

**AVISO DE DA LICITAÇÃO
SISTEMA REGISTRO DE PREÇOS
MODALIDADE PREGÃO (PRESENCIAL)
PREGÃO Nº 028/2015 - PROCESSO Nº 2411/2015**

OBJETO: Aquisição de alimentos perecíveis, nos termos estabelecidos no Edital e seus Anexos.

DO PROTOCOLO E SESSÃO DE ABERTURA: OS ENVELOPES DE PROPOSTA E HABILITAÇÃO DEVERÃO SER PROTOCOLADOS NO PROTOCOLO GERAL, Rua Pedro Druszczyk, nº 111, **até às 09:30 horas do dia 01 de junho de 2015 e a abertura se dará no mesmo dia às 10:00 horas**, na sala de abertura de licitações, localizada na Rua Pedro Druszczyk, nº 160, Centro, Araucária.

O Edital completo e possíveis alterações está(ão) disponível(íveis) no site www.araucaria.pr.gov.br ou no Departamento de Licitações e Compras, das 9h às 12h e das 13h30 às 16h30. Informações pelo telefone (41) 3614-1509 (Depto. de Licitações)/ 3901-5226 (Dpto. de Alimentação Escolar)/ 3614-1434 (Pregoeiro).

Araucária, 13 de maio de 2015.

**MARCELLO SCHIAVON
PREGOEIRO**

EDITAL DE PREGÃO (PRESENCIAL) Nº 028/2015
SISTEMA REGISTRO DE PREÇOS
PROCESSO LICITATÓRIO MODALIDADE PREGÃO Nº 2411/2015
DATA DA REALIZAÇÃO: 01/06/2015
HORÁRIO DE INÍCIO DA SESSÃO: às 10:00 horas
LOCAL: Prefeitura do Município de Araucária - Paraná

O Município de Araucária, Paraná, pelo Pregoeiro que ao final assina, torna público que está aberta licitação na modalidade PREGÃO (SISTEMA REGISTRO DE PREÇO), do tipo MENOR PREÇO, nos termos da Lei Federal nº 10.520/02 e, subsidiariamente, as disposições da Lei Federal nº 8.666/93, bem como pelos Decretos Municipais nºs 26.007/2013, 18.966/05, Decretos Municipais nºs 16.928/02 e 19.112/05 que dispõem sobre o Sistema de Registro de Preços no Município de Araucária, e Leis Complementares 123/06 e 147/14, para atender à solicitação da Secretaria Municipal de Educação no ofício nº 067/2015, do Fundo Municipal de Reequipamento do Corpo de Bombeiros no ofício 045/2015, da Secretaria Municipal de Saúde no ofício nº105/2015, da Secretaria Municipal de Assistência Social no ofício nº 169/2015 e RN 533/2015.

As propostas deverão obedecer às especificações deste instrumento convocatório e anexos, que dele fazem parte integrante.

Os envelopes contendo a proposta e os documentos de habilitação deverão ser protocolados até às 09:30 horas do dia 01 de junho de 2015, no Protocolo Geral da Secretaria Municipal de Administração, sito na Rua Pedro Druszczy, nº 111, andar térreo (Espaço Cidadão).

A sessão de processamento do Pregão será realizada no horário e data supracitados, na sala de abertura de licitações, sita à Rua Pedro Druszczy, nº 160, e será conduzida por Pregoeiro com o auxílio da equipe de apoio designados nos autos do processo em epígrafe.

1. DO OBJETO

- 1.1. Aquisição de alimentos perecíveis, nos termos estabelecidos neste Edital e seus Anexos.

2. DA PARTICIPAÇÃO

- 2.1. Poderão participar do certame os interessados cujo ramo de atividade seja pertinente ao objeto da contratação e que preencherem as condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos.
- 2.2. **O presente edital concede tratamento diferenciado e favorecido às microempresas e empresas de pequeno porte, aplicando-se os dispositivos legais previstos na sessão I do capítulo V (acesso aos mercados) da Lei Complementar 123/2006 e alterações da Lei Complementar 147/2014.**

3. DOS DOCUMENTOS DE CREDENCIAMENTO

- 3.1. Somente será credenciado representante de empresa que tenha **protocolado** envelopes de proposta e de habilitação;
- 3.2. Para o credenciamento deverão ser apresentados os seguintes documentos **fora dos invólucros**:

- a) Documentos de eleição dos atuais administradores, **tratando-se de sociedades por ações**, acompanhados da documentação mencionada na alínea “c”, deste subitem;
 - b) Registro comercial, **no caso de empresa individual**.
 - c) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social, em vigor e última alteração, devidamente registrados na Junta Comercial, em se **tratando de sociedades comerciais**;
 - d) Ato constitutivo devidamente registrado no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, **tratando-se de sociedades civis**, acompanhado de prova da diretoria em exercício.
 - e) Decreto de autorização e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, **tratando-se de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país**, quando a atividade assim o exigir.
 - f) Declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação. (Modelo no Anexo I).
 - g) **Certidão Simplificada da Junta Comercial, emitida com a antecedência máxima de 60 (sessenta) dias da data da abertura da licitação. No caso de sociedade civil, apresentar Certidão do Cartório de Títulos e Documentos emitida com antecedência máxima de 60 (sessenta) dias da data de abertura da licitação.**
 - h) Caso queira usufruir dos benefícios das Leis Complementares nº 123/2006 e 147/2014, deverá apresentar documento comprobatório que a proponente enquadra-se na condição de Micro Empresa ou de Empresa de Pequeno Porte, **emitido com a antecedência máxima de 60 (sessenta) dias da data da abertura da licitação.**
 - i) Será admitido apenas 01 (um) representante para cada licitante, e **cada representante poderá representar somente uma empresa**, sendo que, no caso do representante não possuir poderes para representar a licitante, este deve apresentar procuração por instrumento público ou particular da qual constem poderes específicos para formular lance, negociar preço, interpor e desistir de recursos, assinar e praticar todos os demais atos pertinentes à licitação.
 - j) O credenciado deverá identificar-se exibindo documento oficial de identificação que contenha foto.
- 3.3. O representante legal deve apresentar o estatuto social, contrato social ou outro instrumento de registro comercial, registrado na Junta Comercial, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura;
- 3.4. O procurador deve apresentar a procuração por instrumento público ou particular, da qual constem poderes específicos para formular lances, negociar preço, interpor recursos e desistir de sua interposição e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, acompanhado do correspondente documento, dentre os indicados nas alíneas “a” à “e”, que comprove os poderes do mandante para a outorga.
- 3.5. **No caso do interessado não enviar representante deverá encaminhar um terceiro envelope contendo os documentos acima listados, exceto a identificação.**

- 3.6. Os documentos necessários ao credenciamento deverão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por Tabela de Notas ou cópia acompanhada do original para autenticação pelo Pregoeiro ou por membro da Equipe de Apoio.

4. DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

- 4.1. A proposta e os documentos para habilitação deverão ser **protocolados**, separadamente, em 02 (dois) envelopes fechados, contendo em sua parte externa os seguintes dizeres:

Envelope nº 1 – Proposta Pregão nº 028/2015 Processo nº 2411/2015 RAZÃO SOCIAL CNPJ e-mail e telefone para contato	Envelope nº 2 – Habilitação Pregão nº 028/2015 Processo nº 2411/2015 RAZÃO SOCIAL CNPJ e-mail e telefone para contato
---	--

- 4.2. A proposta deverá ser elaborada em papel timbrado da empresa e redigida em língua portuguesa, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente, com suas páginas numeradas seqüencialmente, sem rasuras, emendas, borrões ou entrelinhas e ser datada e assinada pelo representante legal da licitante ou pelo procurador.
- 4.3. Os documentos necessários à habilitação deverão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por Tabela de Notas ou cópia acompanhada do original para autenticação pelo Pregoeiro ou por membro da Equipe de Apoio.

5. DO CONTEÚDO DO ENVELOPE PROPOSTA

- 5.1. A proposta de preço deverá conter os seguintes elementos:
- Nome, endereço e CNPJ;
 - Número do processo e do Pregão;
 - Descrição do objeto da presente licitação em conformidade com os Anexos II e IV deste Edital, incluindo marca do produto cotado;
 - Preço unitário e total, em moeda corrente nacional, em algarismo apurado à data de sua apresentação. Nos preços propostos deverão estar incluídos, além do lucro, todas as despesas e custos, como por exemplo: frete, transportes, tributos de qualquer natureza e todas as despesas, diretas ou indiretas, relacionadas com o fornecimento do objeto da presente licitação;
 - A proposta para o preço unitário poderá conter **no máximo 02 (duas) casas decimais**;
 - Prazo de validade da proposta de, no mínimo, 60 (sessenta) dias, **a contar da data limite para protocolo dos envelopes de proposta e habilitação**. Tal prazo ficará suspenso no caso de processo administrativo ou judicial.
 - CD ou DVD contendo a planilha de itens, devidamente preenchida com os valores unitários de todos os itens cotados. A referida planilha está disponível para download no endereço <http://www.araucaria.pr.gov.br/licitacoes/avisos/pregao-abertos>. Para preenchimento da planilha de itens, é necessário instalar o “Software**

Cotação de Preços”, também disponível para *download* no endereço www.araucaria.pr.gov.br no menu LICITAÇÕES – Software Cot. de Preços.

- h) O não atendimento ao contido na alínea “g” não acarretará a desclassificação da proposta, porém ressalta-se a importância do preenchimento para celeridade da sessão pública.

5.2. Deverá ser apresentada a seguinte documentação:

- a) Registro no SIF/SIP emitido por órgão competente, dentro do prazo de validade, para todos os produtos de origem animal;
- b) Registro SIP/SIM dos produtos manipulados de origem animal;
- c) Licença sanitária do fabricante, dentro do prazo de validade (exceto para as empresas que possuem SIF/SIP válidos).

5.3. Não será admitida cotação que não contemple todas as quantidades de cada item.

6. DO CONTEÚDO DO ENVELOPE “DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO”

- a) O Envelope “Habilitação” deverá conter os documentos a seguir relacionados, os quais dizem respeito a:

6.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA

- a) Os documentos de Habilitação Jurídica são os mesmos apresentados para o credenciamento, não sendo necessária sua apresentação novamente.

6.2. REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);
- b) Certidão Negativa de Débito ou Positiva com efeitos de negativa com a Fazenda Estadual da sede da licitante;
- c) Certidão Negativa de Débito ou Positiva com efeitos de negativa com a Fazenda Municipal da sede da licitante;
- d) Certidão conjunta Negativa ou Certidão Positiva com efeitos de Negativa de Débitos relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União;
- e) Certidão Negativa ou Certidão Positiva com efeitos de Negativa de Débito do INSS;
- f) Certificado de Regularidade do FGTS;
- g) Certidão Negativa ou Positiva com efeito de Negativa de Débitos Trabalhistas, dentro do prazo de validade, conforme Lei nº 12.440/2011 (CNDT).

6.3. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

- a) Certidão negativa de falência ou concordata expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica.

6.4. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

- a) Licença Sanitária da empresa licitante, dentro do prazo de validade.

6.5. OUTRAS COMPROVAÇÕES

- a) Declarações da licitante, elaboradas em papel timbrado e assinadas por representante legal, nos termos do Anexo III.

6.6. DISPOSIÇÕES GERAIS DA HABILITAÇÃO

- 6.6.1. É facultado às licitantes substituir documentos de habilitação exigidos neste Edital por certificado de registro cadastral emitido pelo Departamento de Compras da Prefeitura de Araucária para os documentos que estiverem no prazo de validade.
- 6.6.1.1. O certificado de registro cadastral não substitui os documentos relacionados nos itens 6.4. e 6.5.
- 6.6.2. Na hipótese de não constar prazo de validade em certidão, será aceita como válida a expedida até 60 (sessenta) dias imediatamente anteriores à data de apresentação das propostas.

7. DO PROCEDIMENTO E JULGAMENTO

- 7.1. No horário e local indicado no Aviso de Licitação, será aberta a sessão de processamento do Pregão, iniciando-se com o credenciamento dos interessados em participar do certame.
- 7.2. **Iniciada a abertura do primeiro envelope de Proposta estará encerrado o credenciamento.**
- 7.3. A análise das propostas pelo Pregoeiro visará o atendimento das condições estabelecidas neste Edital e seus anexos, sendo desclassificadas as propostas cujo objeto não atenda às especificações, prazos e condições fixadas neste Edital e que apresentem preço baseado exclusivamente em proposta das demais licitantes.
- 7.3.1. No tocante aos preços, as propostas serão verificadas quanto à exatidão das operações aritméticas que conduziram ao valor total orçado, procedendo-se às correções no caso de eventuais erros, tomando-se como corretos os preços unitários. As correções efetuadas serão consideradas para apuração do valor da proposta.
- 7.3.2. Será desclassificada proposta cujo lance final exceder o preço máximo estabelecido para este processo licitatório.
- 7.4. As propostas serão classificadas para a etapa de lances de acordo com os seguintes critérios:
- a) Primeiramente, a proposta de menor preço e as que lhe forem superior em até 10% (dez por cento);
 - b) Não havendo pelo menos 03 (três) propostas com preços na condição definida na alínea anterior, serão selecionadas as que apresentarem os menores preços, até o máximo de 03 (três). No caso de empate nos preços serão admitidas todas as propostas empatadas, independentemente do número de licitantes.
- 7.4.1. O Pregoeiro convidará individualmente os autores das propostas selecionadas para formularem lances de forma sequencial, a partir do autor da proposta de maior preço e os demais em ordem decrescente de valor, decidindo-se por meio de sorteio no caso de empate de preços.

- 7.5. A licitante sorteada em primeiro lugar poderá escolher a posição na ordenação de lances em relação aos demais empatados, e assim sucessivamente até a definição completa da ordem dos lances.
- 7.5.1. A etapa de lances será encerrada quando os classificados nessa etapa declinarem da formulação de lances.
- 7.6. Encerrada a etapa de lances, serão classificadas as propostas selecionadas e não selecionadas para a etapa dos lances, na ordem crescente de valores, considerando-se, para as selecionadas, o último preço ofertado.
- 7.7. O Pregoeiro poderá negociar com o autor da oferta de menor valor com vistas à redução do preço.
- 7.8. Após a negociação, se houver, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade do menor preço, decidindo motivadamente a respeito.
- 7.9. Considerada aceitável a oferta de menor preço e declarada vencedora do item, será aberto o envelope de documentos de habilitação.
- 7.10. Eventuais falhas e dúvidas em relação à regularidade dos documentos de habilitação poderão ser sanadas na sessão pública de processamento do Pregão, até a decisão sobre a habilitação, inclusive verificação efetuada por meio eletrônico hábil de informações.
- 7.11. A verificação será certificada pelo Pregoeiro e deverão ser anexados aos autos os documentos passíveis de obtenção por meio eletrônico, salvo impossibilidade devidamente justificada.
- 7.12. A Administração não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios eletrônicos no momento da verificação. Ocorrendo essa indisponibilidade e não sendo apresentados os documentos alcançados pela verificação, a licitante será inabilitada.
- 7.13. Constatado o atendimento dos requisitos de habilitação previstos neste Edital, a licitante será declarada vencedora.
- 7.14. Se a oferta não for aceitável ou se a licitante desatender às exigências para a habilitação, o Pregoeiro examinará as ofertas subseqüentes e a qualificação das licitantes, na ordem de classificação, e assim sucessivamente até a apuração de uma que atenda ao edital, sendo a respectiva licitante declarada vencedora.
- 7.15. Esta licitação é do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM**.
- 7.15.1. No caso de licitação tipo menor preço por item o menor lance, (preço unitário) obtido na fase de lances verbais será declarado o vencedor; no caso de licitação tipo menor preço por lote, será vencedor o que apresentar o menor lance (preço global) sendo que, para obtenção dos preços unitários dos itens que compõem o lote será aplicado, linearmente, o desconto global obtido sobre os preços unitários propostos,

ressalvada a possibilidade de ajuste, para menor, no preço global lançado em virtude de arredondamentos.

8. DO RECURSO, DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

- 8.1. No final da sessão, a licitante que quiser recorrer deverá manifestar imediata e motivadamente a sua intenção, abrindo-se então o prazo de 03 (três) dias corridos para apresentação das razões do recurso, ficando as demais licitantes, desde logo, intimadas para apresentar contra-razões em igual número de dias, que começarão a correr no término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos;
- 8.2. A ausência de manifestação imediata e motivada da licitante importará: a preclusão do direito de recurso; a adjudicação do objeto do certame pelo Pregoeiro à licitante vencedora; e o encaminhamento do processo à autoridade competente para a homologação;
- 8.3. As razões do recurso de que trata o subitem 8.1 deverão ser protocoladas junto ao Protocolo Geral da Prefeitura do Município de Araucária, Rua Pedro Druszczyk, nº 111, andar térreo do Paço Municipal;
- 8.4. Interposto o recurso, o Pregoeiro poderá reconsiderar a sua decisão ou encaminhá-lo devidamente informado à autoridade competente;
- 8.5. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto do certame à licitante vencedora e decidirá sobre a homologação do procedimento;
- 8.6. O recurso terá efeito suspensivo e o seu acolhimento importará a invalidação dos atos insuscetíveis de aproveitamento;
- 8.7. Não havendo recurso, após o seu resultado, o pregoeiro adjudicará o objeto do certame a licitante vencedora e encaminhará à autoridade superior o processo licitatório juntado o relatório para homologação;
- 8.8. Homologado o procedimento, serão convocados os adjudicatários para assinatura da Ata de Registro de Preços.

9. ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 9.1. Após a adjudicação e a homologação, os preços serão registrados na Ata de Registro de Preços, cuja minuta constitui o Anexo V deste Edital.
- 9.2. Convocada, terá a adjudicatária o prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da data do recebimento da comunicação da Prefeitura do Município de Araucária, para assinar a Ata de Registro de Preços, sob pena de sujeitar-se às penalidades previstas neste Edital.
- 9.3. A vigência da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, contados a partir da primeira publicação das Atas de Registro de Preços deste Processo Licitatório.
- 9.4. O órgão gerenciador da Ata de Registro de Preços poderá, a qualquer tempo, requerer comprovação da prática dos preços apresentados, que poderá ser feita

através da cópia de notas fiscais ou outro documento comprobatório dos preços de mercado.

- 9.5. Nos termos do § 2º do Artigo 15 da Lei 8666/93, serão publicados pelo órgão gerenciador da Prefeitura do Município de Araucária, trimestralmente, no Diário Oficial Eletrônico do Município de Araucária, a Ata de Registro de Preços atualizada no sítio <http://diariooficial.araucaria.pr.gov.br/>, contendo todos os valores unitários referentes a este Pregão.
- 9.6. Quando os primeiros classificados estiverem impossibilitados de cumprir com o fornecimento do objeto (devidamente justificado e aceito pela Administração), as licitantes remanescentes poderão ser chamadas para fornecer os materiais, desde que o preço registrado encontre-se dentro dos praticados no mercado.
- 9.7. Caso os preços dos licitantes remanescentes encontrem-se acima do praticado no mercado, os mesmos poderão ser negociados (reduzidos). Caso os preços venham a ser negociados, os mesmos serão novamente registrados em Ata e publicados conforme item 9.5. deste Edital.

10. DO PRAZO DE VALIDADE E DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS.

- 10.1 O prazo de validade do registro de preços será de 12 (doze) meses, contado a partir da data da publicação da respectiva Ata de Registro de Preços.
- 10.2 A Ata de Registro de Preços poderá ser alterada, cancelada ou suspensa na ocorrência das situações previstas nos artigos 13 e 14, respectivamente, do Decreto Municipal nº 16.928/02.

11. DAS CONTRATAÇÕES

- 11.1. O licitante vencedor estará obrigado a celebrar os contratos que poderão advir, nas condições estabelecidas no ato convocatório, nos respectivos Anexos e na própria Ata de Registro de Preços.
- 11.2. A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios, respeitada a legislação relativa às licitações, sendo assegurado ao beneficiário do registro a preferência de contratação em igualdade de condições.
- 11.3. Para instruir a contratação o órgão responsável emitirá Empenho e/ou Ordem de Serviço, ou instrumento equivalente, constando as quantidades, o preço registrado, o local da execução/fornecimento, o prazo e o horário da execução/fornecimento.
- 11.4. O licitante vencedor deverá no prazo de 05 (cinco) dias corridos contados da data da convocação, comparecer à sede da Secretaria solicitante para retirar o Empenho e/ou Ordem de Serviço.

12. DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO/EXECUÇÃO DO OBJETO DA LICITAÇÃO

- 12.1. A execução/fornecimento será parcelada por um período de 12 (doze) meses, conforme solicitação do Órgão Gerenciador da Ata de Registro de Preços.
- 12.2. A execução/fornecimento ocorrerá de acordo com o especificado no Anexo II deste Edital.

- 12.3. A execução/fornecimento deverá ser procedida nas quantidades, prazos e horários determinados pela Contratante e correrão por conta da Contratada todas as despesas relativas a transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários decorrentes da execução/fornecimento do objeto da presente licitação.
- 12.4. Por ocasião da execução/fornecimento, a Contratada deverá colher no comprovante respectivo a data, o nome, o cargo, a assinatura e o número do Registro Geral (RG) do servidor da Contratante responsável pelo recebimento.
- 12.5. Constatadas irregularidades no objeto contratual, a Contratante poderá:
- 12.5.1. Se disser respeito à especificação, rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando a substituição ou rescindindo a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis; na hipótese de substituições, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação da Administração, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, contado da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado;
- 12.5.2. Se disser respeito à diferença de quantidade ou de partes, determinar sua complementação ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis; na hipótese de complementação, a Contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação do Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, contado da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado.

13. DA FORMA DE PAGAMENTO

- 13.1. O pagamento será efetuado de acordo com as quantidades fornecidas em até 30 (trinta) dias, contados da apresentação da nota fiscal/fatura atestada pela secretaria solicitante, acompanhada das CND's do INSS, FGTS e de Débitos Trabalhistas, dentro do prazo de validade.
- 13.2. As notas fiscais deverão ser emitidas a favor do CNPJ constante na Nota de Empenho e/ou contrato.
- 13.3. As notas fiscais/faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas à Contratada e seu pagamento ocorrerá em até 10 (dez) dias corridos, após a data de sua apresentação válida, respeitado o prazo do item 13.1.
- 13.4. Os valores das notas fiscais estarão sujeitos às retenções previdenciárias e tributárias na forma da Lei.
- 13.5. O pagamento se dará por depósito bancário, devendo para isto a contratada apor à nota fiscal o número da conta corrente, da agência e do banco, sendo que estas estarão sujeitas as retenções fiscais e previdenciárias na forma da lei.
- 13.6. **O valor total máximo estimado desta Licitação é de R\$ 6.596.404,34 (seis milhões e quinhentos e noventa e seis mil e quatrocentos e quatro reais e trinta e quatro centavos) do orçamento 2015, previsto na LDO e no PPA, que correrá pela dotação orçamentária própria conforme segue:**

ÓRGÃO	DOTAÇÃO	FONTE
SMED	11.01.12.361.0003.2012.3.3.90.32.05.00	1000/1104/1129
SMED	11.01.12.365.0003.2013.3.3.90.32.05.00	1000/1104/1129
FUNREBOM	22.01.04.122.0002.2053.3.3.90.30.07.00	1515
SMSA	12.01.10.301.0005.2019.3.3.90.30.07.12	1000/1495
SMSA	12.01.10.304.0005.2024.3.3.90.30.07.12	1510

SMSA	12.01.10.305.0005.2025.3.3.90.30.07.12	1000/1497/1510
SMSA	12.01.10.305.0005.2026.3.3.90.30.07.12	1000/1497
SMAS	14.02.08.122.0008.2030.3.3.90.30.07.99	1000/1934/1936
SMAS	14.02.08.122.0008.2034.3.3.90.30.07.99	1935

14. DAS SANÇÕES PARA O CASO DE INADIMPLEMENTO

- 14.1 Ficar impedida de licitar e contratar com o Município de Araucária, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, o licitante que praticar quaisquer atos previstos no artigo 7º da Lei Federal nº 10.520/2002.
- 14.1.1. A sanção de que trata o subitem anterior poderá ser aplicada juntamente com as multas aqui previstas, garantido o exercício de prévia e ampla defesa, conforme segue:
- 14.1.1.1 Multa de 5% (cinco por cento) sobre o preço global da contratação, no caso da vencedora não cumprir os prazos dispostos nos itens 9.2, 11.3 e 11.4.
- 14.2.1. Multa de 0,5% (cinco décimos por cento) sobre o preço total do contrato, por dia de atraso e no caso da vencedora não cumprir os prazos dispostos nos subitens 12.5.1. e 12.5.2. até o limite máximo de 05 (cinco) dias, quando dar-se-á por cancelada a contratação ou suspensão a emissão de nova contratação para a penalizada. Aplica-se a mesma multa no caso de não cumprimento das disposições contidas no Anexo II, podendo a contratação ser cancelada na hipótese de reincidência.
- 14.2.2. À contratada que descumprir qualquer item, prazo e condições deste Edital será aplicada a seguinte penalidade: advertência registrada e posteriormente abertura de processo administrativo para aplicação das penalidades previstas.

15. DA GARANTIA CONTRATUAL (CAUÇÃO)

- 15.1. Não será exigida a prestação de garantia para a contratação resultante desta licitação.

16. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

- 16.1. O resultado do presente certame será divulgado no Diário Oficial do Município de Araucária através do endereço eletrônico <http://diariooficial.araucaria.pr.gov.br/> e no Mural do Paço Municipal da Prefeitura de Araucária.
- 16.2. Até 02 (dois) dias úteis anteriores à data fixada para recebimento das propostas qualquer cidadão poderá protocolar, no Protocolo Geral da Prefeitura, impugnação ao ato convocatório do Pregão.
- 16.3. A petição será dirigida à autoridade subscritora do Edital, que decidirá no prazo de até 01 (um) dia útil anterior à data fixada para recebimento das propostas.
- 16.3.1 Acolhida a petição contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame.
- 16.4. A qualquer tempo o preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução ou aumento daqueles praticados no mercado, cabendo ao órgão gerenciador convocar as empresas registradas para negociar o novo valor.

- 16.5. Quaisquer tributos ou encargos legais criados, alterados ou extintos, bem como a superveniência de disposições legais, quando ocorridas após a data de apresentação da proposta, de comprovada repercussão nos preços contratados, implicarão a revisão destes para mais ou para menos, conforme o caso, desde que devidamente comprovados através de cálculos e da documentação pertinente, e após aprovação dos órgãos interessados.
- 16.6. A vencedora fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições, os acréscimos ou supressões que se fizerem nas quantidades previstas em até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial, considerando-se os preços unitários.
- 16.7. A vencedora é responsável pelos danos causados diretamente ao MUNICÍPIO ou a terceiros decorrentes de sua culpa ou dolo resultante da contratação, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade à fiscalização e acompanhamento do MUNICÍPIO.
- 16.8. São de responsabilidade da contratada todos os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da contratação e a sua inadimplência não transfere ao MUNICÍPIO a responsabilidade por seu pagamento, nem poderá onerar o objeto da presente.
- 16.9. A vencedora é obrigada a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, os produtos ou serviços em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções.
- 16.10. O Município, direta ou indiretamente, fiscalizará e acompanhará o cumprimento do contrato.
- 16.11. O Município rejeitará, no todo ou em parte, os produtos ou serviços em desacordo com o exigido neste Edital.
- 16.12. O Município reserva-se, ainda, o direito de paralisar ou suspender a qualquer tempo o serviço contratado, mediante o pagamento único e exclusivo daqueles já entregues, considerando-se para tanto os preços unitários.
- 16.13. A vencedora se obriga a manter, durante toda a vigência da ata de registro de preços e na contratação, se houver, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- 16.14. Pode o presente Pregão ser revogado ou anulado sem que caiba ao licitante qualquer tipo de indenização.
- 16.15. Os casos omissos do presente Pregão serão solucionados pelo Pregoeiro.
- 16.16. Integram o presente Edital:
 - a) Anexo I – Modelo de declaração de cumprimento dos requisitos habilitatórios;
 - b) Anexo II – Detalhamento do objeto e da execução;
 - c) Anexo III – Modelos de Declarações;
 - d) Anexo IV – Modelo da proposta de preços;
 - e) Anexo V – Minuta da Ata de Registro de Preços.

16.17. Dúvidas a respeito deste Pregão poderão ser dirimidas das 09:00h às 12:00h ou das 13:30h às 16:30h, no Departamento de Licitações e Compras, Rua Pedro Druszczyk, nº 160, 1º andar, Araucária, Paraná, (41) 3614-1509 - Departamento de Licitações e Compras; 3901-5226 - Departamento de Alimentação Escolar e 3614-1434 com o Pregoeiro.

Araucária 13 de maio de 2015.

**MARCELLO SCHIAVON
PREGOEIRO**

ANEXO I - MODELO

DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS HABILITATÓRIOS

Pregão nº: /2015
Processo Licitatório nº: 2411/2015

O abaixo assinado, senhor _____, R.G. nº _____, representante legal da Empresa _____, devidamente inscrita no CNPJ sob o nº _____, com sua sede (endereço completo), em conformidade com o disposto no Artigo 4º, inciso VII, da Lei nº 10.520/02, DECLARA que a empresa supracitada cumpre plenamente os requisitos habilitatórios exigidos no Edital que rege o certame acima indicado.

Local e data

Assinatura do Representante Legal da empresa
RG do declarante

ANEXO II
TERMO DE REFERENCIA

1. QUADRO DE QUANTIDADES E CUSTOS

LOTE 1 – CARNE VERMELHA										
ITEM	CÓD. GIIG	UNIDADE	DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS	Valor Máximo Unitário	SMED	FUNREBOM	SMSA	SMAS	QUANT. TOTAL	VALOR MÁXIMO TOTAL
1	202643	KG	CARNE EM ISCAS DE PRIMEIRA: congelada (patinho, coxão mole ou alcatra), para “stroganoff” com no máximo 5% de gordura, sem cartilagem e ossos, podendo conter no máximo 3% de aponervoses, embalada à vácuo, em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente, contendo 1kg, com rótulo contendo identificação da empresa, registro no SIF/DIPOA e/ou SIP/POA, identificação da categoria e tipo de carne, com data de fabricação e prazo de validade.	R\$ 18,90	6.500	200		300	7.000	R\$ 132.300,00
2	137111	KG	CARNE DE PRIMEIRA DE PATINHO, cortada em bifes, com no máximo 120gr resfriado, sem gordura excessiva, acondicionada em plástico transparente, embalagens de 1kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e ou Ministério da Saúde.	R\$ 18,90	6.000	400		150	6.550	R\$ 123.795,00
3	178799	KG	CARNE BOVINA MOÍDA, congelada, de 1ª categoria (coxão de dentro, coxão de fora e patinho), com no máximo 5% de gordura, sem cartilagem e ossos, podendo conter no máximo 3% de aponervoses, embalada à vácuo, em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparente, contendo 1 kg, com rótulo contendo identificação da empresa, registro no SIF ou CISPOA, identificação da categoria e tipo de carne, com data de fabricação e prazo de validade.	R\$ 18,50	31.000	200		500	31.700	R\$ 586.450,00

4	178802	KG	COSTELA BOVINA, sem osso, em cubos de 60 gramas, com no máximo de 10% de gordura extra muscular, em embalagens de 1kg. O produto deve ter registro no Ministério da Saúde e/ou Ministério da Agricultura.	R\$ 13,83	5.500	200		200	5.900	R\$ 81.597,00
5	178804	KG	FÍGADO BOVINO cortadas em iscas, congelado, acondicionado em pacote plástico transparente, em embalagens de 1kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, embalado à vácuo. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	R\$ 9,97	3.500	50		120	3.670	R\$ 36.589,90
6	178805	KG	MUSCULO BOVINO resfriado, cortado em cubos de 2X2 cm, embalado em pacote plástico transparente com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, em embalagens de 1kg. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	R\$ 13,65	28.500	50		350	28.900	R\$ 394.485,00
7	209873	KG	PATINHO BOVINO S/ OSSO (CUBOS) congelado, cortado em cubos de 2X2 cm, congelamento com tecnologia IQF para congelamento individual dos cubos, embalada em pacote plástico transparente e resistente com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, em embalagens de 1 kg. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	R\$ 19,02	7.000	200		100	7.300	R\$ 138.846,00
8	209874	KG	PATINHO BOVINO S/ OSSO (ISCAS) congelado, cortado em tiras/iscas, congelamento com tecnologia IQF para congelamento individual das tiras/iscas, embalada em pacote plástico transparente e resistente com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, em embalagens de 1 kg. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	R\$ 19,03	10.000	50		300	10.350	R\$ 196.960,50

9	209875	KG	ALMÔNDEGA DE CARNE BOVINA contendo em sua composição carne bovina, água, gordura bovina, cebola, farinha de rosca, sal, alho, salsa. O produto deve apresentar-se arredondado, com coloração marrom clara, textura macia, odor e sabor característico, em embalagem de polietileno atóxico, transparente e resistente, com etiqueta de identificação, com vedação termossoldada, sem perfuração, em embalagem de 1 kg a 2 kg. Prazo de validade 3 meses (90 dias) a contar da data de entrega. Cada unidade deverá conter 15g a 25g e sem adição de pimenta.	R\$ 12,83	10.000			100	10.100	R\$ 129.583,00
TOTAL DO LOTE 01										R\$ 1.820.606,40
LOTE 2 – CARNE DE FRANGO										
1	200784	KG	COXINHA DA ASA, resfriado, em embalagem atóxica, resistente e transparente, em pacotes de 1kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ser registrado no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	R\$ 9,00	10.000			100	10.100	R\$ 90.900,00
2	206015	KG	FILÉ DE PEITO SEM OSSO, resfriado, em embalagem atóxica, resistente e transparente, em pacotes de 1kg, com rótulo contendo identificação da empresa, registro no SIF ou CISPOA, identificação do tipo de carne, com data de fabricação.	R\$ 11,63	22.000	50		700	22.750	R\$ 264.582,50
3	206016	KG	CORAÇÃO DE FRANGO, congelado, em embalagem atóxica resistente e transparente, em pacotes de 1Kg, com rótulo contendo identificação da empresa, registro no SIF ou CISPOA, identificação do tipo de carne, com data de fabricação..	R\$ 14,38	6.000			50	6.050	R\$ 86.999,00
4	206017	KG	MOELA DE FRANGO, congelado, em embalagem atóxica resistente e transparente, em pacotes de 1Kg, com rótulo contendo identificação da empresa, registro no SIF ou CISPOA, identificação do tipo de carne, com data de fabricação.	R\$ 7,21	7.000				7.000	R\$ 50.470,00

5	178622	KG	COXA E SOBRECORA DE FRANGO resfriado, embalado em pacote plástico de 1kg, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ser registrado no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	R\$ 7,30	25.000	1.000		500	26.500	R\$ 193.450,00
TOTAL DO LOTE 02										R\$ 686.401,50
LOTE 3 – CARNE SUÍNA										
1	206018	KG	FILÉ SUÍNO, em fatias de 100 a 120 gramas cada, resfriada. Embalagem: saco de polietileno transparente vedado, de 1kg com identificação de procedência, data de fracionamento e validade.	R\$ 13,01	8.500	200		200	8.900	R\$ 115.789,00
2	179387	KG	PRESUNTO FATIADO, presunto cozido com 100% de carne suína, sem capa de gordura. Embalado em pacote plástico transparente com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Separados em embalagens de 1kg . O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Validade mínimo de 2 meses a contar da data de entrega.	R\$ 17,83	4.500	200		300	5.000	R\$ 89.150,00
TOTAL DO LOTE 03										R\$ 204.939,00
LOTE 4 – PEIXE										
1	209876	KG	FILÉ DE TILÁPIA, congelado, sem escamas, pele, couro e espinhas, com perda máxima de peso no degelo de 2% do peso bruto. O produto deve ser acondicionado em embalagens transparentes com fechamento hermético, inviolável, de polietileno, atóxico e que garanta a integridade do produto até o prazo de validade estabelecido. As embalagens deverão ser de 1 kg. No mínimo 10 meses a partir da data da entrega.	R\$ 13,00	15.000	200		450	15.650	R\$ 203.450,00
TOTAL DO LOTE 04										R\$ 203.450,00

LOTE 5 – LINGUIÇAS

1	178817	KG	LINGUIÇA DE FRANGO em gomos de aproximadamente 90g, sem pimenta, resfriada; recheio magro, embalados em saco de polietileno, hermeticamente fechado e rotulado conforme legislação sanitária vigente.	R\$ 12,50	15.000	50		120	15.170	R\$ 189.625,00
2	202645	KG	LINGUIÇA SUÍNA tipo toscana SEM PIMENTA resfriada em saco de polietileno vedado com peso líquido de 1kg, com etiquetas de identificação (validade, procedência, nº registro no SIF) em cada embalagem. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Ministério da Agricultura.	R\$ 11,36	13.750	50		150	13.950	R\$ 158.472,00
TOTAL DO LOTE 05										R\$ 348.097,00

LOTE 6 – SALSICHA

1	178807	KG	SALSICHA TIPO VIENA, resfriada em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente e transparente, em pacotes de 2,5kg, com rótulo contendo a identificação da empresa, com prazo de validade e fabricação. O produto deve ter registro no Ministério da Saúde	R\$ 6,30	12.000			250	12.250	R\$ 77.175,00
TOTAL DO LOTE 06										R\$ 77.175,00

LOTE 7 – PÃES

1	113230	Unidade	BOLO em formato redondo com peso de 450 g, acondicionado em sacos de polipropileno (papel firme). Contendo farinha de trigo especial enriquecida com ácido fólico e ferro, açúcar refinado, ovos in natura, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho, sal refinado, fermento químico, sabor laranja, coco e chocolate. Com validade mínima de 10 dias após fabricação.	R\$ 5,70	9.000	100	300		9.400	R\$ 53.580,00
2	106039	PACOTE 400 GR	BROA ÚMIDA DE MILHO FATIADO, com peso de 400 gr em embalagem plástica transparente, atóxica, resistente e devidamente vedada	R\$ 4,94	10.000	50		1.000	11.050	R\$ 54.587,00
3	178617	UNIDADE	CHINEQUE, contendo farofa, elaborado com farinha, margarina, açúcar e canela. Diversas coberturas como: goiabada, creme, banana, pesando entre 50gramas a 80 gramas.	R\$ 0,70	120.000	500	500	5.000	126.000	R\$ 88.200,00

4	178837	PACOTE	PÃO DE LEITE FATIADO, com peso de 400g a 450g em embalagem plástica transparente, atóxica, resistente e devidamente vedada.	R\$ 4,43	15.000	100		2.000	17.100	R\$ 75.753,00
5	178840	PACOTE 300 GR	PÃO DE LEITE TIPO BISNAGUINHA, vitaminado em pacotes com 300g em embalagem transparente, atóxico, resistente e devidamente vedada.	R\$ 6,33	10.000	100			10.100	R\$ 63.933,00
6	178834	UNIDADE	PÃO DE LEITE TIPO HOT DOG - peso unitário de 50g a 60g.	R\$ 0,42	220.000	200		12.000	232.200	R\$ 97.524,00
7	178835	UNIDADE	MINI PÃO DE LEITE TIPO HOT DOG - peso unitário 25g a 40g. Em pacotes de 10 a 40 unidade	R\$ 0,25	30.000	1.000			31.000	R\$ 7.750,00
8	206020	PACOTE 400 GR	PÃO 7 GRÃOS, com peso de 400g em embalagem plástica transparente, atóxica, resistente e devidamente vedada. O produto deverá conter quinoa, cevada, centeio integral, trigo integral, linhaça, aveia e gergelim em sua composição.	R\$ 4,77	8.000	100		1.500	9.600	R\$ 45.792,00
9	209877	UNIDADE	PÃO MINI HAMBURGUER (BAMBINO), peso unitário 25g. Em pacotes de 10 unidades. O produto deverá conter quinoa, cevada, centeio integral, trigo integral, linhaça, aveia e gergelim em sua composição.	R\$ 0,40	30.000	1.000		5.000	36.000	R\$ 14.400,00
10	202650	PACOTE DE 400 GR	PÃO DE LINHAÇA, com peso de 400 g em embalagem plástica transparente, atóxica, resistente e devidamente vedada. O produto deverá conter flocos, farinha ou grãos de linhaça em sua composição	R\$ 5,10	10.000	100		800	10.900	R\$ 55.590,00
11	202649	PACOTE DE 400 GR	PÃO DE QUINOA, com peso de 400 g em embalagem plástica transparente, atóxica, resistente e devidamente vedada. O produto deverá conter flocos, farinha ou grãos de quinoa em sua composição	R\$ 5,77	10.000	100			10.100	R\$ 58.277,00
12	202647	PACOTE CONTENDO 8 UNIDADES	PÃO TIPO CROISSANT, embalagem plástica, atóxica, pesando 300 gr, aproximadamente contendo 8 unidades. Cada unidade deverá pesar de 35g a 40 g	R\$ 7,00	28.000	500	60	100	28.660	R\$ 200.620,00
13	178648	PACOTE	PÃO DE LANCHE fatiado, com peso de 300g a 400g em embalagem plástica transparente, atóxica, resistente e devidamente vedada. O produto deverá conter fibras solúveis e insolúveis	R\$ 4,60	10.000				10.000	R\$ 46.000,00

14	122506	Pacote 400 gr	PÃO DE MANTEIGA FATIADO, com peso de 400 gr em embalagem plastica transparente, atóxica, resistente e devidamente vedada	R\$ 4,10	10.000	200			10.200	R\$ 41.820,00
TOTAL DO LOTE 07										R\$ 903.826,00
LOTE 8 – MASSAS										
1	178849	KG	MASSA FRESCA PARA LASANHA, resfriada, formato retangular, separadas individualmente, em embalagem de 500 gramas.	R\$ 11,00	2.800	50		200	3.050	R\$ 33.550,00
2	178852	UNIDADE	MASSA PARA MINI PIZZA RESFRIADA, sem recheio, em unidades com no máximo 12cm de diâmetro e 25g cada.	R\$ 0,54	15.500			2.500	18.000	R\$ 9.720,00
TOTAL DO LOTE 08										R\$ 43.270,00
LOTE 9 – DERIVADOS DO LEITE										
1	178826	KG	QUEIJO MUSSARELA FATIADO, embalado em pacote plástico transparente com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, separado em embalagens de 1 kg . O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	R\$ 20,28	5.500	200		350	6.050	R\$ 122.694,00
2	178828	KG	REQUEIJÃO obtido pela fusão da massa coalhada, cozida ou não, dessorada e lavada, obtida por coagulação, ácida e/ou enzimática do leite opcionalmente adicionada de creme de leite e/ou manteiga e/ou gordura anidra de leite ou bitter oil, em embalagens contendo de 180g a 250g. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	R\$ 14,71	3.500	50		100	3.650	R\$ 53.691,50
3	178831	LITRO	BEBIDA LÁCTEA, embalagem de filme flexível de polietileno leitoso de 1 litro, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 30 dias, com registro no Ministério da Agricultura, sabores diversos.	R\$ 3,67	45.000	500	80	2.000	47.580	R\$ 174.618,60
4	178832	UNIDADE	IOGURTE com polpa de fruta, sabores morango, coco, salada de frutas, doce de leite. Embalagem tipo bisnaguinha, 120ml. Prazo de validade no mínimo 20 dias.	R\$ 1,28	35.000	500			35.500	R\$ 45.440,00

5	206035	UNIDADE	IOGURTE PARCIALEMENTE DESNATADA COM POLPA DE MORANGO, Unidade deverá pesar no máximo 90gramas. Prazo de validade: 20 dias a partir da data de entrega.	R\$ 0,46	25.000		400	4.000	29.400	R\$ 13.524,00
6	209878	UNIDADE	IOGURTE INTEGRAL SEM LACTOSE, contendo leite integral, corante natural urucum (INS1605), espessante, goma xantana, goma guar, fermento lácteo e enzima lactase. Contendo pedaços de frutas. Embalado em pote de vidro. Prazo de validade mínimo de 30 dias.	R\$ 3,25	500	500			1.000	R\$ 3.250,00
TOTAL DO LOTE 09										R\$ 413.218,10
LOTE 10 – DIETAS ESPECIAIS										
1	178863	KG	BISCOITO SEQUILHO. Sem glúten e sem lactose. Embalagens pesando no máximo 150 gr.	R\$ 36,02	150	50	12		212	R\$ 7.636,24
2	178865	KG	BISCOITO CASADINHO CHOCOLATE. Sem glúten e sem lactose. Embalagens pesando no máximo 150 gr	R\$ 42,83	150	50			200	R\$ 8.566,00
3	206036	KG	ESFIHA DE CARNE sem glúten e sem lactose, congelada, Pesando no máximo 100 gramas. Embalagem de alumínio. Data de validade: 90 dias a partir da data de entrega.	R\$ 47,50	150	50			200	R\$ 9.500,00
4	178871	KG	EMPADÃO DE FRANGO, sem glúten, congelado, pesando no máximo 180 gramas. Embalagem de alumínio. Data de validade: 90 dias a partir da data de entrega,	R\$ 50,75	400	50			450	R\$ 22.837,50
5	178872	KG	LASANHA BOLONHESA, sem glúten e sem lactose, congelada, pesando no máximo 180 gramas. Embalagem de alumínio.	R\$ 36,83	350	50			400	R\$ 14.732,00
6	178873	KG	LASANHA DE FRANGO sem glúten e sem lactose, congelada, pesando no máximo 180 gramas. Embalagem de alumínio. Data de validade: 90 dias a partir da data de entrega,	R\$ 37,50	350	50			400	R\$ 15.000,00
7	178874	KG	MASSA DE PIZZA PEQUENA. sem glúten e sem lactose, congelada, Embalagem contendo 6 unidades, cada embalagem deverá pesar 350 gr. Data de validade: 90 dias a partir da data de entrega.	R\$ 40,83	200	50			250	R\$ 10.207,50

[illegible]

LOTE 11 – OVOS

1	178798	BANDEJA COM 30 UNDS.	OVOS de Galinha, “tipo grande”, casca lisa, limpos e sem trincas, embalagem com 30 unidades, em caixa de papelão com registro no Ministério da Agricultura e/ou SIF e/ou CISPOA.	R\$ 8,33	10.000	100		350	10.450	R\$ 87.048,50
TOTAL DO LOTE 11										R\$ 87.048,50

LOTE 12 – PRODUTOS CONGELADOS

1	206040	KG	SALSICHA COM CORANTE NATURAL. O produto deverá conter: Carne mecanicamente separada de frango, carne mecanicamente separada de peru, carne bovina, água, miúdos suínos (pode conter fígado, língua, rim e/ou coração), proteína de soja, fibra de trigo, sal, fibra de acácia, maltodextrina, páprica, cebola, alho, coentro, aromatizantes: aroma natural de fumaça e aroma natural. Peso da unidade: mínimo de 53 gr e máximo de 56 gr. Em embalagem de polietileno de no máximo 3 kg. Na embalagem deverá constar o nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade e número do lote, tabela de informações nutricionais. Prazo de validade: 120 dias a contar da data da entrega.	R\$ 7,37	6.500	100			6.600	R\$ 48.642,00
2	202652	UNIDADE	MINI PIZZA REDONDA DE MUSSARELA. O produto deverá conter: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, óleo de soja, açúcar e sal. Molho: água, polpa de tomate, temperos, queijo mussarela e orégano. Cada unidade deverá ser embalada individualmente em sacos de polietileno tubular liso, transparente, atóxico, lacrado. Peso mínimo de 50 gr e máximo de 70 gr. Na embalagem deverá constar o nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade e número do lote, tabela de informações nutricionais. Prazo de validade: 120 dias a contar da data de entrega.	R\$ 2,75	5.000				5.000	R\$ 13.750,00

3	202654	KG	PÃO DE QUEIJO CONGELADO a -12°C (ou mais frio) contendo água, polvilho doce, ovo, margarina, fécula de mandioca, queijo, amido modificado, leite em pó, sal e aroma idêntico ao natural de queijo. Peso unitário, aproximadamente 50 gr. Embalados em saco de polietileno de baixa densidade, atóxico, lacrado, resistente ao transporte e ao armazenamento, transparente com rótulo impresso de acordo com a legislação vigente. Peso: 1 kg. Prazo de validade: 120 dias a contar da data de entrega.	R\$ 12,00	1.400	50	10	400	1.860	R\$ 22.320,00
4	202656	KG	EMPANADOS DE PEIXE. O produto deverá conter: Carne mecanicamente separada de peixe, farinha de trigo enriquecido com ácido fólico, amido, gordura vegetal de óleo e algodão, proteína texturizada de soja, ovo em pó, coentro em pó, alho em pó e cebola em pó. Cada unidade deverá pesar no máximo 20 gr. Embalados em saco de polietileno de alta densidade, atóxico, lacrado, resistente ao transporte e armazenamento, pesando entre 2 kg a 15 kg cada saco. Prazo de validade: 180 dias a partir da data da entrega.	R\$ 16,94	4.600	50			4.650	R\$ 78.771,00
5	202657	UNIDADE	MASSA CONGELADA A BASE DE LEITE, sabor MORANGO. Em potes plásticos de 200ml Contendo informação nutricional e sobre glúten em sua embalagem. Prazo de validade mínimo de 3 meses a contar da data da entrega.	R\$ 2,81	37.000				37.000	R\$ 103.970,00
6	206026	KG	ROCAMBOLE BOVINO, carne de bovino sem osso, recheada com legumes. Produto acondicionado em embalagens do tipo Termo – encolhível congelado, com 2 Kg.	R\$ 15,83	290	50			340	R\$ 5.382,20
7	206027	KG	ROCAMBOLE DE FRANGO, carne de frango sem osso, recheada com legumes. Produto acondicionado em embalagens do tipo Termo – encolhível congelado, com 2 Kg.	R\$ 13,93	490	50			540	R\$ 7.522,20
8	206028	KG	CARNE DE FRANGO MOÍDA, carne de frango moída, congelada. Embalada á vacuo, em embalagem plástica, flexível, atóxico, resistente e transparente, contendo 1kg, com rótulo contendo identificação da empresa, registro no SIF ou CISPOA, identificação da categoria e tipo de carne, com data	R\$ 15,67	30.000	50			30.050	R\$ 470.883,50

[illegible]

LOTE 13 – PRODUTOS ASSADOS/CONGELADOS										
1	209869	UNIDADE	TROUXINHAS DE CALABRESA COM REQUEIJÃO CONGELADAS, embalados em sacos plásticos resistentes, a fim de evitar rompimentos durante o transporte, contaminação e passagem de odores. Cada embalagem deverá conter 20 unidades pesando 60 gramas cada.	R\$ 1,49	56.000			150	56.150	R\$ 83.663,50
2	15825	UNIDADE	CROISSANT, congelados e embalados em sacos plásticos resistentes, a fim de evitar rompimentos durante o transporte, contaminação e passagem de odores. Cada embalagem deverá conter 20 unidades. Direto ao forno nos seguintes recheios: frango com requeijão, queijo e presunto ou de chocolate, pesando 60 gramas cada.	R\$ 1,49	56.000	500		150	56.650	R\$ 84.408,50
3	209870	UNIDADE	PÃO DE CENOURA embalados em sacos plásticos resistentes, a fim de evitar rompimentos durante o transporte, contaminação e passagem de odores. Cada embalagem deverá conter 20 unidades. Recheado com requeijão, pesando 60 gramas cada.	R\$ 1,49	56.000			150	56.150	R\$ 83.663,50
4	209871	UNIDADE	PÃO DE BATATA INTEGRAL embalados em sacos plásticos resistentes, a fim de evitar rompimentos durante o transporte, contaminação e passagem de odores. Cada embalagem deverá conter 20 unidades. Recheado com requeijão, pesando 60 gramas cada.	R\$ 1,49	56.000			150	56.150	R\$ 83.663,50
TOTAL DO LOTE 13										R\$ 335.399,00
LOTE 14 – FRUTAS A VÁCUO										
1	209872	Kg	LARANJA PERA SEM CASCA laranja tipo pêra rio, descascadas mecanicamente, embaladas em pacotes plásticos a vácuo ou com atmosfera modificada, com 06 a 12 unidades, peso líquido do pacote variando de 700 g a 1,4 Kg. Validade 05 dias a contar da data de entrega.	R\$ 12,60	8.000		60		8.060	R\$ 101.556,00
TOTAL DO LOTE 14										R\$ 101.556,00
VALOR TOTAL DOS LOTES										R\$ 6.596.404,34

2. ESPECIFICAÇÕES

2.1. CARACTERÍSTICAS GERAIS

2.1.1. CARNE BOVINA

I. Características gerais:

- a) A carne bovina deverá ser proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária e sanitária;
- b) As carnes devem apresentar-se isentas de produtos químicos ou estranhos;
- c) Deverá se apresentar limpa, sem a presença de parasitas ou bactérias patogênicas acima do limite permitido por lei;
- d) As carnes moídas e em iscas deverão ser de primeira qualidade, tipo patinho, coxão mole ou alcatra, isentas de cartilagem de ossos e conter no máximo 3% de aponeuroses. Os pedaços de picadinho deverão ser de 03 cm (três centímetros) de diâmetro;
- e) Todas as carnes bovinas deverão conter no máximo 5% de gordura.

II. Características Organolépticas:

- a) Aparência: própria, não amolecida e nem pegajosa;
- b) Odor: característico;
- c) Cor: própria, sem manchas esverdeadas;
- d) Sabor: próprio;
- e) Características Microbiológicas;
- f) Salmonela SP: ausência em 25 G;

III. Características da Embalagem:

- a) As carnes deverão ser entregues embaladas a vácuo, em pacotes de polietileno transparente, atóxico, resistente, higienicamente adequada e devidamente vedada, garantindo a integridade do produto até o consumo. As embalagens deverão ser de 01 KG;
- b) O prazo de validade não poderá ser inferior a 05 (cinco) dias por ocasião da entrega;
- c) Os produtos resfriados deverão apresentar temperaturas entre 5° e 7°C e os congelados entre -18° e -15°C no ato da entrega;

2.1.2. CARNE DE FRANGO

I. Características gerais:

- a) As aves abatidas deverão ser sadias, sob controle sanitário do SIF/DIPOA ou SIP/POA;
- b) A empresa deverá apresentar cópia reprográfica autenticada de registro do estabelecimento no órgão competente (SIF/DIPOA ou SIP/POA), ou cópia autenticada da sua publicação no Diário Oficial;
- c) As carnes de aves deverão apresentar-se isentas de produtos químicos ou estranhos.

II. Características Organolépticas:

- a) Aparência: própria, sem restos de vísceras, musculatura firme, aderente ao osso, pele íntegra e não pegajosa;
- b) Odor: característico;
- c) Cor: própria (amarelo-pardo), sem manchas azuis ou esverdeadas;
- d) Sabor: próprio;
- e) Características Microbiológicas;
- f) Salmonela sp: ausência em 25 G;

III. Características da Embalagem:

- a) A embalagem individual do produto deverá ser transparente, resistente, atóxica, higienicamente adequada e devidamente vedada;
- b) As embalagens deverão ser de 01 KG;
- c) O produto deverá ter validade mínima de 08 (oito) dias, contando a partir da data de fabricação, sendo que este prazo não poderá ser inferior a 05 (cinco) dias por ocasião da entrega;
- d) Os produtos resfriados deverão apresentar temperaturas entre 5° e 7°C e os congelados entre -18° e -15°C no ato da entrega.

2.1.3. CARNE DE PEIXE

I.Características Gerais:

- a) A Carne de peixe deverá ser proveniente de Filé de Merluza, e ser processada conforme as normas Higiénico-Sanitárias vigentes.

II.Características Organolépticas:

- a) Cor: Característico da Espécie, sem manchas ou hematomas;
- b) Sabor: Característico da espécie, leve e pouco acentuado;
- c) Odor: Típico de pescado fresco;
- d) Firmeza muscular: Firme e elástica;
- e) Estrutura muscular: Sem danos;
- f) Aspecto geral: normal, sem alterações;
- g) Os produtos congelados deverão apresentar temperatura entre -18° e -15°C no ato da entrega.

III.Características Microbiológicas:

- Salmonela: ausência em 25 gramas;
- Estafilococos: máximo de 1000 UFC/g.

2.1.4. LINGUIÇAS E SALSICHAS

I. Características gerais:

- a) A salsicha tipo viena não poderá conter mais que 2% de amido, mais que 200 ppm de nitrito e no máximo 0,5% de fosfato;
- b) A lingüiça frescal, tipo toscana, deverá ser de carne suína pura e limpa, de primeira qualidade, em gomos uniformes e adicionada de condimentos naturais, exceto pimenta.

II. Características Organolépticas:

- a) Aparência: própria, não deve apresentar superfície pegajosa;
- b) Odor: característico;
- c) Cor: própria, sem manchas pardacentas ou esverdeadas;
- d) Sabor: próprio;
- e) Os produtos resfriados deverão apresentar temperaturas entre 5° e 7°C.

III. Características Microbiológicas

- a) Salmonela sp: ausência em 25 g;
- b) Coliformes fecais(NMP): máximo 5x10/g;
- c) Clostridio sulfito redutores a 46° máximo 5 x 10 /g;
- d) Staphilococcus aureus (NMP): máximo 10/g.

IV. Características da Embalagem:

- a) A embalagem individual dos produtos (salsicha tipo Viena e lingüiça frescal toscana) deverá ser de saco de polietileno transparente, resistente, atóxico, higienicamente adequado e devidamente vedado (a vácuo), contendo 03 kg em cada embalagem;
- b) A lingüiça frescal tipo toscana deve apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de fabricação, sendo que este prazo não poderá ser inferior a 15 (vinte e cinco) dias no ato da entrega;

- c) Os demais produtos devem ter prazo de validade de no mínimo 30 (trinta) dias, contadas a partir da data de fabricação, sendo que este prazo não poderá ser inferior a 25 (vinte e cinco) dias no ato da entrega;
- d) Os produtos salsicha tipo viena, lingüiça frescal tipo toscana e de frango, deverão apresentar temperaturas entre 5° e 7°C no ato da entrega.

2.1.5. PÃES

I. Características Gerais:

- a) Os produtos deverão ser elaborados com matérias-primas adequadas, utilizando-se somente componentes permitidos por lei;
- b) O peso unitário do pão de leite fatiado deverá ser 450 g e conter de 12 a 18 fatias; apresentando uniformidade quanto ao tamanho, formato e aspectos gerais;
- c) O peso unitário do pão 7 grãos fatiado deverá ser de 400 g e conter de 12 a 18 fatias; apresentando uniformidade quanto ao tamanho, formato e aspectos gerais;
- d) O peso unitário do pão de quinoa e do pão de linhaça fatiado deverá ser de 400 g e conter de 12 a 18 fatias; apresentando uniformidade quanto ao tamanho, formato e aspectos gerais;
- e) O peso unitário da broa úmida de milho deverá ser de 400 g e conter de 12 a 18 fatias; apresentando uniformidade quanto ao tamanho, formato e aspectos gerais;
- f) O peso unitário do pão de leite tipo cachorro quente (hot dog) deverá ser de 50 g a 60 g (cinquenta a sessenta gramas) apresentando uniformidade quanto ao tamanho, formato e aspectos gerais;
- g) O peso unitário do mini pão de leite tipo cachorro quente (hot dog) deverá ser de no mínimo 25 g (vinte e cinco gramas) e no máximo 40 g (quarenta gramas) apresentando uniformidade quanto ao tamanho, formato e aspectos gerais;
- h) O peso unitário do pão de lanche fatiado deverá ser de no mínimo 300 g a 400 g e conter de 12 a 18 fatias; apresentando uniformidade quanto ao tamanho, formato e aspectos gerais;
- i) Os produtos não deverão apresentar-se amassados ou com características que não sejam as adequadas ao produto.

II. Quanto à embalagem:

- a) Os produtos deverão ser acondicionados em embalagem plástica transparente, atóxica, resistente e devidamente vedada que garanta a sua qualidade original dentro do prazo de validade estabelecido;
- b) Deverão constar na embalagem o local de fabricação, a data de fabricação, o prazo de validade, os ingredientes e o peso.

III. Quanto ao prazo de validade no momento da entrega:

- a) Pão de leite fatiado, pão de 07 grãos, broa de milho, pão de quinoa e pão de linhaça fatiado: o prazo de validade do produto não deverá ser inferior a 07 (sete) dias da fabricação.
- b) Pão de leite tipo cachorro-quente o prazo de validade não deverá ser inferior a 04 (quatro) dias.

2.1.6. DAS MASSAS FRESCAS

- a) O produto deverá ser elaborado com matérias-primas adequadas, determinando sabor, odor e aspecto adequados aos produtos;
- b) As massas deverão apresentar uniformidade quanto ao tamanho e formato, e ser separadas individualmente com filme de polietileno virgem;
- c) Os produtos não deverão apresentar-se amassados ou com características que não sejam as adequadas ao produto;
- d) O prazo de validade do produto deverá ser de 60 dias a partir da data de fabricação.

- e) O produto deverá ser acondicionado em embalagens plásticas, que garantam a sua qualidade original chegando às unidades educacionais de maneira íntegra e protegida contra insetos, sujidades e outros que possam prejudicar a qualidade do produto;
- f) O prazo de validade do produto não deverá ser inferior a 15 (quinze) dias da fabricação, no momento da entrega;
- g) Os produtos não poderão apresentar temperatura superior à 10°C no ato da entrega.

2.1.7. DERIVADOS DO LEITE

2.1.7.1. IOGURTE

I. Características gerais:

- a) O iogurte deverá ser elaborado com leite, polpa de fruta e demais ingredientes nas quantidades determinadas por legislação específica.
- b) A rotulagem deverá obedecer à legislação específica, contendo prazo de validade, ingredientes, número de registro no órgão competente.
- c) O produto deverá apresentar prazo de validade inferior a 30 (trinta) dias no momento da entrega.
- d) Os produtos deverão apresentar temperaturas entre 5° e 7°C no ato da entrega.

II. Características organolépticas:

- a) Cor, odor e sabor próprios.

III. Características microbiológicas

- a) Deverá obedecer a legislação vigente.

IV. Características da embalagem

- a) O iogurte deverá ser acondicionado em copos plásticos atóxicos, resistentes, devidamente vedados, que garantam sua qualidade original dentro do prazo de validade estabelecido, obedecendo a legislação em vigor. Cada unidade/copo deverá conter 90 gramas (noventa gramas).

2.1.7.2. BEBIDA LÁCTEA

I. Características gerais:

- a) A bebida Láctea deverá ser elaborada com leite, preparado de fruta e demais ingredientes nas quantidades determinadas por legislação específica;
- b) Conter no mínimo 110 mg de cálcio e 2,5 g de proteína em 100 ml.

II. Características organolépticas:

- a) Cor, odor, textura e sabor próprios.

III. Características microbiológicas

- a) Coliformes fecais: no máximo 10 nmp/g;
- b) Salmonela: ausência em 25 g;
- c) Bolores e leveduras: no máximo 103 UFC/g;
- d) Staphilococcus aureus: no máximo 103 UFC/g.

IV. Características da embalagem:

- a) O produto deverá apresentar embalagem de polietileno leitoso, atóxico, resistente e devidamente vedada, que garanta a sua qualidade original dentro do prazo de validade estabelecido, obedecendo a legislação em vigor;
- b) Cada embalagem deverá conter 1000 ml (mil mililitros);
- c) A rotulagem deverá obedecer à legislação específica, contendo prazo de validade, ingredientes, número de registro no órgão competente;
- d) O produto deverá ter validade mínima de 30 (trinta) dias contados a partir da data de fabricação, sendo que no momento da entrega este prazo não poderá ser inferior a 25 (vinte e cinco) dias.
- e) Os produtos deverão apresentar temperatura entre 5° e 7°C no ato da entrega.

2.1.7.3. Requeijão Cremoso

I. Características Gerais:

- a) É aquele obtido por fusão de uma massa de coalhada dessorada e lavada obtida por coagulação ácida e/ou enzimática do leite com adição de creme de leite e/ou manteiga e/ou gordura anidra de leite ou butter oil;
- b) No momento da entrega a temperatura do mesmo não deve ser superior a 10° C;
- c) O produto deve ser embalado em potes plásticos transparentes, atóxico, que permita o empilhamento adequado, conforme legislação vigente, e as embalagens devem conter no máximo 500g.
- d) Ingredientes obrigatórios: leite ou leite reconstituído, creme e/ou manteiga e/ou gordura anidra de leite ou butter oil;
- e) Características sensoriais
- f) Consistência: untável.
- g) Textura: cremosa fina lisa.
- h) Cor: característico.
- i) Odor: característico.

2.1.8. FRIOS

2.1.8.1. PRESUNTO

- a) O produto deverá ser elaborado somente com componentes permitidos e nas quantidades determinadas por lei;
- b) Aspecto: não deve apresentar superfície pegajosa;
- c) Cor: própria, sem manchas pardacentas ou esverdeadas;
- d) Odor: característico, ausência de odor desagradável ou ranço;
- e) O produto deverá ser embalado em pacote de polietileno individual atóxico, transparente e devidamente vedado, com rótulo aprovado pelo órgão competente;
- f) Cada embalagem deverá conter 1 KG (um quilograma).

2.1.8.2. QUEIJO TIPO MUSSARELA

- a) O produto deverá ser elaborado somente com componentes permitidos e nas quantidades determinadas por lei;
- b) Características organolépticas: cor, odor e sabor próprios;
- c) O produto deverá ser embalado em pacotes individuais de polietileno atóxico transparente devidamente vedado com rótulo aprovado pelo órgão competente;
- d) Cada embalagem deverá conter 1 Kg (um quilograma);
- e) O acondicionamento deve ser feito em recipientes higienicamente adequados;
- f) Os produtos deverão ser rotulados de acordo com a legislação vigente;
- g) Os produtos deverão ter prazo de validade mínima de 07 (sete) dias

- contados a partir da data de fabricação, sendo que este prazo não poderá ser inferior a 05 (cinco) dias no momento da entrega;
- h) Os produtos deverão apresentar temperaturas entre 5° e 7°C no ato da entrega.

2.1.9. OVOS

I. Características gerais

- a) A empresa deverá apresentar cópia reprográfica autenticada de registro do estabelecimento no órgão competente (SIF/DIPOA ou SIP/POA), ou cópia autenticada da sua publicação do Diário Oficial;
- b) Os ovos devem ser procedentes de aves sadias, sob controle sanitário do SIF/DIPOA ou SIP/POA;
- c) Os ovos deverão ser do grupo I, classe A, tipo EXTRA.

II. Características Microbiológicas

- a) Salmonela sp: ausência em 25 G (vinte e cinco gramas).

III. Características da embalagem

- a) O peso mínimo deverá ser de 60 G (sessenta gramas) por unidade ou 1,800 KG (um quilo e oitocentos gramas) a dúzia;
- b) Devem apresentar-se com casca limpa, íntegra, sem deformações e sujidades;
- c) Os ovos devem estar acondicionados em caixa padrão, separados em bandejas com 30 unidades. Nas testeiras das caixas deve estar especificado o grupo, a classe e o tipo contidos;
- d) A embalagem dos produtos deverá estar rotulada de acordo com a legislação específica;
- e) O produto deverá ter prazo de validade de 15 (quinze) dias, sendo que este prazo não poderá ser inferior a 11 (onze) dias no momento da entrega.

3. DAS AMOSTRAS

- a) **Todos os participantes deverão apresentar 2 (duas) amostras de cada item (exceto lote 11) e respectivas fichas técnicas em até 3 (três) dias úteis contados da data de encerramento da sessão de pregão, no Departamento de Alimentação Escolar, sito na Rodovia do Xisto, nº 6868 - Araucária – PR, a partir das 8:00h até as 16:00h, Fone: (41) 3905-6021 / 3901- 5226.**
- b) As amostras serão válidas somente para esta Licitação.
- c) Será desclassificada a proposta para o item em que a proponente não apresentar amostra e a documentação exigida em Edital;
- d) As amostras entregues deverão estar identificadas através de etiquetas contendo: Nome da empresa participante, nome do produto, número do Processo Licitatório e do item correspondente ao da proposta, juntamente com uma relação, em papel timbrado da empresa, descrevendo todas as amostras entregues e marca do produto.
- e) Serão retidas amostras dos gêneros classificados para aquisição, sendo devolvidas as demais. O prazo limite para retirada de amostras será de 05 (cinco) dias úteis, após homologação do resultado.
- f) As amostras não retiradas dentro do prazo mencionado serão doadas às Unidades Escolares (CMEI'S e Escolas) não cabendo nenhum recurso por parte da proponente;

- g) O Departamento de Alimentação Escolar, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, emitirá laudo referente às amostras encaminhando ao Pregoeiro para divulgação do resultado;

3.1. As amostras serão avaliadas quanto:

- a) Adequação e resistência da embalagem apresentada;
- b) Características do produto quanto ao aspecto, cor, sabor, odor e textura;
- c) Rotulagem (a qual deverá obedecer à legislação em vigor);
- d) Prazo de validade;
- e) Adequação do produto às especificações do Edital.

4. CONDIÇÕES GERAIS PARA ENTREGA E RECEBIMENTO

- a) As empresas vencedoras deverão **apresentar Certificado de Licença Sanitária do Veículo para o transporte dos alimentos perecíveis**, dentro do prazo de validade, em até 3 (três) dias úteis anteriores à data de entrega, contado do recebimento da ordem de compra/serviço, sob pena de descumprimento contratual;
- b) Para entrega dos produtos constantes nos lotes: **01; 02; 03; 04; 05; 06; 08; 09; 10 (exceto itens 01, 02, 11, 12, 13 e 14); 12; 13 e 14**, o veículo deverá obrigatoriamente ser refrigerado sob pena de aplicação de sanções administrativas por descumprimento contratual;
- c) No momento da entrega, o fornecedor deverá ter balança dentro do veículo para conferência da pesagem na Unidade Educacional;
- d) As entregas dos produtos deverão ser em até **07 (sete)** dias corridos contados da data de recebimento da ordem de compra;
- e) A primeira entrega, deverá ocorrer no Departamento de Alimentação Escolar no horário das 7h às 8:30;
- f) O horário para entrega nas Unidades Educacionais deve ser das **7:30 às 11:30 e das 13:00 às 16:00**, respeitando horário de almoço e saída dos profissionais que realizam o recebimento e conferência dos produtos;
- g) As quantidades a serem entregues por unidade educacional serão informadas via e-mail para melhor organização no momento da entrega nas unidades educacionais e vistoria no Departamento de Alimentação Escolar;
- h) As entregas deverão ocorrer por pessoal devidamente uniformizado, com jaleco e protetor de cabelo (boné ou touca capilar), uma vez que os mesmos adentram a área de manipulação de alimentos nas unidades escolares;
- i) No momento da entrega o responsável pelo recebimento poderá recusar o produto se este não atender às especificações do Edital;
- j) Os gêneros alimentícios deverão ser entregues rigorosamente dentro das especificações estabelecidas neste edital e seus anexos, sendo que a inobservância desta condição implicará recusa, com a aplicação das penalidades contratuais;
- k) Em caso de necessidade de comprovação das características microbiológica e físico químicas dos produtos adquiridos, a secretaria municipal de educação se reservará ao direito de solicitar laudos laboratoriais de amostras dos produtos entregues, durante a execução dos contratos, sendo de responsabilidade do contratado os custos referentes a estes eventos;

- I) O fornecedor compromete-se a substituir ou repor o produto quando:
 - I. Houver na entrega embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas que exponham o produto à contaminação e/ou deterioração;
 - II. O produto não atender as legislações sanitárias em vigor, bem como outros referentes ao produto em questão;
 - III. O produto não estiver de acordo com as características gerais, organolépticas e microbiológicas solicitadas neste edital;
 - IV. O produto não apresentar condições adequadas quanto ao sabor, odor, cor e aspecto dentro do prazo de validade;
 - V. O produto apresentar temperatura superior ao estabelecido neste Edital no ato da entrega.

5. PRAZO DE EXECUÇÃO/ LOCAL DE EXECUÇÃO/ ENTREGA

- a) As entregas dos produtos perecíveis deverão ser em até 07 (sete) dias corridos, contados da solicitação da Secretaria solicitante;
- b) As secretarias solicitantes informarão via e-mail, as quantidades a serem entregues conforme endereços relacionados neste anexo;
- c) No caso da SMED, as quantidades a serem entregues por unidade educacional, serão informadas via e-mail, para melhor organização no momento da entrega nas unidades educacionais e vistoria no Departamento de Alimentação Escolar;
- d) No caso da SMAS, todas as entregas deverão ocorrer conforme cronograma presente neste anexo e primeiramente no Núcleo de Logística e Nutrição da Secretaria Municipal de Assistência Social para vistoria da qualidade da mercadoria, respeitando o horário das 8h até no máximo 9h;
- e) Os produtos deverão ser entregues nas Unidades atendidas pelas Secretarias participantes do presente processo, conforme relação informado abaixo, podendo durante a vigência do contrato ocorrer a inclusão ou exclusão de unidades sem qualquer ônus ao município.
- f) Os produtos que forem recusados por não atender as especificações solicitadas serão devolvidos, devendo o fornecedor substituir o produto dentro de 24 horas, sem custos ao Município

5.1. LOCAIS DE ENTREGA:

- a) **Secretaria Municipal de Educação:** Departamento de Alimentação Escolar: Rodovia do Xisto, 6868, Fazenda Velha – Araucária – PR, Fone: (41) 3905-6021 / 3901-5226 no horário das 07:00 às 08:30 e das 13:00 às 16:00 e ainda nas Escolas Municipais e Centros Municipais de Educação Infantil, conforme solicitação da Secretaria de Educação, no horário das 7h30 às 11h30 e das 13h00 às 16h00.
- b) **Fundo Municipal de Reequipamento do Corpo de Bombeiros:**
Quartéis do Corpo de Bombeiros: Travessa José Stanczyk, 126 e Rua Santa Catarina, 600 – Horário das 9h às 11h30 e das 13h30 às 16h30.
- c) **Secretaria Municipal de Saúde:** Central de Recursos Materiais: Av. Nossa Senhora dos Remédios, 357, Jardim Palomar – Fone: 3901-5277/5434 - Araucária PR.
- d) **Secretaria Municipal de Assistência Social:** Núcleo de Logística e Nutrição: Rua José Huttner, 71 – Fazenda Velha – Araucária – PR – Fone: 3901-5058/ 5184 – Horário das 08h00 às 11h30 e das 13h00 às 16h30.

ANEXO III
MODELOS DE DECLARAÇÕES

DECLARAÇÃO

Nome da empresa, por seu representante legal, declara para o fim de participação no Pregão nº /2015, que não existem fatos que impeçam a nossa participação nesta licitação e, também, que nos comprometemos, sob as penas da Lei, a levar ao conhecimento da Prefeitura Municipal de Araucária – Secretaria Municipal de Administração, qualquer fato superveniente, que venha a impossibilitar nossa habilitação, de acordo com o estabelecido no parágrafo 2º do Artigo 32 da Lei nº 8.666/93.

Local e data

Assinatura do representante legal

DECLARAÇÃO

Nome da empresa, por seu representante legal, declara para o fim de participação na licitação, modalidade Pregão nº /2015, da Prefeitura do Município de Araucária, que recebemos todas as cópias da referida Licitação, bem como todas as informações necessárias e que possibilitam a entrega da proposta, em conformidade com a Lei nº 8.666/93, concordando com os termos do presente certame.

Local e data

Assinatura do representante legal

DECLARAÇÃO

Declaramos, finalmente, para fins do disposto no Inciso V do Artigo 27 da Lei 8666/93, acrescido pela Lei 9.854/99, que não empregamos menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e que não empregamos menor de dezesseis anos.

Por ser expressão da verdade, firmamos a presente.

Local e data

Assinatura do representante legal

**ANEXO IV
MODELO**

PROPOSTA DE PREÇOS

**"À PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE ARAUCÁRIA"
PREGÃO Nº /2015 – REGISTRO DE PREÇOS"
"ABERTURA DIA 00/00/2015, ÀS 00:00 H"
NÚMERO DO CNPJ DA EMPRESA"
"RAZÃO SOCIAL DO PROPONENTE"**

Lote/ Item	Especificação	Marca	Quantidade total	Unidade	Valor unitário proposto (R\$)	Valor total proposto (R\$)
Valor total da proposta						

Validade da proposta: dias, a contar da data limite para protocolo dos envelopes de proposta e habilitação.

Araucária, ____ de _____ de 2015.

Nome e assinatura do representante legal ou procurador da empresa, devidamente identificado através da documentação apresentada.

ANEXO V
SISTEMA REGISTRO DE PREÇOS
PREGÃO (PRESENCIAL) Nº: /2015

PREFEITURA MUNICIPAL DE ARAUCÁRIA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Ata de Registro de Preços nº -----/2015

Aosdias do mês dedo ano de, no Município de Araucária, Estado do Paraná, no Prefeitura Municipal, sito à Rua: Pedro Druszc, 111, reuniram-se o Secretário Municipal de Educação....., CPF....., o Secretário Municipal de Finanças, CPF e o Prefeito Municipal....., CPF....., representantes do Município de Araucária, como contratante e a empresaCNPJ....., com sede àneste ato representada pelo Sr.....,CPF....., como contratada, para proceder, nos termos do Decreto Municipal nº 16.928/2002 e do Edital de Pregão nº /2015, ao Registro de Preços conforme (Anexo II), referente(s) ao(s) item(ns) abaixo discriminado(s), com seu(s) respectivo(s) preço(s) unitário(s), em nome da empresa acima citada.

LOTE/ ITEM	DESCRIÇÃO DO(S) ITEM(NS)	PREÇO UNITÁRIO (R\$)

- Fica estabelecido pelas partes que o(s) preço(s) constante(s) da presente ata, portanto registrado(s), é (são) válido(s) pelo prazo de 12 (doze) meses, contados da data de publicação da Ata nº 00/2015.
- Os direitos e deveres da Contratada e do Contratante, as disposições gerais, assim como as penalidades estabelecidas estão indicadas no Edital de Pregão nº /2015 e seus Anexos.
- Nada mais havendo, encerra-se a presente ata que, após lida e aprovada, segue assinada pelas partes contratantes.

SECRETÁRIO MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CONTRATADA