



**PODER LEGISLATIVO
SENADO FEDERAL**

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

PREGÃO Nº 155/2009

E D I T A L

(Processo nº 002.290/09-0)

A UNIÃO, por intermédio do **SENADO FEDERAL**, doravante denominado **SENADO**, e este Pregoeiro, designado pelo Ato do Presidente do Senado Federal nº 215, de 2009, tornam pública, para conhecimento das empresas interessadas, na forma da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, bem como do Decreto nº 3.555, de 08 de agosto de 2000, e dos Atos da Comissão Diretora nºs 24/1998 e 29/2003, e tendo em vista o que consta do Processo nº 002.290/09-0, a abertura de licitação, na modalidade **PREGÃO, do tipo MENOR PREÇO POR GRUPO**, destinada à **contratação de empresa especializada para fornecimento de gêneros alimentícios e materiais de copa, cozinha, limpeza e higienização, destinados à Residência Oficial da Presidência do SENADO.**

A Sessão para recebimento e abertura dos envelopes contendo as Propostas de Preços e os Documentos de Habilitação definidos neste edital será realizada no seguinte local, data e horário:

LOCAL: Sala de Reuniões, 16º andar, Anexo I, Senado Federal, Brasília-DF.

DATA: 16 (dezesseis) de dezembro de 2009.

HORÁRIO: 09:30 h (nove horas e trinta minutos).

OBSERVAÇÃO: Na hipótese de não haver expediente no dia supracitado, os eventos respectivos ficam transferidos para o primeiro dia útil subsequente, mantidos o horário e o local preestabelecidos.

CAPÍTULO I - DO OBJETO

1 – O presente pregão tem por objeto a contratação de empresa para o fornecimento de gêneros alimentícios e materiais de copa, cozinha, limpeza e higienização, destinados à Residência Oficial da Presidência do SENADO, à medida que houver necessidade, durante 12 (doze) meses consecutivos, de acordo com as quantidades, periodicidade, especificações, obrigações e demais condições expressas neste edital e seus anexos.



CAPÍTULO II – DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

2.1 - Somente poderão participar as empresas legalmente estabelecidas, especializadas no ramo, e que satisfaçam às condições deste edital e seus anexos.

2.2 - Não poderão participar da presente licitação empresas que, por qualquer motivo, estejam punidas com suspensão do direito de licitar com o SENADO ou com seus órgãos supervisionados, ou declaradas inidôneas por qualquer órgão da administração pública, direta ou indireta, federal, estadual, municipal ou do Distrito Federal, bem como não poderão participar, direta ou indiretamente, as pessoas elencadas no art. 9º da Lei nº 8.666/93.

CAPÍTULO III - DO CREDENCIAMENTO, DO RECEBIMENTO E DA ABERTURA DOS ENVELOPES

3.1 - No dia, hora e local fixados no preâmbulo deste edital será realizada sessão pública para credenciamento, recebimento e abertura das propostas e documentos das respectivas licitantes, quando estas deverão apresentar ao Pregoeiro, simultaneamente, sua proposta e documentação, em envelopes separados, fechados e rubricados no fecho, contendo em suas partes externas e frontais, com caracteres destacados, além da denominação, firma ou razão social da licitante, os seguintes dizeres:

**ENVELOPE Nº 1 – PROPOSTA
SENADO FEDERAL
PREGÃO Nº 155/2009**

**ENVELOPE Nº 2 – DOCUMENTAÇÃO
SENADO FEDERAL
PREGÃO Nº 155/2009**

3.2 - Aberta a sessão, preliminarmente ao recebimento e à abertura dos envelopes, proceder-se-á ao credenciamento, oportunidade em que cada licitante far-se-á representar por seu titular, mandatário constituído ou pessoa devidamente munida de credencial, e somente a estes será admitido intervir nas fases do procedimento licitatório, respondendo, assim, para todos os efeitos, por sua representada, devendo, ainda, no ato da entrega dos envelopes, identificar-se, exibindo a carteira de identidade ou outro documento equivalente.

3.2.1 - O credenciamento far-se-á por meio de instrumento público de procuração ou instrumento particular, com firma reconhecida, com poderes para formular ofertas e lances de preços e praticar todos os demais atos pertinentes ao



certame, em nome do proponente. Em sendo sócio, proprietário, dirigente ou assemelhado da empresa proponente deverá apresentar cópia do respectivo

Estatuto ou Contrato Social, constando poderes expressos para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura.

3.2.2 - A apresentação do Estatuto ou Contrato Social prevista no subitem anterior não isenta a licitante da apresentação dos atos constitutivos previstos no subitem 7.1.1, “a”, do Capítulo VII – Da Habilitação, deste edital.

3.2.3 - O representante legal da licitante que não se credenciar perante o Pregoeiro ficará impedido de participar da fase de lances verbais, de negociação de preços e de declarar a intenção de interpor recurso, mantido o preço apresentado na sua proposta escrita, para efeito de ordenação das propostas e apuração do menor preço.

3.2.4 - A licitante que, porventura, se enquadre na definição de microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa e queira se valer dos direitos de preferência previstos na Lei Complementar nº 123/2006, deverá apresentar declaração constante do Anexo 07, devidamente assinada por seu representante legal.

3.2.5 - A documentação referente ao credenciamento deverá ser apresentada fora dos envelopes “Proposta” e “Documentação”.

3.3 - Encerrada a fase de credenciamento, os interessados ou seus representantes legais deverão apresentar ao Pregoeiro declaração dando ciência de que cumprem plenamente os requisitos de habilitação, cientes ainda da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores, e entregar os envelopes, devidamente fechados e rubricados nos fechos, contendo as propostas de preços e a documentação exigida para habilitação das licitantes, registrando em ata a presença dos participantes, nos termos do artigo 4º, inciso VII, da Lei nº 10.520/2002.

3.3.1 - A declaração de que preenche os requisitos exigidos para a habilitação (Anexo 08) deverá ser entregue separadamente dos envelopes contendo as propostas de preço e a documentação para a habilitação.

3.3.2 - A falta da declaração mencionada no subitem anterior implicará o não recebimento, pelo Pregoeiro, dos envelopes contendo a documentação da proposta de preço e de habilitação e, portanto, a não aceitação da licitante no certame licitatório.

3.4 - Encerrada a fase de recebimento dos envelopes, não mais serão admitidos novos proponentes.



3.5 - Iniciada a abertura dos envelopes, não caberá desistência de proposta, salvo por motivo justo, decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro.

3.6 - A apresentação da declaração de pleno atendimento aos requisitos da habilitação, da proposta e dos documentos de habilitação poderá se dar pelos seguintes meios:

- a) entrega pessoal pelo representante credenciado ao Pregoeiro, se presente à sessão do Pregão, na forma indicada no subitem 3.3.1;
- b) por remessa postal (por carta registrada ou aviso de recebimento por mão própria) ou outro meio, que reste comprovado, de forma inequívoca, que o Pregoeiro tenha efetivamente recebido o documento original em tempo hábil para a devida apreciação.

3.7 - A remessa via postal deverá obedecer aos seguintes requisitos:

3.7.1 - A proposta de preço e os documentos para habilitação deverão ser apresentados, na forma estabelecida no item 3.1, e, adicionalmente, ao seguinte:

- a) os referidos envelopes deverão ser adicionados num terceiro envelope, igualmente fechado e indevassável;
- b) este terceiro envelope deverá conter em sua parte externa os seguintes dizeres: nome da licitante, número da licitação, número do processo e a data e horário da sessão pública dos procedimentos do Pregão.

3.7.2 - A declaração de que preenche os requisitos exigidos para a habilitação (Anexo 08), bem como a declaração de enquadramento na definição de microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa para os fins dos benefícios da Lei Complementar nº 123/2006 (Anexo 07), será apresentada fora dos envelopes de nº 1 e de nº 2, porém encartada dentro desse terceiro envelope.

3.8 - O SENADO e o Pregoeiro não se responsabilizarão por eventuais atrasos ou extravios de correspondências relativas às remessas via postal, sendo desconsiderados aqueles documentos entregues ao Pregoeiro depois de declarada a abertura da sessão, ocasionando, portanto, a não aceitação da licitante correspondente no certame licitatório.

CAPÍTULO IV - DA PROPOSTA

4.1 - A proposta, que deverá constar do envelope de nº 1, **com prazo de validade de 60 (sessenta) dias corridos**, a contar da data prevista para abertura desta licitação, impressa em duas vias, na língua portuguesa, sem rasuras, com nome e endereço completos, telefone (fax), CNPJ, números da agência, conta corrente e banco, número



da licitação, dia e hora de abertura, datada e assinada pelo responsável legal, deverá conter, obrigatoriamente, sob pena de desclassificação:

4.1.1 - especificação detalhada e marca do objeto cotado, conforme descrito no Anexo 02 (ESPECIFICAÇÕES), **vedada a cotação de opção**;

4.1.2 - preços unitário, total do item e total por grupo, expressos em algarismo arábico, na moeda Real, considerados apenas até os centavos, compreendendo todos os custos diretos e indiretos necessários à perfeita execução do contrato;

4.1.3 - prazo de validade do produto, conforme estabelecido no Anexo 02 (ESPECIFICAÇÕES).

4.2 - Somente serão consideradas, para efeito de julgamento, as propostas que apresentarem cotação para todos os itens de um mesmo grupo, daqueles constantes no Anexo 02 (ESPECIFICAÇÕES).

4.3 - Na verificação de erro de cálculo entre o preço unitário e o total, prevalecerá sempre o unitário, e entre o valor expresso em algarismos e o por extenso, prevalecerá o por extenso, para efeito de saneamento.

4.4 - Não é permitido à licitante cotar quantidade inferior àquela estabelecida nas especificações deste edital e seus anexos.

4.5 - Em nenhuma hipótese a proposta apresentada poderá ser alterada, admitidas, a critério do Pregoeiro, apenas alterações de caráter absolutamente formal.

4.6 - A apresentação da proposta implica a aceitação plena e total das condições deste edital e seus anexos.

CAPÍTULO V - DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

5.1 - Para julgamento das propostas o Pregoeiro levará em consideração o **MENOR PREÇO FINAL APURADO POR GRUPO**, desde que atendidas as especificações constantes deste edital e seus anexos, sendo desclassificadas as propostas que estiverem em desacordo com as mesmas.

5.1.1 - Em consonância com a pesquisa de preço médio efetuada, serão desclassificadas as propostas com preço total superior a: **R\$ 24.747,52** (vinte e quatro mil, setecentos e quarenta e sete reais e cinquenta e dois centavos), **para o Grupo I; R\$ 7.320,00** (sete mil, trezentos e vinte reais), **para o Grupo 2; R\$ 10.316,64** (dez mil, trezentos e dezesseis reais e sessenta e quatro centavos), **para o Grupo 3; R\$ 83.231,20** (oitenta e três mil, duzentos e trinta e um reais e vinte centavos), **para o Grupo 4; R\$ 13.621,24** (treze mil, seiscentos e vinte e um reais e



vinte e quatro centavos), **para o Grupo 5**; e **R\$ 32.470,60** (trinta e dois mil, quatrocentos e setenta reais e sessenta centavos), **para o Grupo 6**.

5.2 - Abertos os envelopes “PROPOSTA” de todos os participantes, o Pregoeiro, em consonância com o estabelecido no item 5.1, declarará as propostas classificadas e desclassificadas e, em seguida, convocará o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela para fazer novos lances verbais e sucessivos, até a proclamação do vencedor.

5.2.1 - Para fins do estabelecido no item 5.2, serão corrigidos pelo Pregoeiro quaisquer erros de soma e/ou multiplicação.

5.3 - Não será considerada qualquer oferta de vantagem não prevista neste edital, sendo ainda desclassificada a proposta que consignar preços simbólicos, irrisórios ou de valor zero.

5.4 - Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item 5.2, o Pregoeiro convocará para a etapa de lances verbais as 3 (três) melhores propostas, quaisquer que sejam os preços oferecidos.

5.5 - Verificado o empate entre as propostas escritas, para efeito da classificação das licitantes convocadas para a sessão de lances verbais, conforme dispõe o art. 9º da Lei nº 10.520/2002, c/c o art. 45, § 2º, da Lei nº 8.666/1993, deverá ser aplicado o direito de preferência estabelecido no art. 3º, § 2º, da Lei nº 8.666/1993.

5.6 - No caso de persistir o empate entre as melhores propostas ou comprovada a inviabilidade de aplicação da regra de preferência citada no item anterior, o Pregoeiro procederá ao sorteio, observado o disposto no art. 45, § 2º, da Lei nº 8.666/1993.

5.7 - Às licitantes que forem convocadas para a etapa de lances verbais será dada oportunidade para nova disputa, por meio de lances verbais e sucessivos, de valores distintos e decrescentes, a começar da autora da proposta considerada como a de maior preço.

5.8 - Havendo participação de microempresas, empresas de pequeno porte e/ ou sociedades cooperativas na sessão de lances verbais do presente certame, serão observados, antes da declaração da licitante vencedora, os critérios de preferência estabelecidos nos artigos 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006.

5.8.1 - Encerrada a fase de ofertas de lances ou na hipótese da existência de apenas propostas escritas, caso a proposta melhor classificada não tenha sido ofertada por microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa, e houver proposta apresentada por alguma(s) dessas pessoas jurídicas, com valor



até 5% (cinco por cento) superior à menor proposta, proceder-se-á da seguinte forma:

a) a microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa será convocada a apresentar nova proposta inferior àquela considerada vencedora do certame, no prazo de 5 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão do direito de preferência, situação em que, atendidas às exigências habilitatórias, será adjudicado a seu favor o objeto desta licitação;

b) não sendo vencedora a microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa melhor classificada na forma da alínea anterior, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem nessas categorias e cujas propostas estejam dentro do limite fixado no “caput” deste subitem, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

c) no caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas, empresas de pequeno porte e sociedades cooperativas no limite estabelecido no “caput” deste subitem, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá exercer o direito de preferência.

5.8.2 - Na hipótese da não contratação nos termos previstos no subitem anterior, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.

5.9 - Não será admitida desistência de lances ofertados, sujeitando-se a licitante às penalidades previstas na Lei nº 8.666/93.

5.10 - Encerrada a etapa competitiva de lances e ordenadas as propostas, exclusivamente pelo critério de menor preço, observado o disposto nos itens 4.1 e 4.3, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade quanto ao objeto e ao valor da primeira classificada, decidindo motivadamente a respeito, podendo a seu critério solicitar amostras ou demonstrações dos objetos ofertados para análise técnica, a ser realizada na forma do Capítulo VI do presente edital.

5.10.1 - No caso de solicitação de amostras ou demonstrações, o procedimento será interrompido para que, no prazo previsto no item 6.1 deste edital, estas possam ser entregues para análise.

5.10.2 - Após a emissão de parecer definitivo sobre a aceitabilidade das amostras apresentadas, o Pregoeiro convocará todas as licitantes que participaram da fase de ofertas de lances para prosseguimento do procedimento licitatório.

5.11 - Sendo aceitável a oferta de menor preço, será verificado o atendimento das condições habilitatórias da licitante que a tiver formulado.



5.12 - Constatado o atendimento pleno às exigências editalícias, será habilitada e declarada a proponente vencedora e, não havendo manifestação **imediata e motivadamente** pela interposição de recurso, conforme Capítulo VIII deste edital, ser-lhe-á adjudicado o objeto para o qual apresentou proposta vencedora.

5.13 - Se a oferta não for aceitável ou se a proponente não atender às exigências editalícias, o Pregoeiro examinará as ofertas subseqüentes, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta em conformidade com este edital, sendo a respectiva proponente declarada vencedora e a ela adjudicado o objeto para o qual apresentou proposta, desde que não tenha havido manifestação pela interposição de recurso.

5.14 - Ocorrendo a hipótese prevista nos itens **5.12** ou **5.13**, o Pregoeiro poderá negociar diretamente com a vencedora para que seja obtido preço melhor.

5.15 – É facultado ao Pregoeiro promover vistoria nas instalações do fornecedor com a finalidade de comprovar a capacidade de fornecimento e condições de higiene.

5.16 - Da reunião, lavrar-se-á ata circunstanciada, que será assinada pelo Pregoeiro, pela equipe de apoio e pelas licitantes presentes.

5.17 - A licitante, no caso de ter alterado os valores de sua proposta original, mediante lances verbais, terá que apresentar ao Pregoeiro, no prazo de até 2 (dois) dias úteis, a contar da adjudicação do objeto, nova proposta com a recomposição do preço final ofertado, em valores unitários e total da proposta.

5.18 - Em substituição ao procedimento previsto no item anterior, as licitantes poderão optar por trazer, além da proposta escrita, a cópia da mesma em meio magnético, de modo que aquela que for declarada vencedora possa proceder à recomposição dos preços ao término da sessão e imprimi-la para anexação aos autos, no mesmo modelo da proposta original.

5.18.1 – Os lances ofertados serão considerados ponderadamente, ou seja, o mesmo percentual de redução no valor total do grupo deverá ser considerado em cada item do mesmo grupo.

5.19 - A adjudicação do Pregoeiro ficará sujeita à homologação pela autoridade competente.

CAPÍTULO VI – DA AMOSTRA

6.1 - O Pregoeiro poderá solicitar à primeira classificada, sob pena de desclassificação, amostra dos produtos ofertados, a ser entregue no prazo máximo e improrrogável de **até 02 (dois) dias úteis**, a contar da suspensão deste certame, para avaliação técnica de



compatibilidade e adequação às especificações do objeto licitado, que será realizada em sessão pública previamente designada.

6.2 - As amostras deverão ser entregues devidamente identificadas, em quantidade suficiente para os testes de qualidade, na Residência Oficial da Presidência do Senado Federal, situada na QL 12, Conjunto 11, Casa 01 – Brasília - DF. Para maiores esclarecimentos técnicos, as empresas deverão contatar o Senhor Juarez Cordeiro, telefone 3248-8900, e-mail: juarezcorteirog@hotmail.com.

6.3 - Caso as amostras da melhor proposta sejam reprovadas, será convocada para apresentação de amostras a autora da segunda melhor proposta, e, assim, sucessivamente.

6.4 – As amostras aprovadas permanecerão em poder do SENADO até a entrega definitiva do objeto licitado, com vistas à avaliação da conformidade entre a amostra aprovada e o material efetivamente entregue.

6.5 - As amostras fornecidas serão passíveis de destruição parcial ou total e não serão devolvidas ou descontadas da quantidade total do objeto a ser entregue.

6.6 - Vencido o prazo de entrega das amostras, não será permitido fazer ajustes ou modificações no produto apresentado para fins de adequá-lo à especificação constante deste edital.

CAPÍTULO VII - DA HABILITAÇÃO

7.1 - O envelope de nº 2 (DOCUMENTAÇÃO) deverá conter os documentos relacionados nos **subitens 7.1.1 a 7.1.5, sob pena de inabilitação**:

7.1.1 - HABILITAÇÃO JURÍDICA:

a) atos constitutivos e suas respectivas alterações devidamente registrados e/ou um dos documentos mencionados no artigo 28 da Lei nº 8.666/93, conforme o caso.

7.1.2 - REGULARIDADE FISCAL:

a) prova de inscrição no **CNPJ** – Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica do MF – Ministério da Fazenda;

b) prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes estadual, municipal ou do Distrito Federal (**DIF**);



c) prova de regularidade com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS (CRF);

d) prova de regularidade com o Instituto Nacional do Seguro Social - INSS (CND);

e) prova de regularidade com a Fazenda Pública, mediante a apresentação exclusiva dos seguintes documentos:

e.1) Certidão Conjunta Negativa de Débitos relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, expedida pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional conjuntamente com a Secretaria da Receita Federal;

e.2) Certidão Negativa de Débitos com a Fazenda estadual ou do Distrito Federal, expedida pela Secretaria da Fazenda; e

e.3) Certidão Negativa de Débitos com a Fazenda municipal, expedida pela Secretaria da Fazenda.

7.1.3 - CAPACIDADE TÉCNICA:

a) **Atestado de Capacidade Técnica** expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, declarando que a licitante prestou, a contento, fornecimento compatível com o objeto licitado.

7.1.4 - IDONEIDADE FINANCEIRA:

a) **balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social**, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancete ou balanços provisórios, mediante os seguintes critérios:

I. peso 2 (dois) ao ILG – Índice de Liquidez Geral, obtido a partir da fórmula:

$$ILG = \frac{AC + RLP}{PC + ELP}, \text{ onde}$$

AC = Ativo Circulante

RLP = Realizável a Longo Prazo

PC = Passivo Circulante

ELP = Exigível a Longo Prazo

II. peso 1 (um) ao ILC – Índice de Liquidez Corrente, obtido a partir da fórmula:

$$ILC = \frac{AC}{PC}, \text{ onde}$$



PC

AC = Ativo Circulante
PC = Passivo Circulante

III. IM – Índice Médio, obtido a partir da fórmula:

$$IM = \frac{(ILG \times 2) + (ILC \times 1)}{3}$$

IV. IME – Índice Médio Exigido: igual ou maior que 0,8 (oito décimos).

b) Certidão Negativa de Falência ou Concordata, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, ou de Execução Patrimonial, expedida no domicílio da pessoa física.

7.1.5 - APRESENTAR, AINDA, OS SEGUINTE DOCUMENTOS:

a) declaração da licitante de que não possui em seu quadro de pessoal empregado menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de 16 (dezesesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, nos termos do inciso XXXIII do art. 7º; da Constituição Federal, conforme modelo constante do Anexo 04;

b) declaração, sob as penas da lei, de que a licitante não se encontra em qualquer situação prevista no item 2.2 deste edital, conforme modelo constante do Anexo 05;

c) declaração de inexistência de fato impeditivo superveniente, conforme modelo constante do Anexo 06.

7.2 - Qualquer documento exigido no item 7.1 poderá ser apresentado nesta licitação por cópia autenticada em cartório ou publicação em órgão da imprensa oficial.

7.2.1 - O membro da equipe de apoio somente efetuará a autenticação do documento mediante a apresentação do original e de uma cópia legível.

7.3 - Caso a licitante tenha mais de um domicílio, deverá apresentar documentos para habilitação relativamente a apenas um deles, com o mesmo CNPJ.

7.4 - O documento que não tiver prazo estabelecido pelo órgão competente expedidor não será habilitante quando o intervalo entre a data de expedição ou revalidação e a data de abertura da presente licitação for superior a 180 (cento e oitenta) dias corridos. Excetua-se o documento cuja validade é indeterminada.



7.5 – O Certificado de Registro Cadastral, expedido pelo SENADO ou por órgão ou entidade federal, estadual, municipal ou do Distrito Federal, substitui os documentos relacionados para habilitação jurídica e regularidade fiscal e, ainda, a Certidão Negativa de Falência ou Concordata.

7.6 – Da habilitação de microempresas, empresas de pequeno porte ou sociedades cooperativas, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006:

a) as microempresas, empresas de pequeno porte ou sociedades cooperativas, por ocasião da participação em certames licitatórios, deverão apresentar toda a documentação exigida para a comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição;

b) havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 2 (dois) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogável por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, na forma do art. 43, § 1º, da Lei Complementar nº 123/2006;

c) a não regularização da documentação no prazo previsto no subitem acima implicará a decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no artigo 81 da Lei nº 8.666/1993, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

CAPÍTULO VIII - DAS IMPUGNAÇÕES E DOS RECURSOS

8.1 - Qualquer solicitação de esclarecimento, providência ou impugnação referente a este ato convocatório deverá atender aos requisitos do art. 12, *caput*, e §§ 1º e 2º, do Anexo I do Decreto nº 3.555, de 08 de agosto de 2000 (Regulamento da Licitação na Modalidade de Pregão).

8.2 - Os recursos apresentados pelas licitantes serão dirigidos ao Diretor-Geral, por intermédio do Pregoeiro, nos termos do art. 4º, incisos XVIII, XIX, XX e XXI, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, e do art. 15, inciso VI, c/c com o art. 16, inciso VIII, e art. 18 do Ato nº 29/2003 da Comissão Diretora do SENADO.

8.3 - Toda impugnação ou razão de recurso referente a este ato convocatório deverá ser protocolizado no Serviço de Protocolo Administrativo do SENADO, localizado no térreo do Edifício Anexo I, no horário das 9:00 às 17:00 h, em dias úteis.

8.4 - O Pregoeiro desconsiderará qualquer impugnação, razão de recurso ou informação que não esteja no original, ainda que devidamente protocolizado.



CAPÍTULO IX - DAS OBRIGAÇÕES E PENALIDADES

9.1 - Homologada esta licitação, a licitante vencedora será convocada para assinar o contrato no prazo de até 5 (cinco) dias úteis da convocação, ficando sujeita à multa de 20% (vinte por cento) sobre o seu valor global, caso se recuse ao cumprimento desse procedimento nesse prazo, sem prejuízo das outras sanções previstas em lei.

9.2 - Caso a adjudicatária não cumpra o estabelecido no item anterior, o SENADO convocará as licitantes remanescentes, observada a ordem de classificação.

9.3 - As licitantes subseqüentes, na hipótese de aceitarem a convocação prevista no item 9.2, *in fine*, e, posteriormente, recusarem-se a assinar o contrato, ficarão também sujeitas às sanções referidas no item 9.1.

9.4 - Em qualquer hipótese de aplicação de sanções administrativas, assegurar-se-á o direito à ampla defesa.

CAPÍTULO X - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

10.1 - A entrega da proposta e da documentação implica aceitação plena e irrestrita das condições e termos que regem o presente Pregão.

10.2 - Se não houver tempo suficiente para a abertura dos envelopes “Proposta” e “Documentação” em um único momento, em face do exame da proposta/documentação com os requisitos deste edital, ou, ainda, se os trabalhos não puderem ser concluídos e/ou surgirem dúvidas que não possam ser dirimidas de imediato, os motivos serão consignados em ata e a continuação dar-se-á em sessão a ser convocada posteriormente.

10.2.1 - A interrupção dos trabalhos de que trata este item somente dar-se-á, em qualquer hipótese, após a etapa competitiva de lances verbais;

10.2.2 - Os envelopes não abertos deverão ser rubricados no fecho pelos representantes legais das licitantes presentes e pelo Pregoeiro, ficando em poder e sob a guarda desse último até nova reunião a ser marcada oportunamente para prosseguimento dos trabalhos.

10.3 - Os envelopes com os documentos relativos à habilitação das licitantes não declaradas vencedoras permanecerão em poder do Pregoeiro, devidamente lacrados, até que seja formalizada a assinatura do contrato pela licitante vencedora, após o que, ficarão por 10 (dez) dias à disposição das licitantes interessadas e, ao final deste prazo, sem que sejam retirados, os mesmos serão destruídos.



10.4 - Este edital e seus anexos integrarão o contrato que venha a ser firmado com o SENADO, independentemente de transcrição.

10.5 - Integram este edital os seguintes anexos: **Anexo 01** (TERMO DE REFERÊNCIA); **Anexo 02** (ESPECIFICAÇÕES); **Anexo 03** (MINUTA DE CONTRATO); **Anexo 04** (DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO AO INCISO XXXIII DO ART. 7º DA CF); **Anexo 05** (DECLARAÇÃO DE QUE A LICITANTE NÃO SE ENCONTRA EM QUALQUER SITUAÇÃO PREVISTA NO ITEM 2.2 DESTE EDITAL); **Anexo 06** (DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATOS IMPEDITIVOS SUPERVENIENTES); **Anexo 07** (DECLARAÇÃO PARA MICROEMPRESA, EMPRESA DE PEQUENO PORTE E SOCIEDADE COOPERATIVA); e **Anexo 08** (DECLARAÇÃO DE QUE PREENCHE OS REQUISITOS EXIGIDOS PARA A HABILITAÇÃO).

10.6 - É facultado ao Pregoeiro, em qualquer fase do pregão, promover diligências destinadas a esclarecer ou complementar a instrução do processo desta licitação.

10.7 - As demais disposições obrigatórias definidas nos incisos do art. 40 da Lei nº 8.666/93 estão previstas nos anexos deste edital.

10.8 - Os casos omissos e as dúvidas suscitadas em qualquer fase do presente Pregão serão resolvidos pelo Pregoeiro.

10.9 - A cópia deste edital poderá ser obtida mediante a apresentação do comprovante de pagamento da taxa de R\$ 10,00 (dez reais), por intermédio da **GRU** (*Guia de Recolhimento da União*), em 02 (duas) vias, a ser entregue na Secretaria da CPL, no 16º andar do Edifício Anexo I do SENADO, nos dias úteis, das 8:30 às 12:00 horas e das 14:00 às 18:00 horas, local onde também serão prestados esclarecimentos sobre a licitação e as situações previstas no item 10.8 deste edital, telefone (0xx61) 3303-3036 e 3303-3014, ou pelo *site* www.senado.gov.br/sf/portaltransparencia/licitacoes.

Brasília-DF, 27 de novembro de 2009.

LUCIANO FREITAS DE OLIVEIRA
Pregoeiro



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO – CPL

PREGÃO Nº 155/2009

ANEXO 01

Processo nº 002.290/09-0

TERMO DE REFERENCIA

OBJETO	Contratação de empresa especializada para fornecimento de gêneros alimentícios e materiais de copa, cozinha, limpeza e higienização, destinados à Residência Oficial da Presidência do SENADO.
QUANTIDADE	Conforme discriminado no Anexo 02 (ESPECIFICAÇÕES).
ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO	Conforme discriminado no Anexo 02 (ESPECIFICAÇÕES).
VALOR ESTIMADO DA AQUISIÇÃO	Grupo 1 – R\$ 24.747,52 Grupo 2 – R\$ 7.320,44 Grupo 3 – R\$ 10.316,64 Grupo 4 – R\$ 83.231,20 Grupo 5 – R\$ 13.621,24 Grupo 6 – R\$ 32.470,60
JUSTIFICATIVA	Atender às necessidades da Residência Oficial da Presidência do SENADO, onde por vezes há necessidade de realização de reuniões, almoços e jantares para os participantes convidados pela Presidência.
PRAZO DE ENTREGA	Parceladamente, de acordo com os quantitativos solicitados, e nos locais estabelecidos pelo gestor, no prazo de até 48 (quarenta e oito) horas, a contar do recebimento da solicitação.
ADJUDICAÇÃO	Menor Preço por Grupo.



**PODER LEGISLATIVO
SENADO FEDERAL**

CLASSIFICAÇÃO ORÇAMENTÁRIA	Natureza da despesa: 339030 Programa de trabalho: 000040
LOCAL DE ENTREGA	Residência Oficial da Presidência do Senado Federal.
UNIDADE FISCALIZADORA	Conforme cláusula nona da Minuta de Contrato (Anexo 03)

Brasília, 27 de novembro de 2009.

LUCIANO FREITAS DE OLIVEIRA
Pregoeiro



**PODER LEGISLATIVO
SENADO FEDERAL**

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL

PREGÃO Nº 155/2009

ANEXO 02

Processo nº 002.290/09-0

ESPECIFICAÇÕES

Grupo 1 – Mercearia Geral

(Observação: os quantitativos são estimados, para consumo no período de 12 meses).

ITEM 1 - AÇAFRÃO EM PÓ

Quantidade – 60

Unidade – saco

Características Técnicas:

- Açafrão moído;
 - Colheita, secagem e empacotamento Açafrão que preservem todos os princípios existentes;
 - Que não contenha glúten;
 - Sacos com 20 gramas, que contenham data de fabricação e validade;
 - Produto com o prazo de validade mínimo de 180 dias, após a entrega.
-



ITEM 2 - ACHOCOLATADO EM PÓ

Quantidade - 60

Unidade – lata

Características Técnicas:

- Achocolatado em pó para preparo instantâneo.
 - Acondicionado em vasilhame, plástico ou metálico, com tampa que possibilite vedar o produto após sua abertura.
 - Embalagem de 400 g.
 - Valor calórico 380 kcal/100g (tolerância +5%).
 - Rótulo deverá conter nome do fabricante, ingredientes, dados nutricionais e prazo de validade.
 - Validade restante na entrega de, no mínimo, 6 meses.
-

ITEM 3 - AÇÚCAR

Quantidade – 72

Unidade - pacote

Características Técnicas:

- O produto deverá ter as seguintes características:
 - * Polarização de, no mínimo, 99,0 °Sacarose.
 - * Umidade máxima de 0,3% m/m.
 - * Cor ICUMSA, UI máximo de 60.
 - * Cinzas condutimétricas de, no máximo, 0,20% m/m.
 - * Percentual máximo de açúcares redutores 0,4% m/m.
 - * Sulfito máximo desejado de 5 mg/kg.
 - * Número de pontos pretos máximo desejado 10 números/100g.
 - * Quantidade máxima de Dióxido de Enxofre 20 mg/Kg.
 - * Quantidade máxima de Arsênio aceitável 1 ppm.
 - * Quantidade máxima de Cobre aceitável 2 ppm.
 - * Quantidade máxima de Chumbo aceitável 0,5 ppm.
 - * Quantidade máxima de Ferro aceitável 10 ppm.
 - * Densidade mínima 740 g/l.
 - * pH 6,00 a 7,00.
- Pacote de 5 quilos com embalagem lacrada e sem sinais de violação.
- Embalagem plástica resistente contendo nome do fabricante, endereço, registro no



órgão competente, data de fabricação e prazo de validade.

- Validade restante mínima na entrega de 10 meses.

ITEM 4 - AÇÚCAR REFINADO

Quantidade - 120

Unidade - pacote

Características Técnicas:

- O produto deverá ter as seguintes características:

- * Polarização de, no mínimo, 99,0 °Sacarose.
- * Umidade máxima de 0,3% m/m.
- * Cor ICUMSA, UI máximo de 60.
- * Cinzas condutimétricas de, no máximo, 0,20% m/m.
- * Percentual máximo de açúcares redutores 0,4% m/m.
- * Sulfito máximo desejado de 5 mg/kg.
- * Número de pontos pretos máximo desejado 10 números/100g.
- * Quantidade máxima de Dióxido de Enxofre 20 mg/Kg.
- * Quantidade máxima de Arsênio aceitável 1 ppm.
- * Quantidade máxima de Cobre aceitável 2 ppm.
- * Quantidade máxima de Chumbo aceitável 0,5 ppm.
- * Quantidade máxima de Ferro aceitável 10 ppm.
- * Densidade mínima 740 g/l.
- * pH 6,00 a 7,00.

- Pacote de 1 quilo com embalagem lacrada e sem sinais de violação.

- Embalagem plástica resistente contendo nome do fabricante, endereço, registro no órgão competente, data de fabricação e prazo de validade.

- Validade restante mínima na entrega de 10 meses.

ITEM 5 - ÁGUA MINERAL COM GÁS

Quantidade - 180

Unidade – garrafa pet

Características Técnicas:

- A água a ser fornecida deverá ser do tipo mineral, com gás.

- O fornecedor deverá ter registro no Ministério da Saúde e alvará de lavra do DNPM.

- A água deverá ser fornecida em garrafa plástica tipo PET, sem retorno, de **330 ml**, com rótulo da empresa contendo a data de engarrafamento, a validade do produto, composição química da água, bem como os dados da empresa no que se refere ao registro e alvará de lavra.



- As garrafas deverão ser entregues fechadas com lacre de segurança.
- Fornecedor deverá apresentar laudo de análise química e microbiológica da água, realizado há no máximo 3 meses, expedida por laboratório credenciado pelo Ministério da Saúde.
- O produto deverá ser entregue com validade restante de, no mínimo, 110 dias.

Obs: As instalações do fornecedor serão vistoriadas pelo Senado Federal com a finalidade de comprovar capacidade de fornecimento e condições de higiene.

ITEM 6 - ÁGUA MINERAL NATURAL

Quantidade - 480

Unidade - garrafa pet

Características Técnicas:

- A água a ser fornecida deverá ser do tipo mineral, ou potável de mesa, sem gás.
- A água deverá ser fornecida em garrafas PET de 500ml, com rótulo da empresa contendo a data de engarrafamento, bem como a validade do produto.
- Os vasilhames deverão ser entregues fechados com lacre de segurança.
- O fornecedor deverá ter registro no Ministério da Saúde e alvará de lavra do DNPM.
- Fornecedor deverá apresentar, no mínimo trimestralmente, laudo de análise da água, expedida pela Secretaria de Saúde do Distrito Federal.

Obs.: As instalações do fornecedor serão vistoriadas pelo Senado Federal com a finalidade de comprovar capacidade de fornecimento e condições de higiene.

ITEM 7 - AMIDO DE MILHO

Quantidade - 120

Unidade – pacote

Características Técnicas:

- Produto amilácio extraído do milho;
 - Fabricado a partir de matérias-primas limpas e isentas de materiais terrosos e parasitos, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos;
 - Na embalagem deverá constar a data da fabricação, da validade e número do lote;
 - Pacote com 500 gramas;
 - Umidade máxima 14% p/p, acidez 2,5% p/p, mínimo de amido 84% p/p e resíduo mineral fixo 0,2 p/p;
 - Validade mínima de 06 meses.
-



ITEM 8 - ARROZ TIPO 1

Quantidade - 96

Unidade - pacote

Características Técnicas:

- Arroz agulhinha, longo, fino, polido tipo 1;
 - Sem glúten, contendo no mínimo 95% de grãos inteiros, com no máximo de 14% de umidade e com valor nutricional na porção de 50g: contendo no mínimo 37g de carboidratos, 4g de proteínas e 0 de gorduras totais;
 - Devendo também apresentar coloração branca, grãos íntegros e soltos após o cozimento;
 - Na embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 5 quilos, deverá constar a data da fabricação, da validade e número do lote;
 - Validade mínima de 12 meses.
-

ITEM 9 - AVEIA EM FLOCOS FINOS

Quantidade - 48

Unidade – caixa

Características Técnicas:

- Aveia em flocos integrais;
 - Composto de carboidratos complexos, vitaminas do complexo B, minerais como cálcio, ferro e fósforo;
 - Na embalagem deverá constar a data da fabricação, da validade e número do lote;
 - Produto de primeira qualidade, isento de impurezas;
 - Pacote com 250 gramas;
 - A aveia em flocos integrais obtida a partir da classificação dos grãos da aveia, seguida pelo descascamento, laminação e moagem dos mesmos.
 - Validade mínima de 06 meses.
-

ITEM 10 - AZEITE DE OLIVA EXTRA-VIRGEM

Quantidade - 60

Unidade – vidro



Características Técnicas:

- 100% Azeite de oliva extra-virgem;
 - Criado a partir do sumo natural de azeitonas previamente selecionadas e colhidas no ponto ideal de maturação;
 - Elaborado por sistema de centrifugação, a frio, sem qualquer tratamento químico, conseguindo assim uma acidez perfeita;
 - Embalado em vidro escuro, para preservar a qualidade do produto das alterações provocadas pela luz;
 - Validade mínima de 12 meses.
 - Classificação: Extra-Virgem.
 - Acidez máxima declarada: 0,5%.
- Volume: 500ml.
-

ITEM 11 - AZEITE DE OLIVA VIRGEM

Quantidade - 180

Unidade – vidro

Características Técnicas:

- Azeite virgem. Ideal para molhos, refogados e frituras;
 - Criado a partir do sumo natural de azeitonas previamente selecionadas e colhidas no ponto ideal de maturação;
 - Elaborado por sistema de centrifugação, a frio, sem qualquer tratamento químico, conseguindo assim uma acidez perfeita.;
 - Embalado em vidro escuro, para preservar a qualidade do produto das alterações provocadas pela luz;
 - Validade mínima de 12 meses.
 - Classificação: Virgem.
 - Acidez máxima declarada: 1,5%.
 - Volume: 500ml.
-

ITEM 12 - BICARBONATO DE SÓDIO

Quantidade - 60

Unidade - pacote

Características Técnicas:

- Bicarbonato;
- Pacotes com 20 gramas, que contenham data de fabricação e validade;
- Produto com o prazo de validade mínimo de 180 dias, após a entrega.



ITEM 13 - BISCOITO “CREAM CRACKER”

Quantidade – 96

Unidade – pacote

Características Técnicas:

- Ingredientes: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, extrato de malte, açúcar, sal refinado, glúten e amido de milho.
 - Valor calórico 440 kcal/100 g (tolerância +5%).
 - Embalagem plástica de 200 g. Somente serão aceitas embalagens intactas.
 - Rótulo deverá conter nome do fabricante, ingredientes, dados nutricionais e prazo de validade.
 - Validade restante na entrega de, no mínimo, 6 meses.
-

ITEM 14 - CAFÉ EM PÓ TRADICIONAL/SUPERIOR

Quantidade - 360

Unidade – pacote

Características Técnicas:

- 1.1 Espécie: café arábico, com tolerância de até 20% de café conillon.
- 1.2 Torra: medio/moderadamente escura a médio claro (55 a 65 ponto de torra do Disco Agtron).
- 1.3 Moagem: média.
- 1.4 Blend: na composição não poderá haver percentual de grãos pretos, verdes e ardidos que comprometa a qualidade global especificada.
- 1.5 Livre de Bebida Rio e Bebida Rio Zona.
- 1.6 Embalagem: a ALTO VÁCUO (ou VÁCUO TOTAL) em saco de filme plástico ou aluminizado internamente, lacrado e sem apresentar sinais de violação.
- 1.7 Acondicionado em cartucho de papel cartão contendo, no mínimo, as seguintes informações impressas diretamente na embalagem: data de fabricação, validade do produto, nome do fabricante, endereço e registro do órgão competente. Não serão aceitas embalagens com rótulos provisórios sob a forma de etiquetas.
- 1.8 Quantidades solicitada em quilos, podendo ser entregue em embalagens de 250 ou 500 gramas.

2 - Dados Complementares:



2.1 Café para ser utilizado em máquinas convencionais com processo de coagem.

2.2 Prazo de validade não inferior a 18 (dezoito) meses. O produto deverá ter no máximo 30 dias de fabricado quando entregue ao Senado Federal.

2.3 O fornecedor deverá substituir, em qualquer tempo, os pacotes de café cujas embalagens percam o vácuo dentro do prazo de validade do produto. Esta troca deverá ser feita em no máximo 5 dias úteis sem ônus para o Senado. A não substituição comprometerá a participação do produto em futuras aquisições feitas pela Casa.

ITEM 15 - CALDO DE GALINHA/PICANHA/CARNE

Quantidade - 60

Unidade - caixa

Características Técnicas:

Caldo de carne

- Ingredientes: Sal, gordura vegetal, amido, açúcar, alho, carne bovina, salsa, pimenta vermelha, louro, realçadores de sabor glutamato monossódico, e inosinato dissódico, aromatizantes, corantes caramelo e natural urucum, acidulante ácido cítrico.
- Validade mínima de 6 meses.
- Volume: 63g.

Caldo de galinha

- Ingredientes: Sal, gordura vegetal hidrogenada, amido, extrato de levedura, gordura de galinha, carne de galinha, açúcar, cebola, curry, coentro, salsa, realçadores de sabor glutamato monossódico e inosinato de sódio, aromatizantes, corantes naturais cúrcuma e caramelo e acidulante ácido cítrico.
- Validade mínima de 12 meses.
- Volume: 63g.

Caldo de picanha

- Ingredientes: Sal, gordura vegetal, amido, alho, carne de picanha bovina, realçadores de sabor glutamato monossódico e inosinato dissódico, aromatizantes e corante caramelo III.
 - Validade mínima de 6 meses.
 - Volume: 63g.
-



ITEM 16 - CANELA EM PÓ

Quantidade - 60

Unidade – saco

Características Técnicas:

- Canela moída;
 - Colheita, secagem e empacotamento da canela que preservem todos os princípios existentes;
 - Sacos com 10 gramas, que contenham data de fabricação e validade;
 - Produto com o prazo de validade mínimo de 180 dias, após a entrega.
-

ITEM 17 - CAPPUCCINO

Quantidade – 48

Unidade – pacote

Características Técnicas:

- Cappuccino;
 - Composição: Açúcar, leite integral, agente espumante, café solúvel, bicarbonato de sódio (regulador de acidez), cacau em pó, carboximetil celulose (espumante), fosfato tricálcio (antiumectante) e canela em pó;
 - Latas com 300 gramas sem amassos ou ferrugens que contenham data de fabricação e validade;
 - Produto com no máximo 30 dias de fabricação.
-

ITEM 18 - CHAMPIGNON EM CONSERVA

Quantidade – 144

Unidade - vidro

Características Técnicas:

- Champignon em conserva;
- Composição: champignon, água, sal e açúcar;
- Vidro com 160 gramas (peso drenado) que contenham data de fabricação e validade;
- Que não contenha glúten;



- Produto com no máximo 180 dias de fabricação.
-

ITEM 19 - CHOCOLATE EM PÓ

Quantidade - 48

Unidade – lata

Características Técnicas:

- Chocolate em pó para preparo instantâneo.
 - Acondicionado em vasilhame, plástico ou metálico, com tampa que possibilite vedar o produto após sua abertura.
 - Embalagem de 500 g.
 - Ingredientes: cacau em pó solúvel, açúcar e aromatizante.
 - Rótulo deverá conter nome do fabricante, ingredientes, dados nutricionais e prazo de validade.
 - Validade restante na entrega de, no mínimo, 6 meses.
-

ITEM 20 - COMINHO EM PÓ

Quantidade - 60

Unidade - saco

Características Técnicas:

- Cominho moído;
 - Colheita, secagem e empacotamento do cominho que preservem todos os princípios existentes;
 - Sacos com 20 gramas, que contenham data de fabricação e validade;
 - Produto com o prazo de validade mínimo de 180 dias, após a entrega
-

ITEM 21 - FARINHA DE MANDIOCA AMARELA

Quantidade - 180

Unidade – pacote

Características Técnicas:

- Farinha de mandioca amarela, ligeiramente torrada, tipo 1;
- Fabricada a partir de matérias-primas limpas e isentas de materiais terrosos e parasitos, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos;



- Na embalagem deverá constar a data da fabricação, da validade e número do lote;
 - Pacote com 1kg;
 - Acondicionada em sacos plásticos, atóxico;
 - Validade mínima de 06 meses.
-

ITEM 22 - FARINHA DE MANDIOCA CRUA

Quantidade - 120

Unidade – pacote

Características Técnicas:

- Farinha de mandioca seca e fina, tipo 1;
 - Fabricadas a partir de matérias primas limpas e isentas de materiais terrosos e parasitos, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos;
 - Na embalagem deverá constar a data da fabricação, da validade e número do lote;
 - Pacote com 1kg;
 - Acondicionada em sacos plásticos, atóxico;
 - Validade mínima de 06 meses.
-

ITEM 23 - FARINHA DE MANDIOCA TORRADA

Quantidade – 120

Unidade - pacote

Características Técnicas:

- Farinha de mandioca seca e fina, ligeiramente torrada, tipo 1;
 - Fabricadas a partir de matérias primas limpas e isentas de materiais terrosos e parasitos, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos;
 - Na embalagem deverá constar a data da fabricação, da validade e número do lote;
 - Pacote com 1kg;
 - Acondicionada em sacos plásticos, atóxico;
 - Validade mínima de 06 meses.
-

ITEM 24 - FARINHA DE TRIGO ESPECIAL

Quantidade – 180

Unidade – pacote

Características Técnicas:



- farinha de trigo especial ou de primeira;
- obtido a partir do cereal limpo, desgerminado, com teor máximo de 0.65% na base

seca;

- o produto deverá passar através de peneira com abertura de malha de 250 um;
- enriquecida com ácido fólico (vitamina B9);
- na embalagem deverá constar a data de fabricação, da validade e o número do lote;
- pacote com 1 kg;
- validade mínima de 05 meses.

ITEM 25 - FEIJÃO CARIOCA

Quantidade - 120

Unidade – pacote

Características Técnicas:

- Feijão carioca tipo 1;
- Produto com grãos inteiros, aspecto brilhoso e liso;
- Com teor de umidade máxima de 15%, isentas de materiais terrosos e parasitos, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos;
- Na embalagem deverá constar a data da fabricação, da validade e número do lote;
- Pacote com 1kg;
- Validade mínima de 05 meses.

ITEM 26 - FEIJÃO FRADINHO

Quantidade - 60

Unidade – pacote

Características Técnicas:

- Feijão Fradinho tipo 1;
 - Produto com grãos inteiros, aspecto brilhoso e liso;
 - Com teor de umidade máxima de 15%, isentas de materiais terrosos e parasitos, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos;
 - Na embalagem deverá constar a data da fabricação, da validade e número do lote;
 - Pacote com 1kg;
 - Validade mínima de 05 meses.
-



ITEM 27 - FEIJÃO PRETO

Quantidade - 120

Unidade – pacote

Características Técnicas:

- Feijão preto tipo1;
 - Produto com grãos inteiros, aspecto brilhoso e liso;
 - Com teor de umidade máxima de 15%, isentas de materiais terrosos e parasitos, não podendo estar úmidos, fermentados ou rançosos;
 - Na embalagem deverá constar a data da fabricação, da validade e número do lote;
 - Pacote com 1kg;
 - Validade mínima de 05 meses.
-

ITEM 28 - FLOCOS DE MILHO PRÉ-COZIDO

Quantidade - 120

Unidade – pacote

Características Técnicas:

- Cereal pré-cozido a base de milho;
 - Composto de farinha de milho, enriquecido com vitaminas e sais minerais;
 - Que não contenha leite;
 - Na embalagem deverá constar a data da fabricação, da validade e número do lote;
 - Produto de primeira qualidade, isento de impurezas;
 - Pacote com 500 gramas;
 - Que não contenha glúten;
 - Validade mínima de 06 meses.
-

ITEM 29 - FÓSFORO

Quantidade - 120

Unidade – pacote

Características Técnicas:

- Fósforo acendedor.



- De madeira, composto de vegetal e minério.
 - Apresentado na forma de palito, com ponta de pólvora.
 - Caixa com 40 palitos médio, com certificação compulsória Inmetro.
- Pacote com 10 caixas.
-

ITEM 30 - LEITE EM PÓ

Quantidade - 48

Unidade – lata

Características Técnicas:

- Leite de vaca obtido da desidratação do leite pasteurizado com 1% de gordura.
 - Sem necessidade de refrigeração para conservação.
 - Embalado em lata.
 - Peso líquido de, no mínimo 300 g. Análise de preço levará em conta custo por grama.
 - Rótulo deverá conter nome do fabricante, ingredientes, dados nutricionais, prazo de validade e instruções de preparo.
 - Prazo de validade restante na entrega de, no mínimo, 5 meses.
 - Valor calórico de 360 Kcal / 100 g. (tolerância de +/- 5%).
 - Possuir o selo S.I.F. do Ministério da Agricultura
-

ITEM 31 - MACARRÃO ESPAGUETE

Quantidade – 120

Unidade – pacote

Características Técnicas:

- Macarrão tipo espagete;
 - Massa com ovos;
 - Pacote com 500 gramas;
 - Prazo de validade mínimo de 180 dias após a entrega.
-

ITEM 32 - MACARRÃO PENNE SÊMOLA

Quantidade – 60

Unidade – pacote

Características Técnicas:

- Ingredientes: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9) e corantes naturais



(cúrcuma e urucum).

- Embalagem plástica de 500 g. Somente serão aceitas embalagens intactas.
 - Rótulo deverá conter nome do fabricante, ingredientes, dados nutricionais e prazo de validade.
 - Validade restante na entrega de, no mínimo, 6 meses.
-

ITEM 33 - MACARRÃO TALHARIM Nº 3 MASSA CASEIRA

Quantidade - 120

Unidade – pacote

Características Técnicas:

- Macarrão nº 3;
 - Massa com ovos;
 - Pacote com 500 gramas;
 - Prazo de validade mínimo de 180 dias após a entrega.
-

ITEM 34 - MOLHO DE TOMATE TRADICIONAL

Quantidade - 120

Unidade – lata

Características Técnicas:

- Molho de tomate concentrado pura polpa;
 - Composição: pura polpa de tomate e sal - textura cremosa e sem conservantes;
 - Latas com 350 gramas (peso drenado) sem amassos ou ferrugens que contenham data de fabricação e validade;
 - Produto com no máximo 30 dias de fabricação.
-

ITEM 35 - NOZ MOSCADA EM PÓ

Quantidade - 84

Unidade – saco

Características Técnicas:

- Noz moscada moída;



- Colheita, secagem e empacotamento da noz moscada que preservem todos os princípios existentes;
 - Sacos com 5 gramas, que contenham data de fabricação e validade;
 - Produto com o prazo de validade mínimo de 180 dias, após a entrega.
-

ITEM 36 - ÓLEO DE SOJA

Quantidade - 360

Unidade – un

Características Técnicas:

- Óleo de soja refinado, tipo 1;
 - Puro, claro, leve, sem cheiro, saudável, rico em ômega 3, ômega 6 e vitamina E;
 - Zero de gordura trans e livre de colesterol;
 - Ter boa estabilidade oxidativa, não fazer fumaça e não interferir no sabor dos alimentos;
 - Validade mínima de 12 meses.
 - Volume: 900ml.
-

ITEM 37 - ORÉGANO

Quantidade – 60

Unidade – saco

Características Técnicas:

- Orégano;
 - Colheita, secagem e empacotamento do orégano que preservem todos os princípios existentes;
 - Sacos com 5 gramas, que contenham data de fabricação e validade;
 - Produto com o prazo de validade mínimo de 180 dias, após a entrega.
-

ITEM 38 - PÃO DE FORMA

Quantidade - 96

Unidade – pacote

Características Técnicas:

- Ingredientes: farinha de trigo, gordura vegetal, açúcar, sal, glúten, fermento biológico e



lecitina de soja.

- Pão cortado em fatias.
 - Valor calórico 65 kcal/fatia (tolerância +5%).
 - Embalagem plástica de 500 g. Somente serão aceitas embalagens intactas.
 - Rótulo deverá conter nome do fabricante, ingredientes, dados nutricionais e prazo de validade.
 - Validade restante na entrega de, no mínimo, 7 dias.
-

ITEM 39 - PÃO FRANCÊS

Quantidade - 360

Unidade - kg

Características Técnicas:

- Ingredientes: farinha de trigo, gordura vegetal, açúcar, sal, glúten, fermento biológico e lecitina de soja.
 - Pão deverá ser entregue no dia de sua fabricação.
 - Valor calórico 65 kcal/fatia (tolerância +5%).
 - Rótulo deverá conter nome do fabricante, ingredientes, dados nutricionais e prazo de validade.
 - .
-

ITEM 40 - PIMENTA DO REINO EM PÓ

Quantidade - 60

Unidade - saco

Características Técnicas:

- Pimenta do reino moída;
 - Colheita, secagem e empacotamento da pimenta que preservem todos os princípios existentes;
 - Sacos com 20 gramas, que contenham data de fabricação e validade;
 - Produto com o prazo de validade mínimo de 180 dias, após a entrega.
-

ITEM 41 - POLVILHO DOCE

Quantidade - 120

Unidade – pacote

Características Técnicas:



- Polvilho ou fécula de mandioca;
 - Ausência de sujidades, parasitos e lavras;
 - Umidade %p/p máximo 14,0, acidez em ml de solução 1,0, amido %p/p mínimo 80,0 e resíduo mineral fixo %p/p 0,50;
 - Saco em polipropileno transparente com 1kg, que contenham data de fabricação e validade;
 - Produto com o prazo de validade mínimo de 180 dias, após a entrega
-

ITEM 42 - QUEIJO RALADO FAIXA AZUL OU SIMILAR

Quantidade - 72

Unidade - pacote

Características Técnicas:

- Queijo ralado;
 - Composição: Queijo ralado parmesão, conservador ácido sórbico;
 - Pacotes com 50 gramas, que contenham data de fabricação e validade;
 - Produto com no máximo 30 dias de fabricação.
-

ITEM 43 - REFRIGERANTE

Quantidade - 480

Unidade - garrafa pet

Características Técnicas:

- Refrigerante ;
 - Composição: Água gaseificada, açúcar e extrato vegetal, aroma natural, acidulante: INS Nº 330, Conservador: INS Nº 202 e 211, Corante: INS Nº 150d.
 - Garrafas PET com 600ml sem amassos que contenham data de fabricação e validade;
 - Produto com no máximo 30 dias de fabricação.
-

ITEM 44 - REFRIGERANTE LIGHT

Quantidade - 240

Unidade - garrafa pet

Características Técnicas:



- Refrigerante Cola;
- Composição: Água gaseificada, extrato de noz de cola, cafeína, aroma natural, corante caramelo IV, acidulante ácido fosfórico, edulcorantes artificiais: aspartame (24mg) e

acesulfame de potássio (16mg) por 100ml, conservador benzoato de sódio, regulador de acidez citrato de sódio.

- Que não contenha glúten; - Garrafas PET com 600ml sem amassos que contenham data de fabricação e validade;
 - Produto com no máximo 30 dias de fabricação.
-

ITEM 45 - SAL GROSSO

Quantidade - 60

Unidade – kg

Características Técnicas:

- Sal grosso;
 - Ingredientes: cloreto de sódio, iodato de potássio;
 - Antiumectantes: ferrocianeto de sódio;
 - Validade mínima de 12 meses.
 - Volume: 1kg.
-

ITEM 46 - SAL REFINADO

Quantidade - 60

Unidade - kg

Características Técnicas:

- Sal refinado;
 - Ingredientes: cloreto de sódio, iodato de potássio;
 - Antiumectantes: ferrocianeto de sódio e alumínio silicato de sódio;
 - Validade mínima de 12 meses.
 - Volume: 1kg.
-

ITEM 47 - TEMPERO PARA AVES, PEIXE, LEGUMES E SALADA

Quantidade - 144

Unidade – caixa

Características Técnicas:



- Tempero fondor ou similar;
 - Ingredientes: Sal, amido, gordura vegetal hidrogenada, cebola, condimento, alecrim, alho, pimenta vermelha, realçador de sabor glutamato monossódico, antiumectante dióxido de silício, corante natural cúrcuma, acidulante ácido cítrico e aromatizante;
 - Validade mínima de 12 meses.
 - Volume: 120gr.
-

ITEM 48 - TRIGO PARA QUIBE

Quantidade – 72

Unidade – pacote

Características Técnicas:

- Trigo para quibe;
 - Produto de primeira qualidade, isento de impurezas;
 - Pacotes com 500 gramas, que contenham data de fabricação e validade;
 - Que não contenha glúten;
 - Validade mínima de 06 meses.
-

ITEM 49 - VINAGRE COM LIMÃO

Quantidade - 60

Unidade - un

Características Técnicas:

- Vinagre álcool limão;
 - Sem impurezas;
 - Validade mínima de 12 meses.
 - Volume: 500ml.
-



GRUPO 2 – Mercearia Geral / Enlatados

(Observação: os quantitativos são estimados, para consumo no período de 12 meses).

ITEM 1 - AMACIANTE DE CARNE

Quantidade - 120

Unidade – vidro

Características Técnicas:

- Tempero fondor ou similar;
 - Ingredientes: Sal, amido, gordura vegetal hidrogenada, cebola, condimentos, papaína, salsa, pimenta vermelha, realçador de sabor glutamato monossódico, antiumectante dióxido de silício, corante natural cúrcuma;
 - Validade mínima de 12 meses.
 - Volume: 120g.
-

ITEM 2 - ASPARGO

Quantidade - 84

Unidade - vidro

Características Técnicas:

- Aspargo verde em conserva;
 - Composição: aspargos, água, sal e açúcar;
 - Vidros com 190 gramas (peso drenado), que contenham data de fabricação e validade;
 - Que não contenha glúten;
 - Produto com no máximo 30 dias de fabricação.
-



ITEM 3 - AZEITONA PRETA

Quantidade – 48

Unidade - vidro

Características Técnicas:

- Azeitona preta em conserva;
 - Composição: azeitona, água, sal e açúcar;
 - Vidros com 330gramas (peso drenado), que contenham data de fabricação e validade;
 - Produto com prazo de validade mínimo de 180 dias, após a entrega.
-

ITEM 4 - AZEITONA VERDE

Quantidade - 48

Unidade – vidro

Características Técnicas:

- Azeitona verde em conserva;
 - Composição: azeitona, água, sal e açúcar;
 - Vidros com 330gramas (peso drenado), que contenham data de fabricação e validade;
 - Produto com o prazo de validade mínimo de 180 dias, após a entrega.
-

ITEM 5 - CATCHUP

Quantidade – 48

Unidade – vidro

Características Técnicas:

- Molho catchup;
 - Ingredientes: tomate, açúcar, vinagre, glicose, sal, pimenta, cebola, alho e aromas naturais de noz-moscada e de canela;
 - Validade mínima de 12 meses.
 - Volume: 390g.
-



ITEM 6 - CREME DE LEITE

Quantidade - 240

Unidade - lata

Características Técnicas:

- Creme de leite;
 - Composição: Creme de leite, leite em pó desnatado, espessante goma xantana e estabilizante fosfato dissódico e citrato de sódio;
 - Latas com 300 gramas, sem amassos ou ferrugens, que contenham data de fabricação e validade;
 - Produto com no máximo 30 dias de fabricação.
-

ITEM 7 - DOCE GOIABADA

Quantidade - 72

Unidade – lata

Características Técnicas:

- Goiabada;
 - Composição: Polpa de goiaba, açúcar, açúcar líquido, acidulante ácido cítrico e estabilizante pectina;
 - Que não contenha glúten;
 - Latas com 600 gramas, sem amassos ou ferrugens, que contenham data de fabricação e validade;
 - Produto com no máximo 30 dias de fabricação.
-

ITEM 8 - ERVILHA

Quantidade - 120

Unidade – lata

Características Técnicas:

- Ervilha em conserva;
- Composição: ervilha, água, sal e açúcar;



- Latas com 200 gramas (peso drenado), sem amassos ou ferrugens, que contenham data de fabricação e validade;
 - Produto com no máximo 30 dias de fabricação.
-

ITEM 9 - EXTRATO DE TOMATE

Quantidade – 120

Unidade - lata

Características Técnicas:

- Extrato de tomate;
 - Composição: pura polpa de tomate, açúcar e sal - textura cremosa e sem conservantes;
 - Latas com 340 gramas (peso drenado), sem amassos ou ferrugens, que contenham data de fabricação e validade;
 - Produto com no máximo 30 dias de fabricação.
-

ITEM 10 - GELÉIA DE FRUTAS SILVESTRES DIET

Quantidade - 60

Unidade – vidro

Características Técnicas:

- Geléia de frutas;
 - Ingredientes:
Amora, morango, framboesa, edulcorantes natural sorbitol e artificial sucralose, acidulante, ácido cítrico e regulador de acidez fosfato tricálcico.;
 - Vidros com 300 gramas (peso drenado), sem amassos ou ferrugens, que contenham data de fabricação e validade;
 - Produto com no máximo 90 dias de fabricação.
-

ITEM 11 - LEITE CONDENSADO

Quantidade - 240

Unidade - lata

Características Técnicas:



- Leite condensado;
 - Composição: Leite integral, açúcar e lactose;
 - Latas com 345 gramas, sem amassos ou ferrugens, que contenham data de fabricação e validade;
 - Produto com no máximo 30 dias de fabricação.
-

ITEM 12 - MAIONESE

Quantidade – 60

Unidade – vidro

Características Técnicas:

- Ingredientes: água, óleo vegetal, vinagre, amido modificado, ovos pasteurizados, açúcar, sal, acidulante ácido láctico, espessante goma xantana, conservador ácido sórbico, sequestrante EDTA cálcio dissódico, corante páprica, aromatizante e antioxidante BHT e BHA;
 - Validade mínima de 12 meses.
 - Volume: 200g.
-

ITEM 13 - MEL

Quantidade - 48

Unidade – vidro

Características Técnicas:

- Mel de abelha puro;
 - Vidros com 350 gramas (peso drenado), que contenham data de fabricação e validade;
-

ITEM 14 - MILHO VERDE

Quantidade - 180

Unidade – lata

Características Técnicas:

- Milho verde em conserva;
 - Composição: milho, água, sal e açúcar;
 - Latas com 320 gramas (peso drenado), sem amassos ou ferrugens, que contenham data de fabricação e validade;
 - Produto com no máximo 30 dias de fabricação.
-



ITEM 15 - MOSTARDA

Quantidade - 60

Unidade – vidro

Características Técnicas:

- Molho mostarda;
 - Ingredientes: vinagre destilado, água, sementes de mostarda, sal, especiarias, açafrão, páprica, alho e aromatizante;
 - Validade mínima de 12 meses.
 - Volume: 200g.
-

ITEM 16 - PALMITO

Quantidade - 180

Unidade – vidro

Características Técnicas:

- Palmito em conserva;
 - Composição: palmito, água, sal e açúcar;
 - Vidros com 500gramas (peso drenado), que contenham data de fabricação e validade;
 - Produto com no máximo 30 dias de fabricação.
-



GRUPO 3 – Materiais de Limpeza

(Observação: os quantitativos são estimados, para consumo no período de 12 meses).

ITEM 1 - ÁLCOOL

Quantidade – 120

Unidade – litro

Características técnicas:

- Álcool Etílico Hidratado 92° GL, ou mais puro.
 - Embalados em garrafas plásticas de 1 litro.
 - Embalagem deve conter data de envasilhamento e validade do produto.
 - Validade restante mínima, na entrega, de 2 anos.
-

ITEM 2 - ALVEJANTE

Quantidade – 120

Unidade – litro

Características Técnicas:

- Composição: Princípio ativo, tensoativo, estabilizante, sequestrante, perfume, corante e água.
 - Bombona de 1 litro.
- Validade mínima de 1 ano.
-

ITEM 3 - AMACIANTE DE ROUPAS

Quantidade – 120

Unidade – un.

Características Técnicas:

- Ingredientes: Cloreto de dialquil dimetil amônio, coadjuvante, acidulante, preservante, corante, perfume e água.
- Bombona de 2 (dois) litros.



- Validade mínima de 12 meses.

ITEM 4 - DESODORIZADOR DE AR - LAVANDA AEROSOL

Quantidade – 72

Unidade – un

Características Técnicas:

- Composição: Ingrediente ativo, água, benzoato de sódio, borato de sódio, essência, propelente, dimeticone copoliol;
 - Validade mínima de 12 meses;
 - Unidade 400 ml.
-

ITEM 5 – CERA LÍQUIDA PARA MADEIRA

Quantidade – 72

Unidade – un

Características Técnicas:

- Composição: Cera polietileno, polífil, coadjuvantes, conservantes, surfactantes, aniônico e não iônico, perfume e água;
 - Validade mínima de 12 meses.
 - Unidade – 500 ml.
-

ITEM 6 - CREME DENTAL

Quantidade – 144

Unidade – 90g

Características Técnicas:

- Composição: 1500 ppm de flúor, citrato de potássio, sorbitol, água, glicerina, sílica hidratada, polietilenoglicol, lauril sulfato de sódio, composição aromática, carboximetilcelulose, sacarina sódica, goma xatana, CI 77891, CI 42090;
 - Validade mínima de 12 meses.
 - Unidade: 90 gramas;
-



ITEM 7 - DESINFETANTE FLORAL

Quantidade – 120

Unidade - It

Características Técnicas:

- Composição: tensoativo não iônico, tensoativo catiônico, preservante, corante, perfume e água.
 - Vidro de 500ml.
 - Validade mínima de 1 ano.
-

ITEM 8 - DETERGENTE LÍQUIDO NEUTRO

Quantidade – 180

Unidade – un

Características Técnicas:

- Composição: Alquil benzeno sulfonato de sódio linear, alquil bezeno sulfonato de trietanolamina, lauril éster sulfato de sódio, sulfato de magnésio, EDTA, formol, corante, perfume sintético, água e tensoativo.
 - Embalado em garrafa plástica de 500 ml.
 - Nome do químico responsável impresso na embalagem.
 - Validade impressa na embalagem.
 - Validade restante na entrega de, no mínimo, um ano.
-

ITEM 9 - ESPONJA DE LÃ DE AÇO

Quantidade – 120

Unidade – pacote

Características Técnicas:

- Embalagens com 8 unidades totalizando 60 gramas (tol.+/- 10%).
 - Validade restante de, no mínimo, 1 ano na entrega.
-



ITEM 10 - GUARDANAPO 24 X 22 CM

Quantidade - 180

Unidade - pacote

Características Técnicas:

- Folha simples.
 - Cor branca.
 - Composto de fibras 100% naturais.
 - Formato 240 x 220 mm (tolerância +/- 10 mm)
 - Pacote contendo 50 unidades.
-

ITEM 11 - GUARDANAPO 33 X 30 CM

Quantidade – 120

Unidade - pacote

Características Técnicas:

- Folha simples.
 - Cor branca.
 - Composto de fibras 100% naturais.
 - Formato 330 x 300 mm (tolerância +/- 10 mm)
 - Pacote contendo 50 unidades.
-

ITEM 12 - LIMPA ALUMÍNIO

Quantidade – 120

Unidade – un

Características Técnicas:

- Composição: Tensoativo aniônico, biodegradável, coadjuvante, corante e água;
 - Princípio ativo: Tensoativos;
 - Validade mínima de 12 meses.
 - Unidade: unidade de 500 ml.
-



ITEM 13 - INSETICIDA AEROSOL

Quantidade – 120

Unidade – un

Características Técnicas:

- Composição: Imiprotina 0,05%, ciflutrina 0,015%, solvente e propelente;
 - Validade mínima de 12 meses.
 - Unidade: 300 ml.
-

ITEM 14 - PAPEL ALUMÍNIO 7,5 X 28 CM

Quantidade - 120

Unidade - rolo

Características Técnicas:

- Em rolo;
 - Tamanho: 7,5m X 28cm.
-

ITEM 15 - PAPEL FILME 15 X 28 CM

Quantidade – 120

Unidade – rolo

Características Técnicas:

- Filme de PVC transparente;
 - Formato: 28 cm x 15 metros;
-



ITEM 16 - PASSA ROUPA

Quantidade – 120

Unidade - un

Características Técnicas:

- Composição: Tensoativo, solvente, emoliente, preservante, perfume e água;
 - Validade mínima de 12 meses;
 - Unidade – 500 ml.
-

ITEM 17 - SABÃO EM BARRA

Quantidade - 72

Unidade - pacote

Características Técnicas:

- Embalagem com 5 unidades de 200 gramas.
- Composição: Sabão base de ácidos graxos, glicerina, conservante, sal inorgânico, branqueador óptico, carbonato de cálcio, corante, mascarante e água.
- Embalagem deve conter validade do produto.
 - Validade restante na entrega de, no mínimo, um ano.
-

ITEM 18 - SABÃO EM PÓ

Quantidade – 180

Unidade - caixa

Características Técnicas:

- Composição: Tensoativo aniônico, tamponantes, coadjuvantes, sinergista, corantes, enzimas, branqueador óptico, essência, água, alvejante e carga;
 - Validade mínima de 12 meses.
 - Caixa de 1kg.
-



ITEM 19 - SABÃO LÍQUIDO

Quantidade – 60

Unidade – un

Características Técnicas:

- Composição: linear alquil benzeno sulfonato de sódio, alquil eter sulfato de sodio, polialquiletoxilado tensoativo não iônico estabilizante e branqueador óptico.
 - Validade mínima de 12 meses.
 - Frasco com 500ml.
-

ITEM 20 - SABONETE

Quantidade - 144

Unidade – un

Características Técnicas:

- Composição: Sabão base, ácido graxo de palmiste, ácido láurico, triclorocarbanilalida, polietilenoglicol, ácido cítrico, EHDP, DTPA, tetradibutil pentaeritritil hidroxihidrocinnamato, lauril éter sulfato de sódio, CI 47005, CI 14700, CI 77891 e composição aromática;
 - Validade mínima de 12 meses.
 - Unidade: 90 gramas;
-

ITEM 21 - SACO DE LIXO 200 LITROS

Quantidade – 24

Unidade - pacote

Características Técnicas:

- Composição: Polietileno;
 - Tamanho: 90 X 115 X 0,08;
 - Cor preta;
 - Validade mínima de 12 meses.
 - Pacote com 100 unidades;
-



ITEM 22 - SACO DE LIXO 300 LITROS

Quantidade - 60

Unidade - pacote

Características Técnicas:

- Composição: Polietileno;
 - Tamanho: 110 X 130 X 0,12;
 - Cor preta;
 - Validade mínima de 12 meses.
 - Pacote com 100 unidades;
-

ITEM 23 - LIMPADOR MULTI-USO

Quantidade – 180

Unidade – un

Características Técnicas:

- Composição: Linear alquil benzeno sulfonato de sódio, tensoativo não iônico, alcalinizante, sequestrante, éter glicólico, álcool, perfume e água.
- Embalado em garrafa plástica de 500 ml.
- Nome do químico responsável impresso na embalagem.
- Validade impressa na embalagem.
- Validade restante na entrega de, no mínimo, um ano.



Grupo 4 – Açougue

(Observação: os quantitativos são estimados, para consumo no período de 12 meses).

ITEM 1 - ACÉM/PALETA

Quantidade - 120

Unidade – kg

Características Técnicas:

- Carne bovina, Acém/paleta, livre de gordura e de aparas, resfriada, com aspecto firme, na cor vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionadas em embalagem plástica, com registro no Ministério da Agricultura - SIF.

ITEM 2 - ALCATRA

Quantidade - 120

Unidade – kg

Características Técnicas:

- Carne bovina, Alcatra, livre de gordura e de aparas, resfriada, com aspecto firme, na cor vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionadas em embalagem plástica, com registro no Ministério da Agricultura - SIF.

ITEM 3 - BACON

Quantidade – 120

Unidade – kg



Características Técnicas:

- Bacon defumado, barriga de suíno e salmoura sal, conservadores: nitratos e nitritos de sódio, antioxidante: eritorbato de sódio, acondicionada em embalagem plástica, de 1/2 (meio) quilo, com registro no Ministério da Agricultura - SIF.

ITEM 4 - BISTECA DE PORCO

Quantidade - 120

Unidade – kg

Características Técnicas:

- Carne de porco, Bisteca, livre de gordura e de aparas, resfriada, com aspecto firme, na cor vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionadas em embalagem plástica, com registro no Ministério da Agricultura - SIF.

ITEM 5 - CAMARÃO MÉDIO

Quantidade – 120

Unidade – kg

Características Técnicas:

- Camarão médio.

Ingredientes: Camarão. Contém: tripolifosfato de sódio. acondicionado em embalagem plástica, de 300 gramas, com registro no Ministério da Agricultura - SIF.

ITEM 6 - CAMARÃO VERMELHO “G”

Quantidade – 120

Unidade – kg

Características Técnicas:

- Camarão vermelho "G".

Ingredientes: Camarão. Contém: tripolifosfato de sódio. acondicionada em embalagem plástica, de 300 gramas, com registro no Ministério da Agricultura - SIF.



ITEM 7 - CARNE DE SOL

Quantidade - 180

Unidade – kg

Características Técnicas:

- Carne bovina, carne de sol, livre de aparas, resfriada, com aspecto firme, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionadas em embalagem plástica, com registro no Ministério da Agricultura - SIF.

ITEM 8 - COXÃO MOLE

Quantidade - 120

Unidade – kg

Características Técnicas:

- Carne bovina, Coxão mole, livre de gordura e de aparas, resfriada, com aspecto firme, na cor vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionadas em embalagem plástica, com registro no Ministério da Agricultura - SIF.

ITEM 9 - CONTRA FILÉ

Quantidade – 120

Unidade – kg

Características Técnicas:

- Carne bovina, Contra filé, livre de gordura e de aparas, resfriada, com aspecto firme, na cor vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionadas em embalagem plástica, com registro no Ministério da Agricultura - SIF.



ITEM 10 - COSTELINHA SUÍNA

Quantidade – 180

Unidade – kg

Características Técnicas:

- Costela suína e salmoura sal, conservadores: nitratos e nitritos de sódio, antioxidante: eritorbato de sódio, acondicionada em embalagem plástica, de 1/2 (meio) quilo, com registro no Ministério da Agricultura - SIF.

ITEM 11 - COXA E SOBRECOXA DE FRANGO

Quantidade - 180

Unidade – kg

Características Técnicas:

- Carne de frango, coxa e sobrecoxa, congelado, produto in natura em embalagem oriunda da indústria, com no máximo 5% de injeção de água, industrializado no máximo 20 dias antes da data de entrega e com validade mínima de 90 dias.
 - Acondicionadas em embalagem plástica, com registro no Ministério da Agricultura - SIF.
-

ITEM 12 - DOURADA EM POSTA

Quantidade – 120

Unidade – kg

Características Técnicas:

- Dourada em posta.

Ingredientes: Dourada em posta. Contém: tripolifosfato de sódio. acondicionada em embalagem plástica, de 800 gramas, com registro no Ministério da Agricultura - SIF.



ITEM 13 - FÍGADO

Quantidade – 60

Unidade – kg

Características Técnicas:

- Carne bovina, Fígado, livre de gordura e de aparas, resfriada, com aspecto firme, na cor vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionadas em embalagem plástica, com registro no Ministério da Agricultura - SIF.

ITEM 14 - FILÉ DE ABADEJO

Quantidade – 120

Unidade – kg

Características Técnicas:

- Filé de peixe.

Abadejo. Contém: tripolifosfato de sódio. acondicionada em embalagem plástica, de 800 gramas, com registro no Ministério da Agricultura - SIF.

ITEM 15 - FILÉ MIGNON

Quantidade – 360

Unidade – kg

Características Técnicas:

- Carne bovina, filé mignon, livre de gordura e de aparas, resfriada, com aspecto firme, na cor vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionadas em embalagem plástica, com registro no Ministério da Agricultura - SIF



ITEM 16 - FILÉ DE PESCADA

Quantidade – 120

Unidade – kg

Características Técnicas:

- Filé de peixe.

Contém: tripolifosfato de sódio. acondicionada em embalagem plástica, de 800 gramas, com registro no Ministério da Agricultura - SIF.

ITEM 17 - FRANGO

Quantidade – 480

Unidade – kg

Características Técnicas:

- Frango inteiro, congelado, produto in natura em embalagem oriunda da indústria, com no máximo 5% de injeção de água na carcaça, industrializado no máximo 20 dias antes da data de entrega e com validade mínima de 90 dias.

- Acondicionadas em embalagem plástica, com registro no Ministério da Agricultura - SIF.

ITEM 18 - GALINHA CAIPIRA

Quantidade – 120

Unidade – kg

Características Técnicas:

- Carne de frango, Galinha caipira, congelado, produto in natura em embalagem oriunda da indústria, com no máximo 5% de injeção de água, industrializado no máximo 20 dias antes da data de entrega e com validade mínima de 90 dias.

- Acondicionadas em embalagem plástica, com registro no Ministério da Agricultura - SIF.



ITEM 19 - LINGÜIÇA CALABRESA

Quantidade – 60

Unidade – kg

Características Técnicas:

- Lingüiça de carne suína, carne mecanicamente separada de ave, tuicinho, sal, especiarias, conservadores: nitratos e nitritos de sódio, antioxidante: eritorbato de sódio, com aspecto firme, não pegajoso e sem manchas pardacentas ou esverdeadas, acondicionada em embalagem plástica, de 1/2 (meio) quilo, com registro no Ministério da Agricultura - SIF.

ITEM 20 - LINGÜIÇA PARA CHURRASCO

Quantidade - 120

Unidade – kg

Características Técnicas:

- Lingüiça de carne suína, mista com carne bovina, tipo toscana, embutida em tripa natural de porco, em gomos, com no máximo 30% de gordura, com aspecto firme, não pegajoso e sem manchas pardacentas ou esverdeadas, acondicionada em embalagem plástica, de 1 (um) quilo, com registro no Ministério da Agricultura - SIF.

ITEM 21 - LOMBO

Quantidade - 120

Unidade – kg

Características Técnicas:

- Carne de porco, Lombo, livre de gordura e de aparas, resfriada, com aspecto firme, na cor vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionadas em embalagem plástica, com registro no Ministério da Agricultura - SIF.



ITEM 22 - MÚSCULO

Quantidade - 60

Unidade – kg

Características Técnicas:

- Carne bovina, Músculo, livre de gordura e de aparas, resfriada, com aspecto firme, na cor vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionadas em embalagem plástica, com registro no Ministério da Agricultura - SIF.

ITEM 23 - PATINHO MOÍDO

Quantidade - 120

Unidade – kg

Características Técnicas:

- Carne bovina, moída, livre de gordura e de aparas, resfriada, com aspecto firme, na cor vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionadas em embalagem plástica, com registro no Ministério da Agricultura - SIF.

ITEM 24 - PEITO DE BOI

Quantidade – 120

Unidade – kg

Características Técnicas:

- Carne bovina, Peito de boi, livre de gordura e de aparas, resfriada, com aspecto firme, na cor vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionadas em embalagem plástica, com registro no Ministério da Agricultura - SIF.



ITEM 25 - PEITO DE FRANGO

Quantidade - 240

Unidade – kg

Características Técnicas:

- Carne de frango, Peito, congelado, produto in natura em embalagem oriunda da indústria, com no máximo 5% de injeção de água, industrializado no máximo 20 dias antes da data de entrega e com validade mínima de 90 dias.
 - Acondicionadas em embalagem plástica, com registro no Ministério da Agricultura - SIF.
-

ITEM 26 - PERNIL

Quantidade - 60

Unidade – kg

Características Técnicas:

- Carne de porco, Pernil, livre de gordura e de aparas, resfriada, com aspecto firme, na cor vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionadas em embalagem plástica, com registro no Ministério da Agricultura - SIF.
-

ITEM 27 - PESCADA EM POSTA

Quantidade - 120

Unidade – kg

Características Técnicas:

- Pescada em posta.
- Contém: tripolifosfato de sódio. Acondicionada em embalagem plástica, de 800 gramas, com registro no Ministério da Agricultura - SIF.



ITEM 28 - PESCADA INTEIRA

Quantidade - 240

Unidade – kg

Características Técnicas:

- Pescada inteira.

Contém: tripolifosfato de sódio. Acondicionada em embalagem plástica, de 800 gramas, com registro no Ministério da Agricultura - SIF.

ITEM 29 - PICANHA TIPO “A”

Quantidade – 360

Unidade – kg

Características Técnicas:

- Carne bovina, Picanha, livre de gordura e de aparas, resfriada, com aspecto firme, na cor vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionadas em embalagem plástica, com registro no Ministério da Agricultura - SIF.

ITEM 30 - PICANHA TIPO “B”

Quantidade – 180

Unidade – kg

Características Técnicas:

- Carne bovina, Picanha, livre de gordura e de aparas, resfriada, com aspecto firme, na cor vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionadas em embalagem plástica, com registro no Ministério da Agricultura - SIF.



ITEM 31 - RABADA

Quantidade – 180

Unidade – kg

Características Técnicas:

- Carne bovina, Rabada de boi, livre de gordura e de aparas, resfriada, com aspecto firme, na cor vermelho vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, acondicionadas em embalagem plástica, com registro no Ministério da Agricultura - SIF.

ITEM 32 - SURUBIM EM POSTAS

Quantidade - 120

Unidade – kg

Características Técnicas:

- Surubim em posta.

Contém: tripolifosfato de sódio. Acondicionada em embalagem plástica, de 800 gramas, com registro no Ministério da Agricultura - SIF.



GRUPO 5 – FRIOS

(Observação: os quantitativos são estimados, para consumo no período de 12 meses).

ITEM 1 - IOGURTE COM AMEIXA

Quantidade - 180

Unidade – bandeja

Características Técnicas:

- Iogurte com ameixa.
- Ingredientes: Leite integral e/ou leite integral reconstituído, açúcar, preparado de ameixa (ameixa, açúcar, amido modificado, espessante goma xantana, aromatizante, corante natural caramelo, conservador sorbato de potássio, acidulante ácido cítrico e água), amido modificado e fermento lácteo.
- Acondicionada em embalagem de 250 gramas (bandeja), com registro no Ministério da Agricultura - SIF.
- Informações do fabricante, especificação do produto e produtor, data de vencimento estampado na embalagem.

ITEM 2 - LEITE ESTERILIZADO INTEGRAL

Quantidade – 180

Unidade – litro

Características Técnicas:

- Leite de vaca.
- Não deve necessitar de refrigeração para armazenagem antes de aberto.
- Embalagem tipo TETRA BRIK. Não serão aceitas embalagens danificadas.
- Conteúdo da embalagem de 1 litro.



- Prazo restante de validade na entrega de, no mínimo, 3 meses.
 - Valor calórico 60,4 Kcal / 100 g (tolerância +/- 5%)
 - Valor mínimo de gordura de 3,1%.
 - Rótulo deverá conter nome do fabricante, ingredientes, dados nutricionais, prazo de validade e instruções de preparo.
 - Possuir o selo S.I.F. do Ministério da Agricultura.
-

ITEM 3 - MANTEIGA DE LEITE COM SAL

Quantidade – 180

Unidade – pote

Características Técnicas:

- Ingredientes: Gordura láctea e sal.
 - Valor calórico 730 kcal/100g (tolerância +/- 5%).
 - Rótulo contendo data de fabricação, validade, poder calórico, instruções de conservação e peso (sujeito a verificação).
 - Acondicionada em embalagem de 500 g.
 - Validade restante na entrega de, no mínimo, 60 dias.
 - Possuir o selo S.I.F. do Ministério da Agricultura.
-

ITEM 4 – MARGARINA COM SAL

Quantidade – 600

Unidade – pote

Características Técnicas:

- Margarina vegetal.
- Ingredientes: Água, óleos vegetais líquidos e interesterificados,, sal, vitaminas (A, B6, B12, D, E, ácido fólico), chá verde, estabilizantes: goma acácia (INS 414), mono e diglicerídeos de ácidos graxos (INS 471) e ésteres de poliglicerol com ácido ricinoléico (INS 476), aromatizantes, conservadores: sorbato de potássio (INS 202) e benzoato de sódio (INS 211), antioxidantes: ácido cítrico (INS 330), EDTA (INS 385), BHT (INS 321) e TBHQ (INS 319) e corante beta-caroteno sintético (INS 160ai).
- Acondicionada em embalagem de 500 gramas, com registro no Ministério da Agricultura - SIF.
- Informações do fabricante, especificação do produto e produtor, data de vencimento estampada na embalagem.



ITEM 5 - QUEIJO MUSSARELA

Quantidade - 72

Unidade – kg

Características Técnicas:

- Queijo mussarela.
 - Ingredientes: Leite pasteurizado, sal, coalho e fermento láctico.
 - Acondicionada em embalagem plástica de um 1 quilo, com registro no Ministério da Agricultura - SIF.
 - Informações do fabricante, especificação do produto e produtor, data de vencimento estampado na embalagem.
-

ITEM 6 - PRESUNTO SUÍNO

Quantidade - 180

Unidade – kg

Características Técnicas:

- Presunto tradicional magro (sem capa de gordura).
 - Rótulo contendo data de fabricação, validade, instruções de conservação e peso (sujeito a verificação).
 - Embalagem hermética.
 - Peças de 3 quilos (tolerância + 10%).
 - Validade restante na entrega de, no mínimo, 60 dias.
 - Possuir o selo S.I.F. do Ministério da Agricultura.
-

ITEM 7 - QUEIJO FRESCAL

Quantidade - 144

Unidade – kg

Características Técnicas:



- Queijo frescal.

Ingredientes: leite pasteurizado, sal, ácido láctico, cloreto de cálcio, coalho e fermento láctico.

- Acondicionada em embalagem plástica de um 1 quilo, com registro no Ministério da

Agricultura - SIF.

- Informações do fabricante, especificação do produto e produtor, data de vencimento estampado na embalagem.

ITEM 8 - REQUEIJÃO LIGHT

Quantidade - 60

Unidade – pote 250 g

Características Técnicas:

- Margarina vegetal.

- Ingredientes: Leite fluido desnatado, creme de leite, proteína láctea, sal, acidulante ácido láctico, estabilizantes (polifosfatos) e conservante ácido sórbico.

- Acondicionada em embalagem de 250 gramas, com registro no Ministério da Agricultura - SIF.

- Informações do fabricante, especificação do produto e produtor, data de vencimento estampado na embalagem.

ITEM 9 - SORVETE SABORES DIVERSOS

Quantidade - 180

Unidade – pote

Características Técnicas:

- Sorvete.

- Ingredientes: Água, açúcar, xarope de glicose, leite em pó desnatado, gordura vegetal, manteiga, extrato de malte, soro de leite, cacau em pó, pasta de cacau, gelatina, bicarbonato de sódio, sal, aromatizantes, corantes naturais urucum, cúrcuma, espessantes goma guar, goma jataí, carragena, estabilizantes monoestearato de glicerina, polisorbato 80.

- Acondicionada em embalagem de 1 quilo, com registro no Ministério da Agricultura - SIF.

- Informações do fabricante, especificação do produto e produtor, data de vencimento estampado na embalagem.



GRUPO 6 – Frutas in Natura

(Observação: os quantitativos são estimados, para consumo no período de 12 meses).

ITEM 1 – ABACAXI PÉROLA

Quantidade – 840

Unidade - Un

Características Técnicas:

- Abacaxi tipo pérola;
 - Tamanho médio;
 - Maduro no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie;
 - Uniforme, sem ferimentos ou defeitos e firmes;
-

ITEM 2 - ABÓBORA JAPONESA

Quantidade – 144

Unidade - Kg

Características Técnicas:

- Abóbora japonesa, tamanho médio;
 - Uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho;
 - Sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa;
-

ITEM 3 - AGRIÃO

Quantidade – 180

Unidade - maço

Características Técnicas:

- Agrião.



- Folhas inteiras, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescendo, intacta, firme e bem desenvolvida, maço com aproximadamente 300 gramas (sem raízes) .
-

ITEM 4 - ALFACE AMERICANA

Quantidade – 1.200

Unidade - maço

Características Técnicas:

- Alface americana.
 - Folhas inteiras, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescendo, intacta, firme e bem desenvolvida, pé com aproximadamente 400 gramas.
-

ITEM 5 – ALFACE CRESPA

Quantidade – 240

Unidade - maço

Características Técnicas:

- Alface crespa.
 - Folhas inteiras, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescendo, intacta, firme e bem desenvolvida, pé com aproximadamente 300 gramas.
-

ITEM 6 – ALFACE ROXA

Quantidade: 720

Unidade: maço

Características Técnicas:

- Alface roxa.
 - Folhas inteiras, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescendo, intacta, firme e bem desenvolvida, pé com aproximadamente 300 gramas .
-

ITEM 7 – ALHO EM CASCA

Quantidade - 48

Unidade - Kg



Características Técnicas:

- Alho, grupo roxo;
 - Subgrupo nobre;
 - Uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenro e com brilho;
 - Tipo especial, classe 5;
 - Livre de escolha;
 - Produto com o prazo de validade mínimo de 180 dias, após a entrega.
-

ITEM 8 – BANANA PRATA

Quantidade – 60

Unidade - Kg

Características Técnicas:

- Banana, tipo prata, em média 80 gramas por unidade;
 - Com 80 a 90% de maturação, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie;
 - Uniforme, inteiro, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho;
-

ITEM 9 – BATATA INGLESA

Quantidade – 360

Unidade - Kg

Características Técnicas:

- Batata, tamanho médio;
 - Comum especial, lavada;
 - Uniforme, sem ferimentos ou defeitos, firme e com brilho;
 - Sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa;
 - Produto com o prazo de validade mínimo de 180 dias, após a entrega.
-

ITEM 10 - CEBOLA

Quantidade – 180

Unidade - Kg

Características Técnicas:

- Cebola, tamanho médio;
- Subgrupo nobre;



- Uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenra e com brilho;
 - Tipo especial;
 - Produto com o prazo de validade mínimo de 180 dias, após a entrega.
-

ITEM 11 - CEBOLINHA

Quantidade – 240

Unidade – maço

Características Técnicas:

- Cebolinha.
 - Folhas inteiras, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescendo, intacta, firme e bem desenvolvida, maço com aproximadamente 300 gramas (sem raízes) .
-

ITEM 12 - CENOURA

Quantidade – 120

Unidade - Kg

Características Técnicas:

- Cenoura, tamanho médio;
 - Uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho;
 - Sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa;
-

ITEM 13 - CHUCHU

Quantidade - 120

Unidade – Kg

Características Técnicas:

- Chuchu, tamanho médio;
 - Uniforme, inteiro, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho;
 - Sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa;
-

ITEM 14 - COCO SECO

Quantidade - 120



Unidade - Kg

Características Técnicas:

- Coco seco;
 - Uniforme, inteiro, sem ferimentos ou defeitos, casca sem rachaduras;
-

ITEM 15 - COCO VERDE

Quantidade – 240

Unidade – Un.

Características Técnicas:

- Coco verde;
 - Uniforme, inteiro, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho;
-

ITEM 16 - COENTRO

Quantidade – 240

Unidade - maço

Características Técnicas:

- Coentro.
 - Folhas inteiras, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescendo, intacta, firme e bem desenvolvida, pé com aproximadamente 300 gramas.
-

ITEM 17 - ESPINAFRE

Quantidade – 120

Unidade - maço

Características Técnicas:

- Espinafre.
 - Folhas inteiras, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescendo, intacta, firme e bem desenvolvida, maço com aproximadamente 300 gramas (sem raízes) .
-

ITEM 18 - LARANJA PÊRA



Quantidade – 600

Unidade – Kg

Características Técnicas:

- Laranja pêra, tamanho médio;
 - Madura, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie;
 - Uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho;
-

ITEM 19 – LICHIA

Quantidade - 144

Unidade - un

Características Técnicas:

- Lichia;
 - Madura no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie;
 - Uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho;
-

ITEM 20 - LIMÃO TAITI

Quantidade – 120

Unidade – Kg

Características Técnicas:

- Limão taiti, tamanho médio;
 - Uniforme, inteiro, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho;
-

ITEM 21 - MAÇÃ FUJI

Quantidade – 60

Unidade - Kg

Características Técnicas:

- Maçã, tipo fuji, tamanho médio;
 - Com 80 a 90% de maturação, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie;
 - Uniforme, inteiro, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho;
-



ITEM 22 - MAMÃO PAPAYA

Quantidade – 180

Unidade - Kg

Características Técnicas:

- Mamão tipo papaya, tamanho médio;
 - Com 80 a 90% de maturação, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie;
 - Uniforme, inteiro, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho;
-

ITEM 23 - MANGOSTIN

Quantidade – 480

Unidade – un.

Características Técnicas:

- Mangostin;
 - Maduro, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie;
 - Uniforme, inteiro, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho;
-

ITEM 24 - MELANCIA

Quantidade – 360

Unidade - Kg

Características Técnicas:

- Melancia;
 - Madura no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie;
 - Uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho;
-

ITEM 25 - MELÃO REI

Quantidade - 180

Unidade - Kg



Características Técnicas:

- Melão rei, tamanho médio;
 - Maduro no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie;
 - Uniforme, inteiro, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho;
-

ITEM 26 - OVO BRANCO

Quantidade - 600

Unidade - bandeja

Características Técnicas:

- Ovo branco, grupo I.
 - Classe A, casca limpa, íntegra e sem deformação, câmara de ar fixa e com no máximo de 4 (quatro) milímetros de altura, clara límpida, transparente, consistente e com as chalazas intactas;
 - Gema translúcida, consistente, centralizada e sem desenvolvimento de germe.
-

ITEM 27 - PÊRA WILLIANS

Quantidade - 36

Unidade - Kg

Características Técnicas:

- Pêra;
 - No grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie;
 - Uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho;
-

ITEM 28 - PIMENTÃO AMARELO

Quantidade - 36

Unidade - Kg

Características Técnicas:

- Pimentão amarelo, médio;
 - Uniforme, inteiro, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho;
-



ITEM 29 - PIMENTÃO VERDE

Quantidade - 60

Unidade - Kg

Características Técnicas:

- Pimentão verde, médio;
 - Uniforme, inteiro, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho;
-

ITEM 30 - PIMENTÃO VERMELHO

Quantidade – 36

Unidade - Kg

Características Técnicas:

- Pimentão vermelho, médio;
 - Uniforme, inteiro, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho;
-

ITEM 31 - PINHA

Quantidade – 180

Unidade - Kg

Características Técnicas:

- Pinha;
 - Madura no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie;
 - Uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho;
-

ITEM 32 - QUIABO

Quantidade – 72

Unidade - Kg

Características Técnicas:

- Quiabo.



- Inteiros, graúdos, sem manchas, com coloração uniforme, turgescente, intacta, firme e bem desenvolvida.
-

ITEM 33 - REPOLHO VERDE

Quantidade – 120

Unidade – Kg

Características Técnicas:

- Repolho verde em cabeça.
 - Folhas inteiras, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescente, intacta, firme e bem desenvolvida.
-

ITEM 34 - RÚCULA

Quantidade – 360

Unidade – maço

Características Técnicas:

- Rúcula.
 - Folhas inteiras, com talo, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescente, intacta, firme e bem desenvolvida, maço com aproximadamente 300 gramas (sem raízes)..
-

ITEM 35 - SAPOTI

Quantidade - 180

Unidade - Un.

Características Técnicas:

- Sapoti;
 - Maduro, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie;
 - Uniforme, inteiro, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho;
-

ITEM 36 - TOMATE

Quantidade - 180

Unidade – Kg



Características Técnicas:

- Tomate, tamanho médio;
 - Com aproximadamente 80% de maturação;
 - Uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenro, sem manchas, com coloração uniforme e brilho;
 - Sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa;
-

ITEM 37 - UVA THOMPSON (ESCURA OU VERDE)

Quantidade - 96

Unidade - Kg

Características Técnicas:

- Uva sem caroço;
 - Madura, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie;
 - Uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho;
-

ITEM 38 - VAGEM

Quantidade – 72

Unidade - kg

Características Técnicas:

- Vagem.
 - Inteiras, graúdas, sem manchas, com coloração uniforme, turgescente, intacta, firme e bem desenvolvida.
-



COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO - CPL

PREGÃO Nº 155/2009

ANEXO 03

Processo nº 002.290/09-0

MINUTA DE CONTRATO

Que entre si celebram, de um lado, o SENADO FEDERAL e, do outro, _____, objetivando **o fornecimento de gêneros alimentícios, materiais de copa, cozinha, limpeza e higienização destinados à Residência Oficial da Presidência do SENADO.**

A UNIÃO, por intermédio do SENADO FEDERAL, doravante denominado SENADO ou CONTRATANTE, com sede na Praça dos Três Poderes, em Brasília-DF, CNPJ nº 00.530.279/0001-15, neste ato representado pelo seu Diretor-Geral, e _____, com sede na _____, fax nº (____) ____-____ e (____) ____-____, telefone nº (____) ____-____ e ____-____, CNPJ-MF nº _____ /____-____, doravante denominada CONTRATADA, neste ato representada pelo Sr. _____, CI _____, expedida pela ____/____, CPF nº. _____-____, resolvem celebrar o presente contrato, decorrente do PREGÃO nº ____./2009, homologado pelo Senhor Diretor-Geral às fls. ... do Processo nº 002.290/09-0, incorporando o edital e a proposta apresentada pela CONTRATADA, fls. ____/____ a este instrumento, e sujeitando-se as partes às disposições da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e dos Atos nºs 24/98 e 29/03, ambos da Comissão Diretora do SENADO, e das cláusulas seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

O presente instrumento tem por objeto **o fornecimento de gêneros alimentícios e materiais de copa, cozinha, limpeza e higienização, destinados à Residência Oficial da Presidência do SENADO, à medida que houver necessidade, durante 12 (doze) meses consecutivos.**



CLÁUSULA SEGUNDA - DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES

São obrigações da CONTRATADA, além de outras previstas neste contrato ou decorrentes da natureza do ajuste:

- I -** manter durante a execução deste contrato as condições de habilitação e qualificação que ensejaram sua contratação;
- II -** apresentar cópias autenticadas das alterações do ato constitutivo sempre que houver; e
- III -** efetuar o pagamento de seguros, tributos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, comerciais, assim como, quaisquer outras despesas diretas e/ou indiretas relacionadas com a execução deste contrato.

PARÁGRAFO PRIMEIRO - A CONTRATADA responsabilizar-se-á por quaisquer danos causados ao SENADO ou a terceiros, por ação ou omissão de seus empregados, ou prepostos, decorrentes da execução deste contrato.

PARÁGRAFO SEGUNDO - Em nenhuma hipótese poderá a CONTRATADA veicular publicidade acerca do objeto deste contrato.

PARÁGRAFO TERCEIRO – A CONTRATADA não poderá ceder créditos, nem subrogar direitos e obrigação deste contrato a terceiros.

PARÁGRAFO QUARTO – Aplicam-se a este contrato as disposições do Código de Proteção e Defesa do Consumidor, instituído pela Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990.

CLÁUSULA TERCEIRA - DO REGIME DE EXECUÇÃO

A CONTRATADA fornecerá os produtos objeto deste contrato, parceladamente, à medida que houver necessidade, no prazo de até 48 (quarenta e oito) horas, a contar do recebimento da ordem de fornecimento.

PARÁGRAFO PRIMEIRO – A ordem de fornecimento deverá ser recebida pela CONTRATADA, diretamente do gestor deste contrato, a qual indicará detalhadamente o(s) produto(s), o(s) quantitativo(s), o local, a data e o horário em que deverá ser realizada a entrega.

PARÁGRAFO SEGUNDO – A CONTRATADA fornecerá o(s) produto(s) conforme a(s) marca(s) e especificação(ões) discriminada(s) em sua proposta.

PARÁGRAFO TERCEIRO – O prazo de validade do(s) produto(s) deverá obedecer o estabelecido no Anexo 02 (ESPECIFICAÇÕES) do edital, ou quando inexistente, deverá ser compatível com os períodos de consumo indicados pelo gestor.



PARÁGRAFO QUARTO – Durante o período de fornecimento, e sempre que julgar necessário, o SENADO poderá solicitar aos órgãos competentes a análise do(s) produto(s), para verificar a sua qualidade, quantidade e acondicionamento.

PARÁGRAFO QUINTO –. O(s) produto(s) será(ão) fornecido(s) em embalagens lacradas, sem apresentar sinais de violação, contendo a sua discriminação, data de envase, prazo de validade, nome do fabricante, endereço e registro no órgão competente.

PARÁGRAFO SEXTO – Ao SENADO não caberá qualquer ônus pela rejeição de produtos considerados inadequados pelo gestor.

CLÁUSULA QUARTA - DO PREÇO E DA FORMA DE PAGAMENTO

O SENADO pagará à CONTRATADA, pelo objeto deste contrato, os valores unitários abaixo, de acordo com o Anexo 02 (ESPECIFICAÇÕES) do edital, e conforme proposta da CONTRATADA de fls.....

GRUPO 1 – MERCEARIA GERAL			
Item	Quant	Preço unitário	Preço total
1	60		
2	60		
3	72		
4	120		
5	180		
6	480		
7	120		
8	96		
9	48		
10	60		
11	180		
12	60		
13	96		
14	360		
15	60		
16	60		
17	48		
18	60		
19	48		
20	60		
21	180		
22	120		



**PODER LEGISLATIVO
SENADO FEDERAL**

23	120		
24	180		
25	120		
26	60		
27	120		
28	120		
29	120		
30	48		
31	120		
32	60		
33	120		
34	120		
35	84		
36	360		
37	60		
38	96		
39	360		
40	60		
41	120		
42	72		
43	480		
44	240		
45	60		
46	60		
47	144		
48	72		
49	60		
Valor total do grupo 1			R\$



GRUPO 2 – MERCEARIA GERAL / ENLATADOS			
Item	Quant	Preço unitário	Preço total
1	120		
2	84		
3	48		
4	48		
5	48		
6	240		
7	72		
8	120		
9	120		
10	60		
11	240		
12	60		
13	48		
14	180		
15	60		
16	180		
Valor total do grupo 2			R\$



GRUPO 3 – MATERIAIS DE LIMPEZA			
Item	Quant	Preço unitário	Preço total
1	120		
2	120		
3	120		
4	72		
5	72		
6	144		
7	120		
8	180		
9	120		
10	180		
11	120		
12	120		
13	120		
14	120		
15	120		
16	120		
17	72		
18	180		
19	60		
20	144		
21	24		
22	60		
23	180		
Valor total do grupo 3			R\$



GRUPO 4 - AÇOUGUE			
Item	Quant	Preço unitário	Preço total
1	120		
2	120		
3	120		
4	120		
5	120		
6	120		
7	180		
8	120		
9	120		
10	180		
11	180		
12	120		
13	60		
14	120		
15	360		
16	120		
17	480		
18	120		
19	60		
20	120		
21	120		
22	60		
23	120		
24	120		
25	240		
26	60		
27	120		
28	240		
29	360		
30	180		
31	180		
32	120		
Valor total do grupo 4			R\$



GRUPO 5 - FRIOS			
Item	Quant	Preço unitário	Preço total
1	180		
2	180		
3	180		
4	600		
5	72		
6	180		
7	144		
8	60		
9	180		
Valor total do grupo 5			R\$



GRUPO 6 – FRUTAS IN NATURA			
Item	Quant	Preço unitário	Preço total
1	840		
2	144		
3	180		
4	1200		
5	240		
6	720		
7	48		
8	60		
9	360		
10	180		
11	240		
12	120		
13	120		
14	120		
15	240		
16	240		
17	120		
18	600		
19	144		
20	120		
21	60		
22	180		
23	480		
24	360		
25	180		
26	600		
27	36		
28	36		
29	60		
30	36		
31	180		
32	72		
33	120		
34	360		
35	180		
36	180		
37	96		
38	72		
Valor total do grupo 6			R\$



PARÁGRAFO PRIMEIRO - O valor global estimado do presente instrumento é de R\$ (.....).

PARÁGRAFO SEGUNDO - O preço fixado nesta cláusula compreende todas as despesas e os custos diretos e indiretos necessários à perfeita execução deste contrato.

PARÁGRAFO TERCEIRO - O pagamento efetuar-se-á por intermédio de depósito em conta bancária da CONTRATADA, no prazo de 9 (nove) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal em 2 (duas) vias, com a discriminação do produto entregue, acompanhada de uma cópia da nota de empenho e da solicitação de fornecimento emitida pelo gestor, não sendo em nenhuma hipótese, permitida a antecipação de pagamentos.

PARÁGRAFO QUARTO - O pagamento ficará condicionado à prévia atestação do gestor na nota fiscal, à apresentação da garantia prevista na cláusula oitava e a entrega dos comprovantes atualizados de regularidade com o Instituto Nacional de Seguro Social (INSS) e com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), sob pena de suspensão do pagamento.

PARÁGRAFO QUINTO - As eventuais despesas bancárias decorrentes de transferência de valores para outras praças ou agências são de responsabilidade da CONTRATADA.

PARÁGRAFO SEXTO - Havendo vício a reparar em relação à nota fiscal apresentada ou em caso de descumprimento pela CONTRATADA de obrigação contratual, o prazo constante do parágrafo terceiro desta cláusula será suspenso até que haja reparação do vício ou adimplemento da obrigação.

PARÁGRAFO SÉTIMO - Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a CONTRATADA não tenha concorrido de alguma forma para tanto, fica convencionado que os encargos moratórios devidos pelo CONTRATANTE, entre o término do prazo referido no parágrafo terceiro e a data do efetivo pagamento da nota fiscal/fatura, a serem incluídos em fatura própria, são calculados por meio da aplicação da seguinte fórmula: $EM = I \times N \times VP$, onde:

EM = Encargos Moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela em atraso;

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = i / 365 \quad I = 6 / 100 / 365 \quad I = 0,00016438$$

Onde i = taxa percentual anual no valor de 6%.

CLÁUSULA QUINTA - DO REAJUSTE

O preço será fixo e irrevogável.



CLÁUSULA SEXTA - DOS ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES

A CONTRATADA obriga-se a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões até o limite legal estabelecido no art. 65, §§ 1º e 2º, inciso II, da Lei nº 8.666/93.

CLÁUSULA SÉTIMA - DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

As despesas decorrentes do presente contrato correrão à conta de dotações orçamentárias classificadas como Programa de Trabalho 000040 e Natureza de Despesa 339030, tendo sido empenhada mediante a Nota de Empenho nº. _____ de _____ de 2009.

CLÁUSULA OITAVA - DA GARANTIA

A CONTRATADA prestará garantia de R\$ _____ (_____) correspondente a 5% (cinco por cento) do valor do presente contrato, nos termos do art. 56 da Lei nº 8.666/93, em uma das seguintes modalidades:

- I. caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, devendo estes ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Fazenda;
- II. seguro-garantia; ou
- III. fiança bancária.

PARÁGRAFO PRIMEIRO - A CONTRATADA tem o prazo de 10 (dez) dias corridos, a partir da data da assinatura deste contrato, para efetivar a prestação da garantia e apresentar o comprovante respectivo.

PARÁGRAFO SEGUNDO - A garantia será recalculada, nas mesmas condições e proporções, sempre que ocorrer modificação no valor deste contrato.

PARÁGRAFO TERCEIRO - No caso de vencimento, utilização ou recálculo da garantia, a CONTRATADA terá o prazo de 10 (dez) dias corridos, a contar da ocorrência do fato, para renová-la ou complementá-la.

PARÁGRAFO QUARTO - A garantia prestada pela CONTRATADA será liberada após a execução plena deste contrato, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, e, quando em dinheiro, atualizada monetariamente, de acordo com a legislação em vigor.

CLÁUSULA NONA - DA FISCALIZAÇÃO

Caberá aos gestores designados pelo Diretor-Geral promover todas as ações necessárias ao fiel cumprimento deste contrato.



PARÁGRAFO ÚNICO - A CONTRATADA deverá indicar preposto, durante o período de vigência, para representá-la sempre que for necessário.

CLÁUSULA DÉCIMA - DAS PENALIDADES

Pelo atraso injustificado na execução deste contrato ou pela sua inexecução total ou parcial, a CONTRATADA ficará sujeita às seguintes penalidades:

I - advertência;

II - multa;

III - suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com o SENADO e seus órgãos supervisionados por prazo de até 2 (dois) anos;

IV - impedimento de licitar e contratar com a União, os Estados, o Distrito Federal e os Municípios e descredenciamento no SICAF e no cadastro de fornecedores do SENADO pelo prazo de até 05 (cinco) anos; e

V - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a administração pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a CONTRATADA ressarcir ao SENADO os prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior.

PARÁGRAFO PRIMEIRO - Sem prejuízo das sanções previstas nos incisos II e V desta cláusula, com fundamento no art. 7º da Lei nº 10.520/02, a CONTRATADA ainda poderá ser impedida de licitar e contratar com a União, os Estados, o Distrito Federal e os Municípios e descredenciada no SICAF e no cadastro de fornecedores do SENADO pelo prazo de até 05 (cinco) anos, garantido o contraditório e a ampla defesa, sempre que ocorrer alguma das seguintes hipóteses:

I - apresentar documentação falsa;

II - fraudar na execução do contrato;

III - comportar-se de modo inidôneo;

IV - fizer declaração falsa;

V - cometer fraude fiscal.

PARÁGRAFO SEGUNDO - A ocorrência de algumas das hipóteses constantes do parágrafo anterior enseja a rescisão unilateral deste contrato, sujeitando-se a CONTRATADA à multa de 10% (dez por cento) sobre o valor global do contrato.

PARÁGRAFO TERCEIRO - O atraso injustificado na execução deste contrato sujeitará a CONTRATADA à multa de 0,1% (um décimo por cento), ao dia, sobre a parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias.



PARÁGRAFO QUARTO - Durante o período de 30 (trinta) dias previsto no parágrafo anterior, a critério do SENADO, este contrato poderá ser rescindido, sem prejuízo das demais sanções.

PARÁGRAFO QUINTO - Findo o prazo limite previsto no parágrafo terceiro sem adimplemento da obrigação, aplicar-se-á, cumulativamente, multa de 10% (dez por cento) sobre o valor da parcela inadimplida deste contrato, podendo ainda o SENADO, a seu critério, fazer uso da garantia prestada pela CONTRATADA e impor outras sanções legais cabíveis.

PARÁGRAFO SEXTO - Além das multas previstas nos parágrafos anteriores, no caso deste contrato vir a ser rescindido por culpa exclusiva da CONTRATADA, será aplicada multa correspondente a até 10% (dez por cento) do valor global deste contrato, fixada, a critério do SENADO, em função da gravidade apurada.

PARÁGRAFO SÉTIMO - A multa, aplicada após regular processo administrativo, garantido o direito de ampla defesa, será descontada das faturas emitidas pela CONTRATADA ou, se insuficiente, da garantia prestada na forma da cláusula oitava deste contrato.

PARÁGRAFO OITAVO - O valor remanescente da multa não quitada totalmente deverá ser recolhido à conta do SENADO ou, em último caso, cobrado judicialmente.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA RESCISÃO

A inexecução total ou parcial deste contrato enseja a sua rescisão, conforme disposto nos artigos 77 a 80 da Lei n.º 8.666/93.

PARÁGRAFO PRIMEIRO - A rescisão deste contrato poderá ser:

I - determinada por ato unilateral e escrito do SENADO, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do artigo 78 da Lei n.º 8.666/93;

II - amigável, por acordo entre as partes, reduzida a termo no processo da licitação, desde que haja conveniência para o SENADO; ou

III - judicial, nos termos da legislação.

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

PARÁGRAFO TERCEIRO - Os casos de rescisão contratual deverão ser formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

PARÁGRAFO QUARTO - Ao SENADO é reconhecido o direito de rescisão administrativa, nos termos do artigo 79, inciso I, da Lei nº 8.666/93, aplicando-se, no que couber, as disposições dos parágrafos primeiro e segundo do mesmo artigo, bem como do artigo 80.



**PODER LEGISLATIVO
SENADO FEDERAL**

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA VIGÊNCIA

O presente contrato terá vigência por 12 (doze) meses consecutivos, a partir da data de sua assinatura, ou até a execução plena do objeto, o que ocorrer primeiro.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DO FORO

Fica eleito o foro da Justiça Federal em Brasília - DF, com exclusão de qualquer outro, para dirimir questões decorrentes do cumprimento deste contrato.

Assim ajustadas, firmam as partes o presente instrumento, em 2 (duas) vias de igual teor e forma, na presença das testemunhas adiante nomeadas, que também o subscrevem.

Brasília-DF, ____ de _____ de 2009.

SENADO FEDERAL

REPRESENTANTE DA CONTRATADA

DIRETOR DA SADCON

DIRETOR DA SSPLAC

ANEXO 04

DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO AO INCISO XXXIII DO ART. 7º DA CF. (EMPREGADO MENOR)

A empresa (nome/razão social), CNPJ nº _____, estabelecida na (endereço completo), por intermédio de seu representante legal, Sr(a). _____, portador(a) da CI nº _____, expedida pelo _____, e do CPF nº _____, declara, sob as penas da Lei, que não possui em seu quadro de pessoal empregado menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de 16 (dezesesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, nos termos do inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal de 1988 (Lei nº 9.854/99).

Brasília, ____ de _____ de 2009.

(Representante legal da empresa)

ANEXO 05

DECLARAÇÃO DE QUE A LICITANTE NÃO SE ENCONTRA EM QUALQUER SITUAÇÃO PREVISTA NO ITEM 2.2 DESTE EDITAL

A empresa (nome/razão social), CNPJ nº _____, estabelecida na (endereço completo), por intermédio de seu representante legal, Sr(a). _____, portador(a) da CI nº _____, expedida pelo _____, e do CPF nº _____, declara, para fins do disposto no item 2.2 do Edital _____, sob as sanções administrativas cabíveis e sob as penas da lei, não estar a empresa, por qualquer motivo, punida com suspensão do direito de licitar com o Senado Federal ou seus órgãos supervisionados, ou declarada inidônea por qualquer outro órgão da administração pública direta ou indireta, federal, estadual, municipal ou distrital.

Brasília, ____ de _____ de 2009.

(Representante legal da empresa)

ANEXO 06

DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATOS IMPEDITIVOS SUPERVENIENTES

A empresa (nome/razão social), CNPJ nº _____, estabelecida na (endereço completo), por intermédio de seu representante legal, Sr(a). _____, portador(a) da CI nº _____, expedida pelo _____, e do CPF nº _____, declara, na forma do § 2º do art. 32 da Lei nº 8.666/1993, que, até a presente data, inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente processo licitatório e que está ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

Brasília, ____ de _____ de 2009.

(Representante legal da empresa)

ANEXO 07

DECLARAÇÃO PARA MICROEMPRESA, EMPRESA DE PEQUENO PORTE E SOCIEDADE COOPERATIVA

A empresa (nome/razão social), CNPJ nº _____, estabelecida na (endereço completo), por intermédio de seu representante legal, Sr(a). _____, portador(a) da CI nº _____, expedida pelo _____, e do CPF nº _____, declara, para fins do disposto no subitem _____ do Edital _____, sob as sanções administrativas cabíveis e sob as penas da lei, ser _____ (microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa) nos termos da legislação vigente, não possuindo nenhum dos impedimentos previstos no § 4º do artigo 3º da Lei Complementar nº 123/06.

Brasília, ____ de _____ de 2009.

(Representante legal da empresa)

ANEXO 08

DECLARAÇÃO DE QUE PREENCHE OS REQUISITOS EXIGIDOS PARA A HABILITAÇÃO

A empresa (nome/razão social), CNPJ nº _____, estabelecida na (endereço completo), por intermédio de seu representante legal, Sr(a). _____, portador(a) da CI nº _____, expedida pelo _____, e do CPF nº _____, declara, sob as penas da lei, que preenche os requisitos exigidos para sua habilitação no presente processo licitatório (indicar o nº deste Pregão).

Brasília, ____ de _____ de 2009

(Representante legal da empresa)