	Produto	Vlr Unit.	Total	Quant	Und	Produto	Vlr Unit.	Total
48,0000	KG	CUCA CASEIRA	12,8500	616,80	90,0000	KG	BANANA CATURRA	2,3400	210,60
									827,40

Neste termo os produtos entregues estão de acordo com projeto de venda de Gênero Alimentícios para a Alimentação Escolar totalizando o valor de _____

Declaro ainda que o(s) produto(s) recebido(s) está(ao) de acordo com os padrões de qualidade aceitos por esta instituição.

FOZ DO IGUACU, 16 de ABRIL de 2018

Recebido por :_____ Entregador :_____

5. DOS PREÇOS MÁXIMOS, ENTREGA E QUANTIDADES

5.1. O valor máximo total da presente licitação é de **R$ 7.087.397,90** (Sete milhões, oitenta e sete mil, trezentos e noventa e sete reais e noventa centavos).

5.2. Todos os custos/despesas oriundos do objeto da presente licitação serão suportados pelo licitante vencedor.

6. DO RECEBIMENTO

6.1. O bem ou prestação de serviço deverá ser executado em conformidade com a Nota de Empenho e os termos do edital.

6.2. A entrega do bem ou da prestação do serviço deverá ser efetuada sempre que solicitada, e não serão tolerados atrasos sem justificativa prévia.

6.3. Todos os bens fornecidos ou serviços prestados serão conferidos no momento da entrega, e se a quantidade e/ou qualidade dos mesmos não corresponder às especificações exigidas, a remessa apresentada será devolvida para substituição ou adequações, no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis.

6.4. A entrega dos produtos não perecíveis deverá ser feita até no máximo 05 (cinco) dias úteis, a contar da data de recebimento de ordem de entrega, passível de notificação e autuação caso não atenda o prazo estipulado.

6.5. Os produtos perecíveis deverão ser entregues conforme planilha do anexo II (ou conforme necessidade) pelo fornecedor, diretamente nas Escolas, Centros de Educação Infantil, Centros Escola Bairro e Entidades Filantrópicas segundo cronograma de entrega (Anexo 02). A planilha da quantidade e dias de entrega dos produtos perecíveis será enviada via e-mail, pela divisão de Alimentação Escolar, para os fornecedores, que deverão fazer uma guia conforme as quantidades da planilha e deixar nos locais de entrega.

6.6. Caso seja solicitado o vencedor deverá apresentar amostras, dos produtos solicitados, para eventuais testes de laboratório ou degustação e avaliação das características sensoriais, no prazo máximo de 48 horas após pregão, conforme Resolução nº 002 de 10 de janeiro de 2002 – FNDE.

6.7. Caso seja solicitado o vencedor deverá apresentar ficha técnica ou declaração com informações sobre a composição nutricional do produto juntamente com laudo microbiológico de laboratório habilitado/reconhecido pela Anvisa ou Mapa e/ou laudo de inspeção sanitária dos produtos (exceto para produtos *in natura* [frutas e legumes não processados]) com validade de 1 ano a contar da data de entrega do laudo de acordo com a Portaria 1428 de 26 de novembro de 1993 do Ministério da Saúde, a Resolução RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001 e a Resolução CD/FNDE nº26/2013, como forma de garantir a qualidade dos produtos.

6.8. A rotulagem dos produtos deverá ter o valor nutricional, data de fabricação e validade conforme Resolução RDC nº 360 de 23 de dezembro de 2003.

6.9. Os produtos não perecíveis deverão estar de acordo com a nota de empenho obedecendo marca, peso e data de validade no prazo para serem consumidos, no mínimo 06 (seis) meses.

6.10. O fornecedor de água e gás deverá fornecer os tickets (vale gás/água) com as informações: identificação do gás (P13 ou P45), logomarca e telefone da empresa, frase "Exclusivo para uso da Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu" e numeração para controle no ticket e canhoto. Após o chamado da unidade escolar, a empresa fornecedora do gás terá o prazo máximo de entrega de 2 horas.

6.11. Caso o chicote das unidades escolares não seja compatível com a marca de gás vencedora, será de responsabilidade da empresa qualquer troca por não compatibilidade.

6.12. **O fornecedor deverá apresentar declaração de substituição do produto em no máximo 24 horas, caso o mesmo seja rejeitado no momento da entrega ou durante a manipulação ou cocção.**

6.13. Cada fornecimento/serviço somente será considerado concluído mediante a emissão de termo de recebimento definitivo.

6.14. O recebimento definitivo do objeto deste Edital, não exime o fornecedor de ser responsabilizado, dentro das penalidades previstas na Lei 8.666/93 e alterações, pela má qualidade que venha a ser constatada durante o uso, dentro do prazo de validade, dos produtos fornecidos.

7. DO PAGAMENTO

7.1. O pagamento será efetuado no prazo de 30 (trinta) dias após cada entrega do objeto licitado, mediante apresentação da Nota Fiscal / Fatura, devidamente atestada (certificada) pela órgão responsável, as despesas decorrentes desta licitação correrão por conta das dotações orçamentárias:

Dotação	Recursos
12051230606002116339030100 0	Recursos Ordinários (Livres)
12051230606002116339030110 7	MDE/Salário Educação
12051230606002116339030113 4	PMFI/FNDE – Merenda Escolar

7.2. A contratada ficará obrigada a repassar para a contratante, na proporção correspondente, eventuais reduções de preços, decorrentes de mudança de alíquotas de impostos incidentes sobre o fornecimento do objeto, em função de alterações na legislação pertinente;

7.3. O pagamento será efetuado após a comprovação de que o fornecedor/prestador de serviços se encontra em dia com o INSS e FGTS, mediante consulta "*on-line*" ao sistema de controle da Caixa Econômica Federal e Instituto Nacional do Seguro Social.

7.4. Constatando o recebedor qualquer divergência ou irregularidade na Nota Fiscal, esta será devolvida à licitante para as devidas correções.

8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

8.1. Pagar o valor acordado mediante certificação da nota fiscal pelo ordenador da despesa, fiscalizar e gerenciar o recebimento do material e assessoria prestada;

8.2. Notificar a contratada quando da não execução do objeto em questão, seja pelo atraso nas entregas/não atendimento aos cronogramas informados, previamente à entrega, pela Divisão de Alimentação Escolar, seja pela má qualidade dos produtos entregues, não atendendo às especificações;

8.3. Realizar a fiscalização da qualidade da alimentação escolar, conforme Instrução Normativa 01/2019 – SMED;

8.4. As nutricionistas da SMED, responsáveis pela elaboração do cardápio e controle da qualidade da alimentação escolar, acompanharão o processo de preparo das refeições, bem como também a qualidade dos produtos e a forma de transporte, podendo inclusive solicitar ao fiscal a notificação imediata dos fornecedores que não atenderam às especificações previstas neste termo de referência;

9. DA FISCALIZAÇÃO

9.1. Fica responsável pela fiscalização do presente instrumento contratual o servidor Wesley Brandt e pela gestão a servidora Marise Martins.

ANEXO III

1. DAS EXIGÊNCIAS DA PROPOSTA COMERCIAL

1.1. O encaminhamento de proposta para o sistema eletrônico pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital. 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.

1.2. A proposta de preços inicial deverá ser digitada no site **www.licitacoes-e.com.br**, para análise e terá que conter:

I- **Preço total do item**, grafado em algarismos, com até duas casas decimais após á vírgula; em moeda brasileira corrente;

II- **Marca dos itens cotados**, a não especificação da marca acarretará na desclassificação do licitante.

III- Conter as condições de pagamento em conformidade com o edital, a não especificação significa que a licitante concorda com os termos do edital;

IV- Prazo de validade da proposta: 60 dias, a não especificação significa que a licitante concorda com os termos do edital;

V- Será desclassificada a proposta que estiver elaborada em desacordo com os termos deste edital, que se oponha a qualquer dispositivo legal vigente ou que contenha preços excessivos ou manifestamente inexeqüíveis, preços simbólicos ou irrisórios.

VI- É vedada a identificação do licitante antes do término da fase competitiva.

1.3. Não será aceita cobrança posterior de qualquer imposto, tributo ou assemelhado adicional, salvo se alterado ou criado após a data de abertura desta licitação e que venha expressamente a incidir sobre o objeto desta licitação, na forma da Lei.

1.4. Os tributos, emolumentos, contribuições sociais, fiscais e parafiscais que sejam devidos em decorrência direta ou indireta do objeto da licitação, serão de exclusiva responsabilidade do contribuinte, assim definido na Norma Tributária.

1.5. O licitante declara haver levado em conta, na apresentação de sua proposta, os custos, emolumentos, encargos, inclusive sociais, contribuições fiscais e parafiscais, bem como os tributos incidentes sobre a compra dos materiais, não cabendo quaisquer reivindicações devidas a erros nessa avaliação.

2. DA HABILITAÇÃO

2.1. São documentos obrigatórios à habilitação neste certame:

I - Prova de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ;

II - Certidão Negativa de Débitos de Tributos Federais quanto aos Tributos e Contribuições Federais e também quanto à Dívida Ativa da União;

III - Certidão Negativa de Débito - CND – referente ao FGTS;

IV - Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas;

V - Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual;

VI - Prova de regularidade com a Fazenda Municipal.

VII - Licença sanitária da proponente;

VIII - Número do registro dos gêneros alimentícios no Ministério da Agricultura ou órgão competente; no que couber;

IX - Documento comprobatório emitido pela ANP – AGÊNCIA NACIONAL DE PETRÓLEO - lhe autorizando a realizar a revenda de GLP dentro do prazo de validade (**exclusivamente para os itens 62, 91 e 113)**

X - Declaração do cumprimento do disposto no inciso XXXIII, do artigo 7º, da Constituição Federal - conforme modelo I

XI - Declaração de independência de proposta - modelo III

XII - Declaração de idoneidade - modelo IV

XIII - Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características com o objeto da licitação através da apresentação de no mínimo 01 (um) atestado de desempenho anterior, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprobatório da capacidade técnica para atendimento ao objeto da presente licitação;

XIV - Certidão Negativa de Falência ou Concordata, expedida pelo Cartório Distribuidor da sede da pessoa jurídica, expedida no domicílio da pessoa jurídica;

XV - Tratando-se de microempresa e empresa de pequeno porte, tendo em vista o tratamento diferenciado concedido pela Lei Complementar nº 123/2006, deverá apresentar a Certidão expedida pela Junta Comercial, conforme consta no art. 8º da Instrução Normativa DNRC nº 103/2007.

XVI - Declaração de que se enquadra como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte nos termos do art. 3º, da Lei Complementar n.º 123, de 14 de dezembro de 2006. - conforme modelo II – **assinada pelo contador**

XVII - Ato Constitutivo, estatuto ou contrato social (***última alteração ou a consolidação***) em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e no caso de sociedade de ações, acompanhadas de documentos de eleição de seus administradores;

3. ENCAMINHAMENTO DA DOCUMENTAÇÃO AO (À) PREGOEIRO (A)

3.1. Os documentos deverão chegar ao endereço constante do preâmbulo deste edital, sob pena de desclassificação da proposta, além das demais penalidades previstas neste edital, no prazo máximo de 03 (três) dias úteis posteriores à data do encerramento da Sessão Pública do Pregão, independente de comunicação do Pregoeiro.

3.2. O (a) Pregoeiro (a) poderá solicitar a documentação da empresa classificada em segundo e terceiro lugares, e assim sucessivamente, para garantir a aquisição do objeto dentro das exigências do Edital. As empresas convocadas que não apresentarem a documentação estarão sujeitas às penalidades previstas neste Edital.

4. CONSIDERAÇÕES SOBRE A DOCUMENTAÇÃO

4.1. Caso as Certidões não provem a regularidade do licitante, estes estarão imediatamente inabilitados no presente processo licitatório, além de sofrerem as penalidades previstas no edital e na legislação pertinente.

4.2. Os documentos referidos nos itens 2 e 3 deste Anexo poderão ser apresentados em original, cópia autenticada ou publicação em órgão da imprensa oficial. A aceitação das certidões, quando emitidas através da Internet, fica condicionada à verificação de sua validade sendo dispensada sua autenticação.

4.3. A documentação de que trata os itens 2 e 3 deste Anexo deverá estar dentro do prazo de validade na data prevista para abertura das propostas no preâmbulo deste Edital**.**

4.4. Caso os documentos referidos nos itens 2 e 3 deste Anexo não mencionem o prazo de validade, será considerado o prazo de 60 (sessenta) dias contados de sua emissão.

4.5. Caso a licitante seja a matriz, todos os documentos apresentados deverão estar em nome da matriz. Caso seja a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles que, pela própria natureza ou por determinação legal, forem comprovadamente emitidos apenas em nome da matriz ou cuja validade abranja todos os estabelecimentos da empresa.

4.6. As microempresas e empresas de pequeno porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.

4.7. Havendo alguma restrição nos documentos de regularidade fiscal da microempresa ou empresa de pequeno porte, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis posteriores ao prazo estipulado no item 3.1, para a regularização da documentação, sob pena de decair do direito à contratação;

4.8. Ultrapassado o prazo previsto no subitem 4.7, a microempresa ou empresa de pequeno porte decairá do direito à contratação, sem prejuízo das sanções prevista na Lei Federal nº 8.666/93, sendo facultado à Administração convocar o licitante remanescente, na ordem de classificação para a assinatura do contrato ou revogar a licitação.

ANEXO IV - MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

PREGÃO ELETRÔNICO Nº ____/2019

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº _____/2019

No dia __ de _____ do ano de dois mil e dezoito, na Diretoria de Compras e Suprimentos da **Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu**, pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no CNPJ sob nº 76.206.606/0001-40, com sede à Praça Getulio Vargas, 260 - centro, neste ato representada pelo **Representante do Comprador**, Sr. _____, foram registrados nesta Ata as quantidades e os preços da empresa: ----------**,** pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob nº ----------, resultantes do **PREGÃO ELETRÔNICO Nº ____/2019**, cujo objeto é o REGISTRO DE PREÇOS para a _____ _____. com os preços dos ITENS abaixo relacionados:

item	quant.	unidade	descrição	unit.	total

As especificações técnicas constantes do PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº _____/2018, assim como todas as obrigações e condições descritas no Edital, no Termo de Referência e na proposta de preços, integram esta Ata de Registro de Preços, independentemente de transcrição.

A validade desta Ata de Registro de Preços é de 12 (doze) meses, a contar de __ de _____ de 2019.

Foz do Iguaçu, ... de ..... de 2019.

Representante do Comprador
Portaria nº _____

Empresa
Nome do representante
CPF do representante

ANEXO V

INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 001/2019 - SMED

Orienta as Unidades Educacionais Municipais sobre a entrega, recebimento, preparo e distribuição da alimentação escolar na Rede Municipal de Ensino.

A Secretaria Municipal da Educação, no uso das atribuições legais e considerando:

- Resolução CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013,
- Resolução ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004,
- Lei Complementar de Foz do Iguaçu Nº 17, de 30 de agosto de 1993.
- Lei Estadual nº 14.423, de 02 de junho de 2004
- A necessidade de definir critérios, funções e/ou responsabilidades de

gestores e funcionários na organização, entrega, recebimento, preparo e distribuição da alimentação escolar na Rede Municipal de Ensino da Rede Municipal de Ensino de Foz do Iguaçu, expede a presente Instrução Normativa.

Art. 1º Cada Unidade de Ensino é responsável pela guarda, recebimento, controle, armazenamento, conservação, preparo e consumo dos gêneros alimentícios recebidos, além da distribuição da alimentação.

Art. 2º As merendeiras devem acompanhar e seguir o cardápio enviado pela Secretaria Municipal da Educação/Divisão de Alimentação Escolar e registrar a movimentação diária dos produtos bem como o ***número de refeições servidas***.

Art. 3º A assinatura de recebimento de todas as mercadorias entregues só deve ocorrer após o funcionário responsável ter conferido rigorosamente os produtos e verificado se os itens, quantidades e qualidade estão de acordo com as condições no romaneio entregue pelo fornecedor.

Art. 4º As merendeiras deverão verificar o número de crianças presentes diariamente e preparar a alimentação de acordo com a quantidade de alunos, evitando o desperdício.

DO ARMAZENAMENTO

Art. 5º A despensa deve ser mantida sempre limpa e organizada, para facilitar o controle das condições e prazo de validade dos gêneros alimentícios.

§ 1º Os gêneros alimentícios, mesmo que em suas embalagens secundárias (caixas, fardos), **NÃO** poderão ser armazenados diretamente em contato com a superfície (chão), devendo ser utilizados prateleiras e estrados.

§ 2º Os alimentos deverão ser acondicionados protegidos do sol e em ambiente com boa ventilação.

§ 3º As janelas da despensa, cozinha e refeitório deverão ser providas de telas de proteção, evitando assim a entrada de insetos.

§ 4º A despensa dos gêneros alimentícios é de uso exclusivo para armazenamento dos produtos da alimentação escolar. **É vedada** utilização deste local para materiais de limpeza, expediente, esportivos, peças de vestuário e outros pertences pessoais, objetos em desuso, entre outros.

§ 5º Os gêneros alimentícios após serem retirados das caixas e fardos, deverão ser guardados, agrupados por tipo e gênero nas prateleiras, de modo a facilitar o controle de estoque.

§ 6º Os produtos devem ser organizados de forma que os de validade mais próxima sejam dispostos a frente dos demais para que sejam consumidos prioritariamente: ***Primeiro que ENTRA - Primeiro que SAÍ.***

DAS SOBRAS DOS ALIMENTOS

Art. 6º A fim de evitarmos problemas (desvio de merenda) orientamos que as sobras das preparações não sejam levadas por funcionários ou doadas.

§ 1º Desvio de merenda é caracterizado por todo e qualquer alimento ou preparação fornecido(a) para o destino que não seja a alimentação escolar dos alunos, bem como o recebimento de alimentos diferente na nota assinada.

§ 2º Os responsáveis pelo desvio, direção e merendeiras e quem recebeu, poderão responder nas esferas administrativa, civil e criminal.

DA FALTA, EXCESSO E REMANEJAMENTO

Art. 7º Havendo previsão de falta de algum gênero alimentício para o preparo e atendimento aos alunos, a unidade de ensino deverá entrar em contato imediato com a Divisão de Alimentação Escolar, com antecedência mínima de 5 (cinco) dias para as providências necessárias.

Art. 8º Em caso de excesso de alimentos na unidade, a Divisão de Alimentação Escolar deverá ser informada para que possam ser tomadas as medidas necessárias (adequação do per capta e do cardápio, diminuição ou remanejamento). Os alimentos não poderão estar **VENCIDOS** para o **REMANEJAMENTO.**

§ 1º É de responsabilidade da Unidade de Ensino o controle do vencimento dos produtos, após o vencimento não será possível realizar remanejamento.

ALTERAÇÕES NAS CARACTERÍSTICAS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Art. 9º Ao perceber qualquer alteração nas características próprias dos produtos, o gestor deverá comunicar imediatamente a Divisão de Alimentação Escolar para as devidas orientações e providências.

§ 1º É vedado o descarte e doação de alimentos, mesmo que alterados, antes das orientações enviadas pela Divisão de Alimentação Escolar, sob pena de assumir responsabilidade pelo ato isolado praticado.

DO PRAZO DE VALIDADE DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Art. 10 Alimento com prazo de validade vencido na unidade de ensino é condição inadmissível e injustificável, cabendo, após apuração, penalização aos responsáveis da unidade de ensino. Devendo ser informado a Secretaria de Educação para orientações sobre as providências a serem tomadas.

DAS ATRIBUIÇÕES DAS MERENDEIRAS

Art. 11 Fazer uso de uniforme limpo, sapatos fechados e touca **com os cabelos totalmente protegidos.**

Art. 12 Deverão seguir o procedimento de lavagem das mãos conforme "***Instruções para lavar as mãos corretamente"*** afixadas no local onde manipuladores de alimentos efetuam a lavagem destas.

Art. 13 Manter unhas limpas, curtas e sem esmalte.

Art. 14 É proibido uso de maquiagem, perfumes e todo tipo de adorno como: *anéis, alianças, relógios, brincos, colares, pulseiras, entre outros durante a manipulação de alimentos.*

Art. 15 Registrar as saídas de estoque, bem como o número de refeições servidas e cardápio é atribuição do responsável designado para este fim.

Art. 16 Manter limpos os locais de preparação e armazenamento dos alimentos, bem como dos utensílios utilizados na preparação e distribuição, sendo de responsabilidade dos manipuladores de alimentos.

Art. 17 Caso o manipulador seja acometido por alguma doença transmissível (resfriado, gripe, diarréia) ou apresente lesões nas mãos deverá ser afastado das funções de manipulador de alimentos.

Art. 18 Conforme Termo de Referência para contratação da mão de obra para o preparo da alimentação escolar, o Item 9 – o qual descreve as funções das merendeiras, e o Item 12.g. – o qual trata das proibições de desempenho de funções alheias, proíbe-se às merendeiras preparar alimentos e/ou prestar serviço à cantina comercial, assim como preparar alimentos exclusivos para funcionários, podendo o diretor(a) da unidade de ensino responder administrativamente.

ORIENTAÇÕES PARA O USO ADEQUADO DOS UNIFORMES PELAS MERENDEIRAS

Art. 19 O uso do uniforme é fundamental para garantir a higiene dos alimentos, além de ser equipamento de proteção individual do trabalhador, prevenindo riscos de cortes, queimaduras e/ou quedas; por isso, o uniforme deve ser usado somente nas dependências internas da escola e deve ser trocado diariamente, mantendo-o limpo e conservado.

§ 1º Além disso, não devem carregar no uniforme, objetos de uso pessoal (canetas, cigarro, dinheiro, celular) nem usar adornos (brincos, anéis e pulseiras), para evitar contaminações.

Art. 20 *É vedado o uso de aparelho celular*, o mesmo não deverá ser utilizado nas dependências da cozinha e na manipulação de alimentos, pois possui grande risco de contaminação, conforme apontam estudos que mostram que celular possui mais bactérias que vaso sanitário, portanto celulares não devem estar na cozinha.

Art. 21 Ao se vestir deverão colocar inicialmente a touca, em seguida as roupas e por ultimo o calçado, lavando as mãos em seguida.

§ 1º ***Toucas:*** Todos os manipuladores de alimentos, bem como as demais pessoas que têm acesso à cozinha, devem usar cabelos presos e completamente cobertos com redes ou toucas. Curiosidade: 1 mm de cabelo pode conter até 50.000 microorganismos.

§ 2º ***Luvas de látex (borracha):*** Devem ser usadas para proteção das mãos e punhos contra agentes agressivos, como produtos de limpeza. Não deverão ser utilizadas para manipular alimentos.

§ 3º ***Luvas plásticas descartáveis:*** Deverão ser utilizadas exclusivamente no preparo do pão e distribuição dos alimentos. O uso das luvas descartáveis não substitui a higienização das mãos.

§ 4º ***Aventais:*** Protegem o uniforme principal, evitando sujeira desnecessária e possíveis manchas.

§ 5º ***Jaleco ou Camiseta:*** É importante para garantir que a alimentação escolar seja protegida de sujeira e contaminantes normalmente encontrados nas roupas do dia a dia, bem como, faz parte da identidade da merendeira.

§ 6º ***Calça:*** Como o jaleco, a calça também é importante para garantir que a alimentação escolar seja protegida de sujeiras e contaminantes, além também de fazer parte da identidade da merendeira.

§ 7º ***Botas ou Sapatos de PVC:*** Possui solado emborrachado, seu uso **é indispensável**, pois impedem choques elétricos, quedas, queimaduras e outros acidentes, é um equipamento de proteção para a merendeira.

MAPA DA MERENDA

Art. 22 É o documento utilizado para acompanhamento e distribuição da alimentação escolar, que informa o cardápio servido, número de refeições, entrada/saída e validade dos alimentos, dentre outros. Deve ser preenchido mensalmente. As informações são de responsabilidade das merendeiras, devendo ser entregue impreterivelmente até o dia 05 de cada mês.

§ 1º O não cumprimento do prazo de entrega do mapa da merenda e a reincidência da falta do cumprimento deste implicarão em medida administrativa.

§ 2º A entrega dos mapas subsidia o setor responsável para o envio dos alimentos necessários de acordo com o planejamento do cardápio e necessidades de cada unidade; otimização das quantidades evitando desperdício; verificação do cumprimento do cardápio; verificação de estoque; dentre outros.

ORIENTAÇÕES NA ENTREGA E RECEBIMENTO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Art. 23 Cabe à Unidade de Ensino observar e seguir os seguintes procedimentos para recebimento dos gêneros alimentícios entregue pelos fornecedores:

§ 1º No ato da entrega o responsável pelo recebimento deverá conferir a qualidade e a quantidade com base nas informações constantes no comprovante de entrega.

§ 2º Pesar ou contar todos os produtos e observar a qualidade dos gêneros entregues, de acordo com **AS ESPECIFICAÇÕES,** antes de assinar a nota de entrega. A pesagem deverá ocorrer sem a caixa de armazenamento ou fazer o desconto da caixa.

§ 3º Os hortifrutis deverão ser retirados das caixas entregues pelos fornecedores e acondicionados em caixas apropriadas das unidades escolares.

§ 4º Observar se o veículo de entrega encontra-se em boas condições de higiene e conservação. Para os produtos que deverão ser entregues congelados, o carro deverá ser isotérmico com temperatura variável de **-18ºC e -15ºC**.

§ 5º As entregas deverão ocorrer no horário de funcionamento de cada Unidade Escolar.

I) Manhã: 07h30min às 11h30min

II) Tarde: 13h30min às 17h30min

§ 6º Os gêneros alimentícios congelados deverão ser imediatamente retirados das caixas ou embalagens secundárias e acondicionados nos congeladores.

PROCEDIMENTO NO CASO DE HAVER IRREGULARIDADES NA ENTREGA DE PRODUTOS

Art. 24 Quantidade menor: Pode ser recebida, desde que informado nas 03 (três) vias do comprovante de entrega, fazendo constar **nome legível** e **assinatura do responsável** pelo recebimento na unidade de ensino e não esquecer de utilizar a balança para pesar os produtos entregues.

§ 1º Inadequações referentes à qualidade: não receber produtos em desacordo com os padrões estabelecidos e entrar em contato com a Divisão de Alimentação Escolar.

§ 2º Todas as irregularidades na entrega deverão ser comunicadas imediatamente a Divisão de Alimentação Escolar.

§ 3º Orientamos que todas as unidades mantenham as balanças em local de fácil acesso para facilitar a pesagem no momento da entrega, bem como as caixas apropriadas para armazenagem dos produtos.

DO DESCONGELAMENTO

Art. 25 As carnes devem sempre ser descongeladas sob refrigeração para não haver perda de nutrientes, textura e não ocorrer risco de proliferação de microorganismos.

§ 1º O líquido proveniente do descongelamento deve ser descartado durante o processo, pois o mesmo pode servir como meio de cultura para a multiplicação de microorganismos.

§ 2º O recipiente usado para o descongelamento deverá ser bem higienizado com água clorada, antes e depois do procedimento.

§ 3º O alimento descongelado não deverá ser congelado novamente.

§ 4º As carnes IQF não necessitam ser descongeladas, podendo ser retiradas do freezer no ato do preparo.

CONTROLE DE TEMPERATURA DOS ALIMENTOS

Art. 26 A temperatura dos alimentos é um importante fator para o controle da qualidade dos alimentos, sendo que através dela podemos evitar riscos de intoxicação alimentar, além de ser uma exigência da Vigilância Sanitária, pois se utiliza o frio e o calor para destruir ou evitar a multiplicação de microrganismos (por exemplo, bactérias) que podem causar a intoxicação.

§ 1º A medição deverá ocorrer no momento do recebimento do produto, no descongelamento e, antes de servir e que também deverá anotar em planilha anexa para controle, que se encontra disponível no Portal NTM.

§ 2º O termômetro deverá ser utilizado da seguinte forma:

I) Retire a proteção da ponta (haste) e ligue no botão on/off;

II) Insira a haste no centro do alimento;

III) Não deixe que o sensor toque os lados ou fundo do alimento (Podem estar mais frio ou mais quente e a leitura não será correta);

IV) Espere estabilizar a temperatura, faça a leitura e registre na planilha de controle.

V) A leitura é do número maior que aparece no centro do visor;

VI) Para medir a temperatura em produtos embalados (carnes e leites nos pacotes) coloque a haste entre duas embalagens;

VII) Higienizar a haste antes e após o uso, utilizando álcool 70ºC.

§ 3º Seguem abaixo as tabelas de controle de temperatura que deverão estar os alimentos de acordo com cada processo:

I) Temperatura de recebimento de produtos:

Produto	**Temperatura**
Carne congelada	*-18°C até -6°C*
Leite e iogurte	*No máximo 7°C*
Polpa de fruta	*-18°C até 0°C*

II) Temperatura de descongelamento:

4°C	*Em geladeira*

III) Temperatura para atingir o cozimento

70°C	*No centro do alimento*

IV) Temperatura para servir o alimento:

Acima de 60°C	*Servir em no máximo 1 hora*

§ 4º O controle deverá ser anotado logo após a medição em planilha anexa. Caso a temperatura de recebimento não esteja adequada recusar o recebimento e entrar imediatamente em contato com o setor de alimentação escolar. No momento do preparo a temperatura deverá atingir no mínimo 70°C antes de desligar e no momento de servir deverá estar em 60°C, não podendo ficar mais que 1 hora em 60°C, pois aumenta o risco de contaminação.

USO DA SOLUÇÃO CLORADA

Art. 27 O uso da solução clorada é de suma importância para garantir a eficácia na higienização dos hortifrutis.

§ 1º Os hortifrutis (saladas e frutas) deverão ser higienizadas em água corrente, um a um e após mergulhar no molho da solução clorada (para cada litro de água 1 colher de sopa) por 15 minutos, retirar e enxaguar novamente.

CASOS DE ALERGIAS ALIMENTARES

Art. 28 Em caso de crianças que apresentem Alergias/Intolerâncias alimentares solicitar aos pais/responsáveis cópia do laudo ou declaração (médico e/ou nutricionista) e enviar à Secretaria Municipal de Educação/Divisão de Alimentação Escolar com as informações da criança, conforme consta no Apêndice I.

§ 1º Importante lembrar que todo ano deve ser feito o recadastramento das crianças para a Divisão de Alimentação Escolar.

CONDIÇÕES GERAIS

Art. 29 Sugerimos que cada Unidade de Ensino designe 01 (uma) cozinheira coordenadora para ser responsável pelo funcionamento da cozinha e recebimento dos produtos. As unidades escolares que aderiram, obtiveram ótimos resultados.

Art. 30 A cozinha e despensa são locais restritos às pessoas que exercem a função de manipulação de alimentos e supervisão da alimentação escolar, sendo proibida a entrada, permanência e circulação de alunos, professores, fornecedores e demais pessoas não autorizadas.

Art. 31 Na porta de entrada da cozinha deve ser afixado o aviso de *"**Proibida a entrada de pessoas não autorizadas**"*.

Art. 32 Professores e funcionários poderão consumir a alimentação servida na unidade de ensino, desde que seja o mesmo cardápio destinado ao aluno e possua objetivos pedagógicos.

Art. 33 O **CARDÁPIO** deve ser fixado em local de fácil visualização dos alunos e da Comunidade Escolar.

Art. 34 O período de alimentação dos alunos deve ser no mínimo de 15 (quinze) minutos. Caso necessário, a direção deve avaliar a possibilidade de distribuir a alimentação em mais de um local ou horários diferenciados.

Art. 35 As caixas d'água devem ser higienizadas semestralmente, por profissional especializado, comprovada mediante documentação.

Art. 36 Os resíduos devem ser separados em lixeiras próprias (orgânico/reciclável).

Art. 37 **Amostra da Merenda:** ***É importante guardar a amostra em todos os turnos e com todas as preparações,*** *para investigação em caso de suspeitas de intoxicação alimentar. Deve ocorrer da seguinte forma: Após o preparo do alimento colocar uma porção (em torno de 100 gr) de cada tipo de alimento na embalagem para amostra, identificar, armazenar no freezer por 72 horas (3 dias) e após o período descartar.*

Art. 38 No portal NTM, na pasta "Alimentação Escolar" dentro da Diretoria de Assistência ao Educando, encontram-se planilhas de controle de gás, controle de temperatura, limpeza de freezers e geladeiras, limpeza da caixa d'água, controle de temperatura como orientação para uma melhor organização da Unidade Escolar.

Art. 39 A fim de evitar riscos de intoxicação alimentar no ambiente escolar, orientamos que as Unidades Escolares tenham muito cuidado com a entrada de alimentos que não façam parte da alimentação escolar (doações, por exemplo), não assumimos nenhuma responsabilidade técnica destes alimentos, pois não há controle do preparo e das condições de armazenamento de tais.

Art. 40 Fornecer cópias do cardápio na agenda das crianças, a fim de acompanhamento por parte dos responsáveis pelos alunos.

AÇÕES DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL

Art. 41 A Educação Alimentar e Nutricional (EAN) é um campo de conhecimento de prática contínua e permanente, transdisciplinar, intersetorial e multiprofissional que visa promover a prática autônoma e voluntária de hábitos alimentares saudáveis.

§ 1º O espaço escolar é considerado um dos alicerces para formação de adultos e comunidades com hábito de vida saudável, visto que a criança está em pleno desenvolvimento e onde passa a maior parte de seu tempo.

§ 2º A prática de EAN deve fazer uso de abordagens e recursos educacionais problematizadores e ativos que favoreçam o diálogo com os alunos, considerando todas as fases da vida, etapas do sistema alimentar e as interações e significados que compõem o comportamento alimentar.

§ 3º Considerando que a alimentação escolar faz parte do processo de alimentação saudável, visto que garante o Direito Humano à Alimentação Adequada e promove Segurança Alimentar e Nutricional dentro do espaço escolar, a Secretaria Municipal de Educação, apóia e incentiva para que as unidades escolares realizem de forma transdisciplinar ações de EAN, estando as nutricionistas da SMED à disposição, no auxílio para as atividades e projetos.

PRINCIPAIS ATRIBUIÇÕES DO CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (CAE)

Art. 42 Acompanhar e fiscalizar o cumprimento da alimentação escolar municipal, conforme a Resolução 26/2013 – FNDE.

§ 1º Acompanhar e fiscalizar a aplicação dos recursos destinados a alimentação escolar.

§ 2º Zelar pela qualidade dos alimentos, em especial quanto às condições higiênicas, bem como da aceitabilidade dos cardápios oferecidos e o cumprimento destes.

§ 3º Comunicar os FNDE, aos tribunais de contas, a controladoria - geral da União, ao Ministério Público e aos demais órgãos de controle qualquer irregularidade identificada na execução do PNAE.

INFORMAÇÕES GERAIS

Art. 43 Ressalta-se que todo e qualquer tipo de denúncia e/ou reclamação deverá ser encaminhada ao setor competente, qual seja, Diretoria de Assistência ao Educando, para que a partir do conhecimento desta, sejam tomadas as providências cabíveis.

§ 1º Registre-se que aos funcionários e demais servidores responsáveis pela alimentação escolar, que caso se furtem ao cumprimento das responsabilidades descritas na presente instrução normativa, de acordo com o estatuto do servidor, Lei Complementar nº 17/1993:

I) Quanto aos deveres:

Art. 208 - São deveres do servidor público:

IV - cumprir as ordens superiores, exceto quando manifestamente ilegais;

VI – levar ao conhecimento da autoridade superior as irregularidades quando tiver ciência em razão do cargo;

VII – zelar pela economia do material e a conservação do patrimônio público.

II) Quanto às proibições:

Art. 209 – Ao servidor público é proibido:

XI – receber propina, comissão, presente ou vantagem de qualquer espécie, em razão de suas atribuições.

III) Quanto às responsabilidades

Art. 218 – O servidor público responde civil, penal e administrativamente pelo exercício irregular de suas atribuições.

Art. 219 – A responsabilidade civil decorre do ato omisso ou comissivo, doloso ou culposo, que resulte em prejuízo ao erário ou a terceiros.

Art. 220 – A responsabilidade penal abrange os crimes e contravenções imputadas ao servidor público, nessa qualidade.

Art. 221 – A responsabilidade administrativa resulta de ato omissivo ou comissivo praticado no desempenho do cargo ou função.

Art. 222 – As sansões civis, penais e administrativas poderão cumular-se, sendo independentes entre si.

IV) Quanto às penalidades:

Art. 224 – São penalidades disciplinares:

I – advertência;

II – suspensão;

III – demissão;

V – cassação de aposentadoria ou disponibilidade.

MODELO I

MODELO DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DO ARTIGO 7º, XXXIII DA CF.
NÃO EMPREGO DE MENORES

A
Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu
Departamento de Compras
Pregão Eletrônico nº ___/2019

A empresa....., inscrita no CNPJ nº ....., por intermédio de seu representante legal o Sr.....,portador da carteira de identidade nº..... e do CPF nº ....., DECLARA, para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei nº 8.666 de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz a partir de 14 anos.

Por ser verdade, firmamos a presente.

Local, ... de ..... 2019.

_____
Nome e carimbo
do representante legal da empresa

MODELO II

MODELO DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS DA L.C Nº 123/06

A
Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu
Departamento de Compras
Pregão Eletrônico nº ___/2019

A empresa _____, inscrita no CNPJ n°_____, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a)_____, portador(a) da Carteira de Identidade no_____ e do CPF no _____, declara, que se enquadra na condição de Microempresa (ME) ou empresa de pequeno porte (EPP) constituídas na forma da Lei Complementar nº. 123, DE 14/12/2006.

Por ser verdade, firmamos a presente.

Local, ____ de _____ 2019.

_____
Nome e carimbo do
Representante legal da empresa

_____
Contador:
Registro no CRC

MODELO III

MODELO DE DECLARAÇÃO DE INDEPENDÊNCIA DE PROPOSTA

Pelo presente instrumento, [**NOME EMPRESA], [QUALIFICAÇÃO**], com sede na [**endereço completo, incluindo CEP**], neste ato representada, nos termos de seu [**Contrato**/**Estatuto**] Social, por seu(s) D**iretores**/**procuradores**] Sr(s)._____, Declara e garante, de modo expresso, irrevogável e irretratável, que, à luz das reprováveis condutas previstas nos arts. 20 e 21 da Lei n. 8.884/1994 – Lei da Concorrência –, apresenta proposta absolutamente independente em relação aos demais licitantes participantes do Pregão Eletrônico nº. ____/2016 e, por consequência, incapaz de frustrar o caráter competitivo da presente licitação (arts. 90, 93 a 96 da Lei 8.666/1993), estando ciente das implicações administrativas, civis e penais, especialmente quanto às consequências de eventual constatação de falsidade da presente declaração (art. 299 do Código Penal).

[local e data]

_____

(assinatura do(s) representante(s) legal(ais) da pessoa jurídica)
Cargo: [_____]

Apresentar em papel timbrado da empresa

MODELO IV

DECLARAÇÃO DE IDONEIDADE
(documento obrigatório)

PROPONENTE:.....
ENDEREÇO.....
CNPJ:.....FONE/FAX:(0xx.....)

Declaramos para os fins de direito, na qualidade de proponente do procedimento licitatório, sob a modalidade de **PREGÃO ELETRÔNICO N.º ___/2019**, **Processo Administrativo n.º _____/2019,** instaurado pela Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu, que não fomos declarados inidôneos para licitar ou contratar com o Poder Público, em qualquer de suas esferas do Governo.

Por ser a expressão da verdade, firmamos a presente.

....., ...de.....de 2019.

Nome:
RG/CPF
Cargo: