

# **Prefeitura Municipal de Itapagipe/MG.**

**PREGÃO PRESENCIAL N°. 39/2017.**

**PROCESSO N°. 0012001.**

**OBJETO:** Aquisição de gêneros alimentícios de panificadora, para suprir as necessidades de diversas Secretarias, conforme Termo de Referência

**DATA DA SESSÃO:** 27 de março de 2017, às 12:00 horas.

**LOCAL:** Rua 08 n°. 1000, centro, ITAPAGIPE - MG.

ITAPAGIPE/MG, 9 de março de 2017.

**Thaís Moreira de Melo**  
Pregoeira

## **APRESENTAÇÃO**

O objetivo das orientações contidas no presente documento é o processo de licitação, que tem por finalidade a Aquisição de gêneros alimentícios de panificadora, para suprir as necessidades de diversas Secretarias, conforme Termo de Referência.

Contém, para tanto, instruções gerais e minutas de documentos que instruirão o processo licitatório. Além de contemplar os aspectos legais pertinentes, deverão, em sua essência, ser rigorosamente seguida pela entidade promotora da licitação e licitantes.

## **ANEXOS DO EDITAL**

- Minuta do Contrato – Anexo I;
- Termo de Referência – Anexo II;
- Modelo de Credenciamento – Anexo III;
- Modelo de Declaração de Plena Submissão às Condições do Edital – Anexo IV;
- Modelo de Declaração de Cumprimento de Requisitos de Habilitação – Anexo V;
- Modelo de Declaração de Idoneidade – Anexo VI;
- Modelo de Declaração de Inexistência de Fato Superveniente Impeditivo à Habilitação – Anexo VII;
- Modelo de Declaração Quanto a Lei Federal nº. 9.854/99 – Anexo VIII;
- Modelo de Declaração de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte – Anexo IX;
- Modelo de Proposta Comercial – Anexo X;

## **PREGÃO PRESENCIAL Nº. 39/2017.**

### **PROCESSO Nº. 0012001.**

#### **Aquisição de gêneros alimentícios de panificadora, para suprir as necessidades de diversas Secretarias, conforme Termo de Referência**

**A PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPAGIPE/MG**, sito na Rua Oito, nº. 1000, Centro, nesta cidade, torna público que realizará licitação sob a modalidade de Pregão Presencial, em sessão pública a ser realizada no dia 27 de março de 2017, às 12:00 horas, no endereço acima, tipificado de MENOR PREÇO Por Item. O Pregão será realizado por Pregoeira e Equipe de Apoio, designados pela Portaria nº. 99/2017 e regido pela Lei nº. 10.520/02, pelo Decreto Municipal nº. 88 de 20 de janeiro de 2010 e suas alterações, Lei Complementar nº. 123 de 14 de dezembro de 2006, subsidiariamente, pela Lei Federal nº. 8.666/93, e suas alterações, demais normas pertinentes e pelas condições estabelecidas pelo presente Edital e Anexos, que o integram e complementam.

### **1. DO OBJETO**

**1.1.** Tem por objeto a Aquisição de gêneros alimentícios de panificadora, para suprir as necessidades de diversas Secretarias, conforme Termo de Referência.

### **2. DAS RESTRIÇÕES E CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO**

#### **2.1. DAS RESTRIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO**

**2.1.1.** Será vedada a participação de empresa:

**2.1.1.1.** Em consórcio;

**2.1.1.2.** Com falência decretada ou concordata;

**2.1.1.3.** Declarada inidônea por ato do Poder Público.

**2.1.1.4.** Cujo servidor, dirigente do órgão ou responsável pela licitação tenha participação direta e indireta com o licitante.

**2.1.1.4.1.** Considera-se participação indireta, a existência de qualquer vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira ou trabalhista.

## **2.2. DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO**

**2.2.1.** Esta licitação está aberta a todos os concorrentes, que se enquadrarem no ramo de atividade pertinente ao objeto do certame, que atenderem os requisitos do presente Pregão.

**2.2.1.1.** A Administração e a Licitante não poderão descumprir as normas do presente Pregão, a que se acha estritamente vinculado.

## **3. DO ENQUADRAMENTO COMO MICROEMPRESAS, EMPRESAS DE PEQUENO PORTE E EQUIPARADAS.**

**3.1.** Será observado o disposto na Lei Complementar nº. 123, de 14 de dezembro de 2006, notadamente os seus artigos 42 a 49:

**3.1.1.** O enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte dar-se-à nas condições do Estatuto Nacional da Microempresa e Empresa de Pequeno Porte, instituído pela Lei Complementar nº. 123, de 14 de dezembro de 2006, em especial quanto ao seu art. 3º, observando-se a inoccorrência de quaisquer dos impedimentos do § 4º do mesmo artigo.

**3.1.2.** A pessoa física ou o empresário individual enquadrado nos limites definidos pelo art. 3º da Lei Complementar nº. 123/2006 receberá o mesmo tratamento concedido pela Lei Complementar nº. 123, de 14 de dezembro de 2006, às microempresas e empresas de pequeno porte.

**3.2.** A fruição dos benefícios licitatórios determinados pela Lei Complementar nº. 123/2006 independe da habilitação da microempresa, empresa de pequeno porte ou equiparado para obtenção do regime tributário simplificado.

## **4. DO CREDENCIAMENTO**

**4.1.** Na sessão pública para recebimento das propostas e da documentação de habilitação, o proponente/representante deverá se apresentar para credenciamento, junto a **Pregoeira**.

**4.1.1.** Quando a interessada for representada por pessoa que **estatutariamente tenha poder para tal**, esta deverá apresentar o ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, bem como todas as alterações referentes a este, sendo imprescindível que a última alteração esteja devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedade por ações, acompanhado dos documentos de eleição de seus administradores, bem como documentos pessoais tanto do (s) proprietário (s) como do (s) procurador (es).

**4.1.2.** Caso seja representada por procurador, este deverá apresentar instrumento público ou particular de mandato, **com firma reconhecida em cartório**, (podendo utilizar o anexo III como modelo), ou documento que comprove os necessários poderes para formular ofertas e lances de preços, e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, em nome do proponente, **devendo apresentar também todos os documentos constantes do item 4.1.1**, a fim de comprovar os poderes do Outorgante.

**4.1.3.** Prova de inscrição no CNPJ – Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas, da empresa licitante.

**4.2.** Além dos documentos exigidos nos itens anteriores, o proponente/representante deverá apresentar cópia dos documentos pessoais (CPF e RG).

**4.3.** Terminado o credenciamento, os licitantes/representantes deverão apresentar **Declaração de Cumprimento de Requisitos de Habilitação, conforme anexo V e caso se enquadrem, Declaração de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte conforme anexo IX;**

**4.4.** Os documentos de que tratam os itens 4.1.1, 4.1.2, 4.1.3, 4.2 e 4.3 deverão ser entregues a **Pregoeira** separadamente dos envelopes previstos nos subitens 6.2.2 e 6.2.3, devendo ser juntados ao Processo Licitatório.

**4.5.** Havendo remessa via postal dos envelopes ou defeito no credenciamento pela ausência de algum dos documentos tratados nos itens 4.1.1, 4.1.2, 4.1.3 e 4.2, a licitante não poderá participar da fase de lances, permanecendo com sua proposta fixa, bem como não poderá se manifestar acerca da interposição de recurso quando declarado o vencedor.

**4.6.** Os documentos devem apresentar prazo de validade, conforme o caso, e poderão ser entregues em original, por processo de cópia devidamente autenticada, ou cópia não autenticada, desde que sejam exibidos os originais para autenticação pela Pregoeira e/ou Equipe de Apoio.

**4.7. Não será admitido o credenciamento de um mesmo representante para mais de uma licitante.**

## **5. DA APRESENTAÇÃO DOS ENVELOPES**

**5.1.** Cada Licitante deverá entregar os envelopes "Proposta Comercial e Documentação de Habilitação" a Pregoeira, na sessão pública de abertura deste certame no endereço, dia e horário abaixo especificado.

## **5.2. DO LOCAL, DAS DATAS E HORÁRIOS**

**5.2.1. LOCAL: PREFEITURA MUNICIPAL DE ITAPAGIPE/MG**, na Rua Oito, nº. 1000, Centro, dia 27 de março de 2017, às 12:00 horas.

## **6. DO PROCESSAMENTO DA LICITAÇÃO**

**6.1.** O presente **PREGÃO** será processado e julgado de acordo com o procedimento estabelecido pela Lei nº. 10.520/02, pelo Decreto Municipal nº. 88 de 20 de janeiro de 2010 e suas alterações, Lei Complementar nº. 123 de 14 de dezembro de 2006, subsidiariamente, pela Lei Federal nº. 8.666/93, e suas alterações, demais normas pertinentes e pelas condições estabelecidas pelo presente Edital e Anexos.

**6.2.** Da entrega dos Envelopes de Proposta de Preços e Habilitação.

**6.2.1.** Os Envelopes concernentes a "Proposta de Preços e Documentação de Habilitação" deverão ser entregues devidamente fechados e indevassáveis, a **Pregoeira**, que os receberá no local acima indicado, devendo ser apresentados os documentos em original ou por qualquer processo de cópia autenticado em cartório, ou por servidor público da administração, mediante apresentação dos originais para confronto.

**6.2.2.** O **ENVELOPE Nº. 01 - PROPOSTA DE PREÇOS** deverá conter na sua parte externa os seguintes dizeres:

**ENVELOPE Nº. 01 - PROPOSTA DE PREÇOS  
MUNICÍPIO DE ITAPAGIPE/MG.  
Pregão Presencial nº. 39/2017  
IDENTIFICAÇÃO DA LICITANTE (ex. Razão Social, CNPJ, End., Fone, etc.)**

**6.2.3.** O **ENVELOPE Nº. 02 - DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO** deverá conter na sua parte externa os seguintes dizeres:

**ENVELOPE Nº. 02 - DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO  
MUNICÍPIO DE ITAPAGIPE/MG  
Pregão Presencial nº. 39/2017  
IDENTIFICAÇÃO DA LICITANTE (ex. Razão Social, CNPJ, End., Fone, etc.)**

**6.3.** Após a entrega dos envelopes pelos licitantes, não serão aceitos adendos, acréscimos, supressões ou esclarecimentos sobre o conteúdo dos mesmos.

**6.4.** Os esclarecimentos, quando necessários e desde que solicitados ao ou pela **Pregoeira**, constarão obrigatoriamente da respectiva ata.

## **7. DA ABERTURA DOS ENVELOPES E DO JULGAMENTO**

### **7.1. DA ABERTURA DO ENVELOPE Nº. 01 - PROPOSTA COMERCIAL**

**7.1.1.** Às 12:00 horas do dia 27 de março de 2017, na Prefeitura Municipal de Itapagipe/MG, na Rua Oito, nº. 1000, Centro, após o encerramento do credenciamento e identificação dos representantes das empresas proponentes, a **Pregoeira** declarará aberta a sessão do **PREGÃO**, oportunidade em que não mais aceitará novos proponentes, dando início ao recebimento dos envelopes contendo a Proposta Comercial e os Documentos de Habilitação.

**7.1.1.1.** Após a fase do item 7.1.1, a **Pregoeira** iniciará os trabalhos, examinando os **ENVELOPES Nº. 01 e 02**, os quais serão rubricados pela **Pregoeira** e Equipe de Apoio e pelos licitantes presentes ou seus representantes credenciados, procedendo-se, a seguir à abertura do **ENVELOPE Nº. 01**.

### **7.2. PROPOSTA**

**7.2.1.** Abertos os envelopes de Propostas Comerciais, a Pregoeira verificará a conformidade destas com os requisitos formais e materiais do edital e o atendimento a todas as especificações e condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos, sendo imediatamente desclassificadas aquelas que estiverem em desacordo.

**7.2.2.** As propostas contidas no **ENVELOPE Nº. 01**, serão rubricadas pela **Pregoeira** e Equipe de Apoio, bem como pelas proponentes ou seus representantes presentes, devendo as mesmas estar de acordo com o anexo X que integra este edital, **SENDO CONSIDERADAS APENAS DUAS CASAS DECIMAIS DEPOIS DA VÍRGULA.**

**7.3.** A proposta comercial deverá ser apresentada em 01 (uma) via datilografada ou digitada, sem emendas, ressalvas, rasuras ou entrelinhas em suas partes essenciais, carimbadas, rubricadas ou assinadas em todas as suas folhas, contendo os seguintes elementos:

**a)** Identificação do proponente, com data, local e assinatura por quem de direito, e menção ao número do edital;

**b)** Os itens deverão ser cotados individualmente em moeda corrente do País, expresso em algarismo e por extenso, nele incluídos todos os impostos, taxas, mão de obra, transporte, prêmios de seguro e emolumentos, decorrentes da obrigação assumida, excluída a Administração de qualquer solidariedade;

**c)** Especificações claras e precisas do objeto do edital.

**d)** Prazo de validade não inferior a **60 (sessenta)** dias.

**7.3.1.** Havendo discrepância entre valor global grafado em algarismo e por extenso, prevalecerá o valor por extenso.

**7.4.** Desclassificação

**7.4.1.** Serão desclassificadas as propostas que:

**a)** Não obedecerem às condições estabelecidas no edital;

**b)** Tiverem seus preços baseados nos de outras propostas;

**c)** Cujo preço for considerado manifestamente inexecutável ou excessivo assim considerado aquele que não venha a ter demonstrado sua viabilidade através de documentação que comprove que os custos de insumos são coerentes com o de mercado e que os coeficientes de produtividade são compatíveis com a execução do objeto de contrato;

**d)** Não estiverem assinadas pelo representante legal ou autorizado;

**e)** Apresentar proposta alternativa.

**7.5.** Dentre as propostas aceitas, a pregoeira verificará a compatibilidade das propostas em

face dos requisitos do edital, classificando em primeiro lugar aquela de **MENOR PREÇO** e demais propostas que tenham apresentado valores **até 10%** maiores que o menor preço.

**7.5.1.** Se não houver, no mínimo 03 (três) propostas de preços nas condições definidas no item anterior, a Pregoeira classificará as melhores propostas subseqüentes, até o **máximo de 03 (três)**, para que seus autores participem dos lances verbais, quaisquer que sejam os preços oferecidos nas propostas escritas apresentadas.

## **7.6. LANCES VERBAIS**

**7.6.1.** Classificadas as propostas para a fase de lances verbais, a Pregoeira convidará o licitante que tenha ofertado a proposta comercial de **MAIOR VALOR** para dar início a fase de lances, devendo o valor ofertado ser abaixo do menor preço.

**7.6.1.1.** Se duas ou mais propostas escritas, em absoluta igualdade de condições, ficarem empatadas, será realizado sorteio para definir a ordem de início dos lances, respeitado as prerrogativas das micro e pequenas empresas.

**7.6.2.** Sucessivamente serão convocados os demais licitantes para ofertar seus lances verbais em valores distintos e decrescentes.

**7.6.3.** Caso o licitante não queira ofertar lances, estará excluído da fase de lances verbais e será mantido o valor da proposta ou de seu último lance para efeito de classificação final.

## **7.7. DO JULGAMENTO**

**7.7.1.** O critério de julgamento será o de **MENOR PREÇO Por Item**.

**7.7.2.** Caso não se realize lances verbais, serão verificados a conformidade entre a proposta escrita mais vantajosa e o menor valor estimado da contratação.

**7.7.2.1.** Em havendo apenas uma oferta e desde que atenda a todos os termos do edital e que seu preço seja compatível com o valor estimado da contratação, esta poderá ser aceita.

**7.7.2.2.** Declarada encerrada a etapa competitiva e ordenadas as ofertas, a Pregoeira examinará a aceitabilidade da primeira classificada, quanto ao objeto e valor, decidindo motivadamente a respeito.

**7.7.2.3.** Aceita a oferta mais vantajosa e constatado o atendimento pleno às exigências deste edital, será declarado o proponente vencedor, sendo-lhe adjudicado o objeto para o qual apresentou proposta.

**7.7.2.4.** Se a proposta não for aceitável ou se o proponente não atender às exigências habilitatórias, a Pregoeira examinará as ofertas subseqüentes, pela ordem de classificação, verificando a sua aceitabilidade e procedendo a verificação das condições de habilitação do proponente até a apuração de uma proposta que atenda ao edital, sendo o respectivo proponente declarado vencedor e a ele adjudicado o objeto para o qual apresentou proposta.



**7.7.2.5.** Apurada a melhor proposta que atenda ao edital, a Pregoeira deverá negociar para que seja obtido um melhor preço.

**7.7.3.** Da reunião, lavrar-se-á ata circunstanciada, na qual serão registrados todos os atos do procedimento e as ocorrências relevantes e que, ao final, será assinada pela Pregoeira, Equipe de Apoio, e pelos licitantes.

**7.7.4.** Terminada a fase de lances verbais, a Pregoeira devolverá, aos licitantes que tiveram suas propostas desclassificadas em todos os itens, os envelopes "DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO" inviolados, podendo, todavia, retê-los até o encerramento da licitação.

## **7.8. DA ABERTURA DO ENVELOPE Nº. 02 DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO**

**7.8.1.** Declarada encerrada a etapa competitiva e ordenadas as propostas, a Pregoeira passará à abertura dos envelopes com os Documentos de Habilitação dos licitantes classificados em primeiro lugar.

**7.8.2.** Os documentos contidos nos **ENVELOPES Nº. 02** serão examinados e rubricados pela **Pregoeira** e Equipe de apoio, bem como pelos proponentes presentes ou seus representantes credenciados.

## **7.9. CRITÉRIOS PARA FINS DE HABILITAÇÃO**

**7.9.1.** Serão considerados habilitados os proponentes que atenderem as exigências e comprovarem as seguintes condições:

### **7.9.1.1. Quanto à Habilitação Jurídica**

a) Registro comercial, no caso de empresa individual, ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor ou última alteração contratual subsequente devidamente registrada, em se tratando de Sociedade Comercial, e no caso de sociedade por ações, acompanhados da ata arquivada da assembléia da última eleição da diretoria, bem como documentos pessoais, tanto do proprietário quanto do procurador (se for o caso).

### **7.9.1.2. Quanto à Regularidade Fiscal**

b) Prova de inscrição no CNPJ – Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas

c) Prova de regularidade para com as Fazendas Federal, Estadual e Municipal, através de certidões expedidas pelos órgãos competentes, que estejam dentro do prazo de validade expresso na própria certidão. A seguir:

**c.1)** Certidão de Quitação de Tributos Federais, que será efetuada mediante apresentação da certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil -RFB e pela Procuradoria Geral da Fazenda Nacional – PGFN, referente a todos os tributos federais e à Dívida Ativa da União - DAU- conforme Portaria MF nº. 358 de 05 de setembro de 2014;

fornecidos pela:

**c.2)** Certidão Negativa de Débitos expedida pela Secretaria da Fazenda do Estado da sede do licitante;

**c.3)** Certidão Negativa de Débitos expedida pela Prefeitura Municipal da sede do licitante;

**c.4)** Certidão Negativa de Débitos expedida pela Prefeitura do **Município de Itapagipe/MG**;

**d)** Prova de situação regular perante o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço - FGTS (Lei nº. 8.036 de 11.05.90), através da apresentação do CRS - Certificado de Regularidade de Situação;

**e)** Prova de situação regular perante o Instituto Nacional de Seguridade Social - INSS, através da apresentação da CND - Certidão Negativa de Débito **ou** Certidão Conjunta com a Receita Federal conforme Portaria MF nº. 358 de 05 de setembro de 2014;

**f)** Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, conforme exigência da Lei nº. 12.440/2011.

#### **7.9.1.3. Quanto à Qualificação Econômico-Financeira**

**a)** Certidão Negativa de Falência e Concordata, expedida pela Secretaria ou Cartório do Distribuidor da Comarca onde a licitante tenha sua sede ou certidão negativa de protesto emitida pelo cartório competente aonde o licitante tenha sua sede ou domicílio;

**7.9.1.4.** Além da documentação exigida nos itens anteriores, os licitantes apresentarão dentro do envelope, devidamente lacrado indevassável e opaco, os seguintes documentos para efeitos de habilitação com suas datas de validade, na presente ordem:

**a)** Declaração de Plena Submissão às Condições do Edital - Anexo IV;

**b)** Declaração de Idoneidade - Anexo VI;

**c)** Declaração de Inexistência de Fato Superveniente Impeditivo à Habilitação; Anexo VII;

**d)** Declaração Quanto a Lei Federal nº. 9.854/99 - Anexo VIII;

#### **7.10. DA INABILITAÇÃO**

**7.10.1.** Serão inabilitadas as proponentes que deixarem de apresentar a documentação solicitada até a data e a hora fixada ou apresentarem-na com documentação incompleta, ou com borrões, rasuras, entrelinhas, cancelamentos em partes essenciais, ou ainda, em desacordo com as disposições do Pregão, as mesmas serão imediatamente devolvidas, intactas, ao(s) licitante(s);

**7.10.2.** É facultado a **Pregoeira** ou a autoridade superior, em qualquer fase da licitação, promover diligências destinadas a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão de documentos ou informações que deveriam constar originalmente da

proposta.

**7.10.3.** Não serão admitidas alterações no conteúdo de quaisquer **ENVELOPES**, após a data fixada para o seu recebimento;

## **8. DOS RECURSOS**

**8.1.** No final da sessão, qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, cuja síntese será lavrada em ata, sendo concedido o prazo de 03 (três) dias para apresentação das razões de recurso, ficando os demais licitantes desde logo intimados para apresentar contra-razões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

**8.2.** O licitante poderá também apresentar as razões do recurso no ato do pregão, as quais serão reduzidas a termo na respectiva ata, ficando todos os demais licitantes desde logo intimados para apresentar contra-razões no prazo de 03 (três) dias, contados da lavratura da ata, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

**8.3.** A falta de manifestação imediata e motivada do licitante, importará a decadência do direito de recurso.

**8.4.** Os recursos deverão ser decididos no prazo de 05 (cinco) dias.

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

**8.6.** O resultado do recurso será divulgado mediante afixação no quadro de avisos do município e comunicado a todos os licitantes via fax ou correio eletrônico.

## **9. DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO**

**9.1.** Inexistindo interposição de recurso, ou decididos os porventura interpostos, e constatada a regularidade dos atos procedimentais, a Pregoeira adjudicará o objeto da licitação ao licitante vencedor, remetendo os autos ao Sr. Prefeito para homologação do certame e contratação.

**9.2.** A contratação formalizar-se-á mediante assinatura de instrumento particular, observadas as cláusulas e condições deste edital, da minuta de contrato em anexo e da proposta vencedora.

**9.3.** Da Publicação dos Atos

**9.3.1.** Da classificação, habilitação e inabilitação, dar-se-ão conhecimento aos Licitantes através de comunicação por escrito, via fax, correio eletrônico ou estando presentes todos os licitantes, na lavratura da respectiva ata.

## **10. PRAZO E CONDIÇÕES PARA ASSINATURA DO CONTRATO**

**10.1.** Após a homologação da licitação, a vencedora terá o prazo de 03 (três) dias consecutivos, a contar da data do recebimento da convocação para assinar o contrato;

**10.2.** Fica designado como local para assinatura do Contrato a Prefeitura Municipal de Itapagipe -MG, situada na Rua Oito, nº. 1000, Centro, nesta cidade.

**10.3.** O prazo concedido para assinatura do Contrato poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, quando solicitado, durante o seu transcurso, pela parte, e desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Administração.

**10.4.** Decorrido o prazo estipulado no subitem 10.1, se a Adjudicatária não assinar o contrato no prazo e condições estabelecidas, decairá do direito à mesma, sujeitando-se às sanções previstas no art. 81 da Lei nº. 8.666/93, sem prejuízo das demais medidas legais cabíveis.

**10.5.** É facultado à Administração transferir a adjudicação aos licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo 1º (primeiro) classificado, inclusive quanto aos preços, ou revogar a licitação, independentemente da aplicação das sanções previstas neste edital, nas condições do art. 4º, inciso XVI da Lei nº. 10.520/02;

**10.6.** Poderá a proposta da licitante ser desclassificada até a contratação, se tiver a Administração conhecimento de fato ou circunstância superveniente que desabone sua regularidade fiscal, jurídica, qualificação técnica e/ou econômico-financeira. Neste caso, poderá ser procedida nova classificação, efetuando-se a convocação das licitantes remanescentes, pela ordem crescente dos preços.

**10.7.** Condições para assinatura do contrato:

**10.7.1.** Instrumento público ou particular de mandato, este último com firma reconhecida, outorgando poderes ao signatário da contratação, quando não se tratar de sócio ou diretor autorizado através de estatuto ou contrato social.

## **11. DA ENTREGA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

**11.1.** O prazo para entrega dos gêneros alimentícios será o constante da minuta de contrato em anexo.

## **12. DO PAGAMENTO**

**12.1.** A forma de pagamento será a constante da minuta de contrato em anexo.

## **13. DO PREÇO**

**13.1.** O preço será o estabelecido na menor proposta e/ou no menor lance verbal oferecido pelo licitante e/ou representante e aceito pela Pregoeira.

**13.2.** No preço referido no subitem 13.1, devem estar incluídos todos as despesas com impostos, taxas, mão de obra, transporte, prêmios de seguro e emolumentos, decorrentes da obrigação assumida.

#### **14. DA ALTERAÇÃO CONTRATUAL**

**14.1.** A contratada fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até 25% (vinte e cinco por cento) de acordo com o que preceitua o § 1º, do Art. 65, da Lei Federal nº. 8.666/93.

#### **15. DA FISCALIZAÇÃO**

**15.1.** Não obstante o fato de a Contratada ser a única e exclusiva responsável pela entrega dos gêneros alimentícios, a Administração, através de seus servidores ou de prepostos formalmente designados, sem restringir a plenitude dessa responsabilidade, exercerá a mais ampla e completa fiscalização na entrega dos mesmos.

**15.2.** A fiscalização exercerá rigoroso controle particularmente em relação à qualidade dos gêneros alimentícios, a fim de possibilitar a aplicação das penalidades previstas, quando desatendidas as disposições a elas relativas.

#### **16. DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA**

**16.1.** São obrigações e responsabilidades da Contratada:

- a) Entregar os gêneros alimentícios na forma pactuada;
- b) Dar ciência ao Contratante, imediatamente, e por escrito, de qualquer anormalidade que verificar nos gêneros alimentícios, mesmo que não sejam de sua competência;
- c) Prestar os esclarecimentos que forem solicitados pelo Contratante, cujas reclamações se obriga a atender prontamente;
- d) A ausência ou omissão da fiscalização do Contratante não eximirá a Contratada das responsabilidades previstas neste contrato;
- e) Não caucionar ou utilizar o presente contrato para qualquer operação financeira, sem prévia e expressa autorização do Contratante.

#### **17. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS E FINANCEIROS**

**17.1.** As despesas decorrentes da contratação correrão à conta das dotações orçamentárias nº.: 02.01.05.00.04.122.2133.01.2133.3.3.90.30.0000 - Material de Consumo

02.01.07.00.15.451.2089.03.2089.3.3.90.30.0000 - Material de Consumo

02.01.08.00.12.122.2036.03.2036.3.3.90.30.0000 - Material de Consumo

02.01.08.00.12.365.2026.01.2026.3.3.90.30.0000 - Material de Consumo  
02.01.08.00.12.365.2057.01.2057.3.3.90.30.0000 - Material de Consumo  
02.01.09.00.10.301.2127.01.2127.3.3.90.30.0000 - Material de Consumo  
02.01.10.00.08.122.2063.01.2063.3.3.90.30.0000 - Material de Consumo  
02.01.11.00.27.122.2044.01.2044.3.3.90.30.0000 - Material de Consumo  
02.01.16.00.13.391.2158.01.2158.3.3.90.30.0000 - Material de Consumo.

## **18. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

**18.1.** Pelo não cumprimento das obrigações assumidas, assegurada a ampla defesa, a Licitante/Contratada ficará sujeita às seguintes penalidades, sem prejuízo das demais cominações aplicáveis:

- a) Advertência;
- b) Multa;
- c) Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, pelo prazo de até 02 (dois) anos;
- d) Declaração de inidoneidade;

**18.2.** A advertência será aplicada em casos de faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízo de monta ao interesse do Contratante;

**18.3.** Pelo atraso na entrega dos gêneros alimentícios, ou por culpa imputada à contratada, ou pela sua entrega de forma incorreta, poderá ser aplicada multa, a ser determinada do seguinte modo, sem prejuízo de outras cominações cabíveis:

- a) Multa diária de 0,3% (três décimos por cento), do valor inicial contratado, acrescido dos reajustamentos, quanto for o caso, pelo não cumprimento do prazo.

**18.4.** As multas serão cobradas em dobro a partir do 31º (trigésimo primeiro) dia de atraso.

**18.5.** Quando estipulados prazos parciais a multa será calculada pelo percentual correspondente, incidente sobre o valor dos objetos entregues com atraso.

**18.6.** Para os fins do subitem anterior consideram-se prazos parciais aqueles estabelecidos para a entrega de parte dos gêneros alimentícios.

**18.7.** Os dias de atraso serão corridos e contados a partir da data da execução prevista.

**18.8.** A cobrança da multa será efetivada por desconto no pagamento das faturas, nas garantias ou ainda diretamente da contratada.

**18.9.** No caso de cobrança de multa diretamente da contratada, esta deverá ser recolhida dentro do prazo de 03 (três) dias úteis a contar da correspondente notificação.

**18.10.** A penalidade de suspensão temporária de licitar e contratar com a Administração, pelo

prazo de até 02 (dois) anos, poderá ser aplicada nos seguintes casos, mesmo que desses fatos não resultem prejuízos à Administração:

- a) Reincidência em descumprimento de prazo contratual;
- b) Descumprimento ou parcial cumprimento de obrigação contratual;
- c) Rescisão do contrato.

**18.11.** A penalidade de declaração de inidoneidade poderá ser aplicada:

- a) À Contratada que descumprir ou cumprir parcialmente obrigação contratual, desde que desses fatos resultem prejuízos à Administração;
- b) À adjudicatária que se recusar, injustamente, a assinar o contrato dentro do prazo estabelecido.

**18.12.** As penalidades de suspensão temporária e de declaração de inidoneidade poderão ser aplicadas, ainda:

- a) À contratada que tenha sofrido condenação definitiva por prática de fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos, ou deixe de cumprir suas obrigações fiscais ou para-fiscais;
- b) À licitante/contratada que tenha praticado atos ilícitos visando frustrar os objetivos da licitação.

**18.13.** As penalidades previstas de advertência, suspensão temporária ou de declaração de inidoneidade poderão ser aplicadas juntamente com a pena de multa.

**18.14.** As penalidades previstas serão aplicadas pela autoridade competente, após a instrução do respectivo processo, no qual fica assegurada a ampla defesa da Licitante ou contratada interessada, e será publicada no Diário Oficial.

## **19. DA NÃO ENTREGA E RESCISÃO CONTRATUAL**

**19.1.** A não entrega total ou parcial dos gêneros alimentícios enseja a rescisão do contrato, com as consequências contratuais e as previstas em lei.

**19.2.** Constituem motivos de rescisão do contrato, independentemente de notificação ou interpelação judicial ou extrajudicial:

- a) O descumprimento total ou parcial, pela contratada, de quaisquer das obrigações/responsabilidades previstas neste edital, bem como de cláusulas contratuais;
- b) A transferência total ou parcial do contrato, sem prévio consentimento da Administração;
- c) A dissolução da sociedade;
- d) A alteração societária, do objeto social ou modificação da finalidade ou da estrutura da empresa que, a juízo da Administração, prejudique a execução do contrato;
- e) Razões de interesse público, de alta relevância e amplo conhecimento, justificadas e determinadas pela máxima autoridade da esfera administrativa a que está subordinada a Administração e exaradas no processo administrativo a que se refere o contrato;

f) A ocorrência de caso fortuito ou de força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução do contrato;

**19.2.1.** Outras causas relacionadas ao edital e seus anexos, que indiquem conduta desabonadora da contratada.

**19.3.** Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

## **20. DOS ILÍCITOS PENAIS**

**20.1.** As infrações penais tipificadas nas Leis 10.520/02 e 8.666/93 serão objeto de processo judicial na forma legalmente prevista, sem prejuízo das demais cominações aplicáveis.

## **21. DO ADIAMENTO, REVOGAÇÃO OU ANULAÇÃO DA PRESENTE LICITAÇÃO**

**21.1.** A Administração poderá revogar a presente licitação por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado, bem como adiá-la ou prorrogar o prazo para recebimento das propostas, sem que caiba aos licitantes quaisquer reclamações ou direitos a indenização ou reembolso.

## **22. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

**22.1.** Toda e qualquer documentação integrante do presente Pregão Presencial, deverá ser totalmente redigido em Língua Portuguesa, não sendo aceitos documentos escritos em outros idiomas.

**22.2.** A participação na presente licitação implica na concordância tácita por parte da licitante, com todos os termos e condições deste edital.

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

**22.4.** Na contagem dos prazos estabelecidos neste edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos referidos neste Pregão em dia de expediente da Administração Municipal.

**22.5.** É facultado a Pregoeira ou a Autoridade Superior em qualquer fase do julgamento promover diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo e a aferição do ofertado, bem como solicitar a Órgãos competentes a elaboração de pareceres técnicos destinados a fundamentar as decisões, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originalmente da proposta.



**22.6.** Se ocorrer a suspensão da reunião e a mesma não puder ser realizada no dia, será marcada a data da divulgação do resultado pela **Pregoeira**, através de correspondência dirigida às empresas concorrentes, via fax, correio eletrônico ou publicação de aviso em jornal da Região.

**22.7.** A Pregoeira, no interesse da Administração, poderá relevar omissões puramente formais observadas na documentação e proposta, desde que não contrariem a legislação vigente e não comprometam a lisura da licitação sendo possível a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

**22.8.** Até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para recebimento das propostas, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório do Pregão.

**22.8.1.** Caberá a Pregoeira decidir sobre a petição no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.

**22.9.** Os documentos contidos no **ENVELOPE Nº. 02**, que não estiver expresso em seu corpo a data de validade, serão considerados vencidos **após 60 (sessenta)** dias da data de sua emissão.

**22.10.** Durante o Processo Licitatório, e a critério da Pregoeira, poderão ser exigidos das Licitantes, para análise e confrontação de qualquer natureza, os originais dos documentos do **ENVELOPE Nº. 02** que tiverem sido neste apresentados sob a forma de cópias autenticadas em Cartório ou por servidor público municipal de Itapagipe/MG.

**22.11.** Compõem o presente Edital:

- a) Minuta do Contrato;
- b) Termo de Referência;
- c) Modelo de Credenciamento;
- d) Modelo de Declaração que Aceita as Condições do Edital;
- e) Modelo de Declaração de Cumprimento de Requisitos de Habilitação;
- f) Modelo de Declaração de Idoneidade;
- g) Modelo Declaração de inexistência de fato superveniente impeditivo à habilitação
- h) Modelo de Declaração Quanto a Lei Federal nº. 9.854;
- i) Modelo de Declaração de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte
- j) Modelo de Proposta Comercial.

**22.12.** Aos casos omissos aplicar-se-ão as demais disposições constantes da Lei nº. 10.520/02, do Decreto Municipal nº. 88 de 20 de janeiro de 2010 e suas alterações, da Lei Complementar nº. 123 de 14 de dezembro de 2006, subsidiariamente, da Lei Federal nº. 8.666/93, suas alterações e demais normas pertinentes.

## **23. DO HORÁRIO E LOCAL DE OBTENÇÃO DE ESCLARECIMENTOS**

**23.1.** O edital poderá ser obtido na Rua Oito, nº. 1000, Centro, Itapagipe-MG.

**23.2.** Os esclarecimentos referentes ao Edital serão prestados pela Pregoeira, de segunda à sexta-feira, no horário das 13:00 horas às 17:00 horas, ou através do telefone/fax (34) 3424-9000.

**23.3.** O preço do presente Edital é de R\$ 30,00 (trinta) reais, referente ao custo de sua reprodução gráfica.

#### **24. FORO**

**24.1.** Para dirimir as questões oriundas desta licitação e do futuro contrato será competente o Foro da Comarca de Itapagipe - MG.

Itapagipe/MG, 9 de março de 2017.

**Thaís Moreira de Melo**  
Pregoeira

## ANEXO I

### MINUTA DE CONTRATO Nº. .../2017.

#### Pregão Presencial nº. 39/2017.

#### Processo nº. 0012001.

*Contrato de ....., que entre si celebram o MUNICÍPIO DE ITAPAGIPE-MG, e de outro lado, ....., na forma abaixo:*

**CONTRATANTE:-** MUNICÍPIO DE ITAPAGIPE, pessoa jurídica de direito público interno, CNPJ nº. 21.226.840/0001-47, com sede administrativa na Rua 08, nº. 1000, Centro, CEP: 38.240-000, cidade de Itapagipe/MG, neste ato representado por sua Prefeita Municipal BENICE NERY MAIA, brasileira, casada, bacharela em Direito, portadora do documento de identidade nº. M-1. 761.433-SSP/MG, inscrita no CPF nº. 406.365.426-53, residente e domiciliada na Rua 20, nº. 1.465, na cidade de Itapagipe/MG.

**CONTRATADA:-** .....

#### **Cláusula Primeira:- DO OBJETO**

A Contratada se compromete a entregar ao Contratante A Aquisição de gêneros alimentícios de panificadora, para suprir as necessidades de diversas Secretarias, conforme Termo de Referência.

A Contratada obriga-se a executar o presente contrato, observando o estabelecido no documento abaixo relacionado, que constitui parte integrante e complementar deste instrumento, independentemente de transcrição:

Pregão Presencial nº. 39/2017

#### **Cláusula Segunda:- DO PREÇO**

Pela tempestiva entrega dos gêneros alimentícios objeto deste instrumento contratual, o Contratante pagará à Contratada o Valor Global Estimado de **R\$ .....** (.....).

**Subcláusula Única:** O valor global disposto nesta cláusula se refere ao valor estimado para contratação, ou seja, o valor máximo permitido para despesas com o presente contrato, salvo a necessidade de eventuais aditivos nos termos da Lei. Assim sendo, não configura obrigatória a utilização de todo o saldo constante do contrato, porquanto, caso ao final do mesmo ainda exista saldo remanescente, este será anulado em razão de sua não utilização.

#### **Cláusula Terceira:- DO PAGAMENTO**

O pagamento será efetuado à Contratada em 15 dias após apres. NF, mediante

apresentação da nota fiscal, por meio de depósito bancário em conta de titularidade da empresa contratada, no banco ....., agência ....., conta....., **sendo vedada expressamente a emissão de boleto bancário, que, caso seja emitido será desconsiderado para fins de pagamento.**

**Sub-Cláusula Primeira:**

O Contratante poderá reter o pagamento dos gêneros alimentícios pela Contratada, nos seguintes casos:

- I - Defeitos nos gêneros alimentícios;
- II - Obrigação da Contratada com terceiros que, eventualmente, possa prejudicar o Contratante;
- III - Débito da Contratada para com o Contratante quer provenha da execução do contrato, quer resulte de outras obrigações;
- IV - Não cumprimento das obrigações contratuais, hipótese em que o pagamento ficará retido até que a Contratada atenda a cláusula infringida.

**Sub-Cláusula Segunda:**

Nenhum pagamento isentará a Contratada das responsabilidades e obrigações, nem implicará na aceitação definitiva dos gêneros alimentícios.

**Sub-Cláusula Terceira:**

No preço ajustado no presente contrato incluem-se todas as despesas verificadas no fornecimento, montagem, instalação, inclusive refeição, transporte, obrigações tributárias, trabalhistas, securitárias, acidentes de trabalho, para-fiscais, infortunisticas, previdenciárias, fiscais, etc.

**Cláusula Quarta:- DA ENTREGA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DA VIGÊNCIA DO CONTRATO**

A vigência do contrato será da data de assinatura até o dia 31 de dezembro de 2017, ou até a prestação total e definitiva de todos os serviços contratados,/entrega de todos os materiais, sendo que neste período a Contratada se obriga a iniciá-los/entregá-los em até 05 (cinco) dias contados da solicitação emitida pelo órgão solicitante, podendo o Contratante conceder dilação no prazo de seu início/sua entrega, com motivo plenamente justificado.

**Sub-Cláusula Primeira:**

O prazo de vigência do contrato obedecerá e respeitará as limitações legais podendo ser prorrogado caso haja necessidade e somente de acordo com os permissivos legais.

**Sub-Cláusula Segunda:**

Das condições de recebimento do objeto da licitação.

I - O objeto da licitação deverá ser recebido definitivamente mediante recibo, nos termos da alínea "b", do inciso II, do art. 73, da Lei nº. 8.666/93.

II - A cada entrega será emitida Nota Fiscal correspondente.

### **Sub-Cláusula Terceira:**

Não será concedida, pelo Contratante, qualquer dilação de prazo para entrega dos gêneros alimentícios, por erro da Contratada.

### **Cláusula Quinta:- DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS**

O Valor Global deste contrato é de **R\$ .... (.....)**, cujo desembolso dar-se-á consoante estabelecido neste instrumento, com os recursos previstos em dotação própria sob as rubricas orçamentárias nºs. 02.01.05.00.04.122.2133.01.2133.3.3.90.30.0000 - Material de Consumo

02.01.07.00.15.451.2089.03.2089.3.3.90.30.0000 - Material de Consumo

02.01.08.00.12.122.2036.03.2036.3.3.90.30.0000 - Material de Consumo

02.01.08.00.12.365.2026.01.2026.3.3.90.30.0000 - Material de Consumo

02.01.08.00.12.365.2057.01.2057.3.3.90.30.0000 - Material de Consumo

02.01.09.00.10.301.2127.01.2127.3.3.90.30.0000 - Material de Consumo

02.01.10.00.08.122.2063.01.2063.3.3.90.30.0000 - Material de Consumo

02.01.11.00.27.122.2044.01.2044.3.3.90.30.0000 - Material de Consumo

02.01.16.00.13.391.2158.01.2158.3.3.90.30.0000 - Material de Consumo

### **Cláusula Sexta:- DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA**

São obrigações e responsabilidades da Contratada:

I - Entregar os gêneros alimentícios na forma pactuada;

II - Dar ciência ao Contratante, imediatamente, e por escrito, de qualquer anormalidade que verificar nos gêneros alimentícios, mesmo que não sejam de sua competência;

III - Prestar os esclarecimentos que forem solicitados pelo Contratante, cujas reclamações se obriga a atender prontamente;

IV - A ausência ou omissão da fiscalização do Contratante não eximirá a Contratada das responsabilidades previstas neste contrato;

V - Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial dos contratos;

VI - Não caucionar ou utilizar o presente contrato para qualquer operação financeira, sem prévia e expressa autorização do Contratante.

VII - Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Pregão Presencial nº. 39/2017.

## **Cláusula Sétima:- DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE**

São obrigações do Contratante:

- I - Indicar os locais onde a Contratada deverá entregar as mercadorias;
- II - Notificar à Contratada qualquer defeito encontrado nas mercadorias;
- III - Efetuar os pagamentos devidos nas condições estabelecidas neste contrato.

## **Cláusula Oitava: - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

Pelo não cumprimento das obrigações assumidas, assegurada a ampla defesa, a Licitante/Contratada ficará sujeita às seguintes penalidades, sem prejuízo das demais cominações aplicáveis:

- I - Advertência;
- II - Multa;
- III - Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, pelo prazo de até 02 (dois) anos;
- IV - Declaração de inidoneidade;

### **Sub-Cláusula Primeira:**

A advertência será aplicada em casos de faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízo de monta ao interesse contratado.

### **Sub-Cláusula Segunda:**

Pelo atraso na entrega dos gêneros alimentícios, por culpa imputada à contratada, e/ou pela sua entrega de forma incorreta, poderá ser aplicada multa, a ser determinada do seguinte modo, sem prejuízo de outras cominações cabíveis:

- I - multa diária de 0,3% (três décimos por cento), do valor inicial contratado, acrescido dos reajustamentos, quanto for o caso, pelo não cumprimento do prazo global.

### **Sub-Cláusula Terceira:**

Quando estipulados prazos parciais a multa será calculada pelo percentual correspondente, incidente sobre o valor dos gêneros alimentícios entregues com atraso.

### **Sub-Cláusula Quarta:**

Para os fins do subitem anterior consideram-se prazos parciais aqueles estabelecidos para entrega de parte dos gêneros alimentícios.

### **Sub-Cláusula Quinta:**

Os dias de atraso serão corridos e contados a partir da data da entrega prevista.

**Sub-Cláusula Sexta:**

A cobrança da multa será efetivada por desconto no pagamento das faturas, nas garantias ou ainda diretamente da contratada.

**Sub-Cláusula Sétima:**

No caso de cobrança de multa diretamente da contratada, esta deverá ser recolhida dentro do prazo de 03 (três) dias úteis a contar da correspondente notificação.

**Sub-Cláusula Oitava:**

A penalidade de suspensão temporária de licitar e contratar com a Administração, pelo prazo de até 02 (dois) anos, poderá ser aplicada nos seguintes casos, mesmo que desses fatos não resultem prejuízos à Administração:

- a) reincidência em descumprimento de prazo contratual;
- b) descumprimento ou parcial cumprimento de obrigação contratual;
- c) rescisão do contrato.

**Sub-Cláusula Nona:**

A penalidade de declaração de inidoneidade poderá ser aplicada:

- a) À contratada que descumprir ou cumprir parcialmente obrigação contratual, desde que desses fatos resultem prejuízos à Administração;
- b) À adjudicatária que se recusar, injustamente, a assinar o contrato dentro do prazo estabelecido.

**Sub-Cláusula Décima:**

As penalidades de suspensão temporária e de declaração de inidoneidade poderão ser aplicadas, ainda:

- a) à contratada que tenha sofrido condenação definitiva por prática de fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos, ou deixe de cumprir suas obrigações fiscais ou parafiscais;
- b) à licitante/contratada que tenha praticado atos ilícitos visando frustrar os objetivos da licitação.

**Sub-Cláusula Décima-Primeira:**

As penalidades previstas de advertência, suspensão temporária ou de declaração de inidoneidade poderão ser aplicadas juntamente com a pena de multa.

### **Sub-Cláusula Décima-Segunda:**

As penalidades previstas serão aplicadas pela autoridade competente, após a instrução do respectivo processo, no qual fica assegurada a ampla defesa da Licitante ou contratada interessada, e será publicada no Diário Oficial.

### **Cláusula Nona:- DA INEXECUÇÃO E RESCISÃO CONTRATUAL**

A inexecução total ou parcial do contrato enseja a sua rescisão, com as conseqüências contratuais e as previstas em lei.

### **Sub-Cláusula Primeira:**

Constituem motivos de rescisão do contrato, independentemente de notificação ou interpelação judicial ou extrajudicial:

I - O descumprimento total ou parcial, pela contratada, de quaisquer das obrigações/responsabilidades previstas neste edital, bem como de cláusulas contratuais;

II - A transferência total ou parcial do contrato, sem prévio consentimento da Contratante;

III - A dissolução da sociedade;

IV - A alteração societária, do objeto social ou modificação da finalidade ou da estrutura da empresa que, a juízo da Administração, prejudique a execução do contrato;

V - a falência ou concordata da Contratada;

VI - o atraso injustificado na entrega dos gêneros alimentícios;

VII - o cometimento reiterado de erros na entrega dos gêneros alimentícios;

VIII - a paralisação da entrega dos gêneros alimentícios, sem justa causa e prévia comunicação ao Contratante;

IX - a suspensão de sua execução, por ordem escrita do Contratante, por prazo superior a 30 (trinta) dias, salvo em caso de calamidade pública, grave perturbação da ordem interna ou guerra, ou ainda por repetidas suspensões que totalizem o mesmo prazo;

X - Razões de interesse público, de alta relevância e amplo conhecimento, justificadas e determinadas pela máxima autoridade da esfera administrativa a que está subordinada a Administração e exaradas no processo administrativo a que se refere o contrato;

XI - A ocorrência de caso fortuito ou de força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução do contrato.

### **Sub-Cláusula Segunda:**

Outras causas relacionadas ao edital e seus anexos, que indiquem conduta desabonadora da contratada.

### **Sub-Cláusula Terceira:**

Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa.



### **Cláusula Décima:- DA INEXISTÊNCIA DE VÍNCULO EMPREGATÍCIO ENTRE O CONTRATANTE E A CONTRATADA**

Não haverá vínculo empregatício entre o Contratante e a Contratada, em virtude do presente contrato.

### **Cláusula Décima Primeira:- DO RECONHECIMENTO DOS DIREITOS DO CONTRATANTE**

A Contratada reconhece os direitos do Contratante, em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei nº. 8.666/93.

### **Cláusula Décima Segunda:- DOS RECURSOS**

Das decisões relativas à rescisão contratual e aplicação das sanções previstas neste instrumento cabem os recursos constantes do art. 109, da Lei nº. 8.666/93, sendo processados de acordo com as disposições dos parágrafos do mesmo artigo.

### **Cláusula Décima Terceira:- DOS ILÍCITOS PENAIS**

As infrações penais, tipificadas nas Leis 10.520/02 e 8.666/93, serão objeto de processo judicial na forma legalmente prevista, sem prejuízo das demais cominações aplicáveis;

### **Cláusula Décima Quarta - DA ALTERAÇÃO CONTRATUAL**

I - O presente Contrato poderá ser alterado de conformidade com o disposto no art. 65 e §§, da Lei nº. 8.666/93,

II - Os valores constantes na planilha de custos poderão ser revistos mediante solicitação da contratada com vistas à manutenção do equilíbrio econômico-financeiro do contrato, na forma do art. 65, II “d” da Lei nº. 8.666/93.

III - As eventuais solicitações deverão fazer-se acompanhar de comprovação da superveniência do fato imprevisível ou previsível, porém de consequências incalculáveis, bem como de demonstração analítica de seu impacto nos custos do contrato.

IV - Objetivando a manutenção do equilíbrio econômico financeiro do contrato, haverá reajuste nos preços dos produtos desde que comprovado aumento do custo pela contratada e aceito pela contratante.

V - Caso o aumento tenha ocorrido em componentes específicos do custo final, a CONTRATADA deverá apresentar planilha demonstrando o impacto no mesmo.

VI - O licitante vencedor fica obrigado a aceitar, nas mesmas condições da proposta adjudicada, acréscimos ou supressão, nos limites estabelecidos no art. 65, § 1º da Lei nº. 8.666/93, do objeto licitado, conforme pactuado entre as partes.

VII - O reajuste de valores nos preços contratados observará a mesma porcentagem repassada aos demais consumidores, mediante apresentação de notas fiscais a fim de comprovar a variação efetiva dos custos de produção.

#### **Cláusula Décima Quinta - DOS CASOS OMISSOS**

Os casos omissos serão resolvidos com base na Lei nº. 10.520/02, no Decreto Municipal nº. 88 de 20 de janeiro de 2010 e suas alterações, na Lei Complementar nº. 123 de 14 de dezembro de 2006, subsidiariamente, na Lei Federal nº. 8.666/93, suas alterações e demais regras pertinentes, cujas normas ficam incorporadas ao presente instrumento, ainda que delas não se faça menção expressa.

#### **Cláusula Décima Sexta:- DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

No caso de falecimento de quaisquer das partes contratantes, seus herdeiros e sucessores se obrigam a respeitar o presente contrato, em todos os seus termos, cláusulas e condições;

Na contagem dos prazos referentes a execução do presente instrumento excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento.

#### **Cláusula Décima Sétima:- DO FORO**

Para dirimir as questões oriundas deste contrato, será competente o do foro da Comarca de Itapagipe-MG.

Por estarem, assim, justos e contratados assinam o presente instrumento, em duas (02) vias de igual teor e forma, na presença das testemunhas signatárias, para que produzam seus efeitos jurídicos e legais.

Itapagipe/MG, 9 de março de 2017.

**Município de Itapagipe/MG**  
**Contratante**

---

**Contratada**

**Testemunhas:-**

---

**RG nº.**

---

**RG nº.**

## Anexo II

### TERMO DE REFERÊNCIA

**Pregão n.º. 39/2017.**

**Processo n.º. 0012001.**

**1 – MODALIDADE DE AQUISIÇÃO:** Pregão

**2 – OBJETO:** Aquisição de gêneros alimentícios de panificadora, para suprir as necessidades de diversas Secretarias, conforme Termo de Referência.

#### 2.1– ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO

As especificações que seguem abaixo são as mínimas exigidas e serão aceitos os objetos que forem compatíveis ou superiores aos exigidos neste edital.

Nº	Qnt	Uni	Descrição/Valor Unitário Estimado
1	50	KG	BISCOITO, DEVE SER CONFECCIONADO COM POLVILHO DOCE DE PRIMEIRA QUALIDADE. APRESENTAR COR, SABOR E TEXTURA TÍPICOS. ISENTO DE QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO OU ADULTERAÇÃO, NÃO DEVE APRESENTAR SABOR NEM APARÊNCIA DE QUEIMADO, SUA CONFECCÃO DEVE REESPEITAR AS BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS. DEVE ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA RDC Nº 90, DE 18 DE OUTUBRO DE 2000. O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 24 HORAS. ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA RDC Nº 90 DE 18 DE OUTUBRO DE 2000. TAMANHO MÉDIO E UNIFORME. - R\$ 30,17
2	5	KG	BISCOITO, DEVE SER CONFECCIONADO COM POLVILHO DOCE DE PRIMEIRA QUALIDADE. APRESENTAR COR, SABOR E TEXTURA TÍPICOS. ISENTO DE QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO OU ADULTERAÇÃO, NÃO DEVE APRESENTAR SABOR NEM APARÊNCIA DE QUEIMADO, SUA CONFECCÃO DEVE REESPEITAR AS BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS. DEVE ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA RDC Nº 90, DE 18 DE OUTUBRO DE 2000. O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 24 HORAS. ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA RDC Nº 90 DE 18 DE OUTUBRO DE 2000. TAMANHO MÉDIO E UNIFORME. - R\$ 30,17
3	50	KG	BISCOITO, DEVE SER CONFECCIONADO COM POLVILHO DOCE DE PRIMEIRA QUALIDADE. APRESENTAR COR, SABOR E TEXTURA TÍPICOS. ISENTO DE QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO OU ADULTERAÇÃO, NÃO DEVE APRESENTAR SABOR NEM APARÊNCIA DE QUEIMADO, SUA CONFECCÃO DEVE REESPEITAR AS BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS. DEVE ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA RDC Nº 90, DE 18 DE OUTUBRO DE 2000. O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 24 HORAS. ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA RDC Nº 90 DE 18 DE OUTUBRO DE 2000. TAMANHO MÉDIO E UNIFORME. - R\$ 30,17
4	30	KG	BISCOITO, DEVE SER CONFECCIONADO COM POLVILHO DOCE DE PRIMEIRA QUALIDADE. APRESENTAR COR, SABOR E TEXTURA TÍPICOS. ISENTO DE QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO OU ADULTERAÇÃO, NÃO DEVE APRESENTAR SABOR NEM APARÊNCIA DE QUEIMADO, SUA CONFECCÃO DEVE REESPEITAR AS BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS. DEVE ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA RDC Nº 90, DE 18 DE OUTUBRO DE 2000. O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR O PRAZO DE

			VALIDADE MÍNIMO DE 24 HORAS. ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA RDC Nº 90 DE 18 DE OUTUBRO DE 2000.TAMANHO MÉDIO E UNIFORME. - R\$ 30,17
5	10	KG	BISCOITO, DEVE SER CONFECCIONADO COM POLVILHO DOCE DE PRIMEIRA QUALIDADE. APRESENTAR COR, SABOR E TEXTURA TÍPICOS.ISENTO DE QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO OU ADULTERAÇÃO, NÃO DEVE APRESENTAR SABOR NEM APARÊNCIA DE QUEIMADO, SUA CONFECCÃO DEVE REESPEITAR AS BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS. DEVE ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA RDC Nº 90, DE18 DE OUTUBRO DE 2000. O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 24 HORAS. ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA RDC Nº 90 DE 18 DE OUTUBRO DE 2000.TAMANHO MÉDIO E UNIFORME. - R\$ 30,17
6	100	KG	BOLO DE CENOURA COM COBERTURA DE CHOCOLATE - MASSA LEVE, FARINHA DE TRIGO, CENOURA E DEMAIS INGREDIENTES DE EXCELENTE QUALIDADE, COBERTURA DE BRIGADEIRO COM CHOCOLATE GRANULADO. SUA CONFECCÃO DEVE RESPEITAR AS BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO, ISENTO DE QUALQUER CONTAMINAÇÃO OU ADULTERAÇÃO COMO APARÊNCIA E SABOR DE QUEIMADO, ODOR DE FERMENTAÇÃO, OVO OU FUMAÇA; DEVE ESTAR ASSADO UNIFORMEMENTE SEM PORÇÕES DE MASSA CRUA EM TABULEIRO DE 60X40CM, DEVENDO SER ENTREGUE NO PRÓPRIO TABULEIRO E COBERTO COM FILME PLÁSTICO PARA ALIMENTOS. O FORNECEDOR DEVE GARANTIR O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 24 HORAS. - R\$ 24,17
7	100	KG	BOLO DE CENOURA COM COBERTURA DE CHOCOLATE - MASSA LEVE, FARINHA DE TRIGO, CENOURA E DEMAIS INGREDIENTES DE EXCELENTE QUALIDADE, COBERTURA DE BRIGADEIRO COM CHOCOLATE GRANULADO. SUA CONFECCÃO DEVE RESPEITAR AS BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO, ISENTO DE QUALQUER CONTAMINAÇÃO OU ADULTERAÇÃO COMO APARÊNCIA E SABOR DE QUEIMADO, ODOR DE FERMENTAÇÃO, OVO OU FUMAÇA; DEVE ESTAR ASSADO UNIFORMEMENTE SEM PORÇÕES DE MASSA CRUA EM TABULEIRO DE 60X40CM, DEVENDO SER ENTREGUE NO PRÓPRIO TABULEIRO E COBERTO COM FILME PLÁSTICO PARA ALIMENTOS. O FORNECEDOR DEVE GARANTIR O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 24 HORAS. - R\$ 24,17
8	100	KG	BOLO DE CENOURA COM COBERTURA DE CHOCOLATE - MASSA LEVE, FARINHA DE TRIGO, CENOURA E DEMAIS INGREDIENTES DE EXCELENTE QUALIDADE, COBERTURA DE BRIGADEIRO COM CHOCOLATE GRANULADO. SUA CONFECCÃO DEVE RESPEITAR AS BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO, ISENTO DE QUALQUER CONTAMINAÇÃO OU ADULTERAÇÃO COMO APARÊNCIA E SABOR DE QUEIMADO, ODOR DE FERMENTAÇÃO, OVO OU FUMAÇA; DEVE ESTAR ASSADO UNIFORMEMENTE SEM PORÇÕES DE MASSA CRUA EM TABULEIRO DE 60X40CM, DEVENDO SER ENTREGUE NO PRÓPRIO TABULEIRO E COBERTO COM FILME PLÁSTICO PARA ALIMENTOS. O FORNECEDOR DEVE GARANTIR O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 24 HORAS. - R\$ 24,17
9	40	KG	BOLO DE CENOURA COM COBERTURA DE CHOCOLATE - MASSA LEVE, FARINHA DE TRIGO, CENOURA E DEMAIS INGREDIENTES DE EXCELENTE QUALIDADE, COBERTURA DE BRIGADEIRO COM CHOCOLATE GRANULADO. SUA CONFECCÃO DEVE RESPEITAR AS BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO, ISENTO DE QUALQUER CONTAMINAÇÃO OU ADULTERAÇÃO COMO APARÊNCIA E SABOR DE QUEIMADO, ODOR DE FERMENTAÇÃO, OVO OU FUMAÇA; DEVE ESTAR ASSADO UNIFORMEMENTE SEM PORÇÕES DE MASSA CRUA EM TABULEIRO DE 60X40CM, DEVENDO SER ENTREGUE NO PRÓPRIO TABULEIRO E COBERTO COM FILME PLÁSTICO PARA ALIMENTOS. O FORNECEDOR DEVE GARANTIR O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 24 HORAS. - R\$ 24,17
10	100	KG	BOLO DE CHOCOLATE COM COBERTURA DE CHOCOLATE MASSA LEVE, FARINHA DE TRIGO, CENOURA E DEMAIS INGREDIENTES DE EXCELENTE QUALIDADE, COBERTURA

			DE BRIGADEIRO COM CHOCOLATE GRANULADO. SUA CONFECCÃO DEVE RESPEITAR AS BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO, ISENTO DE QUALQUER CONTAMINAÇÃO OU ADULTERAÇÃO COMO APARÊNCIA E SABOR DE QUEIMADO, ODOR DE FERMENTAÇÃO, OVO OU FUMAÇA; DEVE ESTAR ASSADO UNIFORMEMENTE SEM PORÇÕES DE MASSA CRUA EM TABULEIRO DE 60X40CM, DEVENDO SER ENTREGUE NO PRÓPRIO TABULEIRO E COBERTO COM FILME PLÁSTICO PARA ALIMENTOS. O FORNECEDOR DEVE GARANTIR O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 24 HORAS. - R\$ 28,75
11	100	KG	BOLO DE CHOCOLATE COM COBERTURA DE CHOCOLATE MASSA LEVE, FARINHA DE TRIGO, CENOURA E DEMAIS INGREDIENTES DE EXCELENTE QUALIDADE, COBERTURA DE BRIGADEIRO COM CHOCOLATE GRANULADO. SUA CONFECCÃO DEVE RESPEITAR AS BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO, ISENTO DE QUALQUER CONTAMINAÇÃO OU ADULTERAÇÃO COMO APARÊNCIA E SABOR DE QUEIMADO, ODOR DE FERMENTAÇÃO, OVO OU FUMAÇA; DEVE ESTAR ASSADO UNIFORMEMENTE SEM PORÇÕES DE MASSA CRUA EM TABULEIRO DE 60X40CM, DEVENDO SER ENTREGUE NO PRÓPRIO TABULEIRO E COBERTO COM FILME PLÁSTICO PARA ALIMENTOS. O FORNECEDOR DEVE GARANTIR O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 24 HORAS. - R\$ 28,75
12	100	KG	BOLO SIMPLES MASSA LEVE, FARINHA DE TRIGO E DEMAIS INGREDIENTE DE EXCELENTE QUALIDADE; SUA CONFECCÃO DEVE RESPEITAR AS BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO, ISENTO DE QUALQUER CONTAMINAÇÃO OU ADULTERAÇÃO COMO APARÊNCIA E SABOR DE QUEIMADO, ODOR DE FERMENTAÇÃO, DE OVO OU FUMAÇA; DEVE ESTAR ASSADO UNIFORMEMENTE SEM PORÇÕES DE MASSA CRUA, EM TABULEIRO DE 60X40CM, E ENTREGUE NO PRÓPRIO TABULEIRO COBERTO COM FILME PLÁSTICO PARA ALIMENTOS. O FORNECEDOR DEVE GARANTIR O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 24 HORAS. - R\$ 23,50
13	200	KG	BOLO SIMPLES MASSA LEVE, FARINHA DE TRIGO E DEMAIS INGREDIENTE DE EXCELENTE QUALIDADE; SUA CONFECCÃO DEVE RESPEITAR AS BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO, ISENTO DE QUALQUER CONTAMINAÇÃO OU ADULTERAÇÃO COMO APARÊNCIA E SABOR DE QUEIMADO, ODOR DE FERMENTAÇÃO, DE OVO OU FUMAÇA; DEVE ESTAR ASSADO UNIFORMEMENTE SEM PORÇÕES DE MASSA CRUA, EM TABULEIRO DE 60X40CM, E ENTREGUE NO PRÓPRIO TABULEIRO COBERTO COM FILME PLÁSTICO PARA ALIMENTOS. O FORNECEDOR DEVE GARANTIR O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 24 HORAS. - R\$ 23,50
14	100	KG	BOLO SIMPLES MASSA LEVE, FARINHA DE TRIGO E DEMAIS INGREDIENTE DE EXCELENTE QUALIDADE; SUA CONFECCÃO DEVE RESPEITAR AS BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO, ISENTO DE QUALQUER CONTAMINAÇÃO OU ADULTERAÇÃO COMO APARÊNCIA E SABOR DE QUEIMADO, ODOR DE FERMENTAÇÃO, DE OVO OU FUMAÇA; DEVE ESTAR ASSADO UNIFORMEMENTE SEM PORÇÕES DE MASSA CRUA, EM TABULEIRO DE 60X40CM, E ENTREGUE NO PRÓPRIO TABULEIRO COBERTO COM FILME PLÁSTICO PARA ALIMENTOS. O FORNECEDOR DEVE GARANTIR O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 24 HORAS. - R\$ 23,50
15	10	KG	BOLO SIMPLES MASSA LEVE, FARINHA DE TRIGO E DEMAIS INGREDIENTE DE EXCELENTE QUALIDADE; SUA CONFECCÃO DEVE RESPEITAR AS BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO, ISENTO DE QUALQUER CONTAMINAÇÃO OU ADULTERAÇÃO COMO APARÊNCIA E SABOR DE QUEIMADO, ODOR DE FERMENTAÇÃO, DE OVO OU FUMAÇA; DEVE ESTAR ASSADO UNIFORMEMENTE SEM PORÇÕES DE MASSA CRUA, EM TABULEIRO DE 60X40CM, E ENTREGUE NO PRÓPRIO TABULEIRO COBERTO COM FILME PLÁSTICO PARA ALIMENTOS. O FORNECEDOR DEVE GARANTIR O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 24 HORAS. - R\$ 23,50
16	100	KG	BOLO SIMPLES COM COBERTURA MASSA LEVE, FARINHA DE TRIGO E DEMAIS INGREDIENTE DE EXCELENTE QUALIDADE, COBERTURA DE LEITE CONDENSADO E

			COCO RALADO. SUA CONFECCÃO DEVE RESPEITAR AS BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO, ISENTO DE QUALQUER CONTAMINAÇÃO OU ADULTERAÇÃO COMO APARÊNCIA E SABOR DE QUEIMADO, ODOR DE FERMENTAÇÃO, OVO OU FUMAÇA; DEVE ESTAR ASSADO UNIFORMEMENTE SEM PORÇÕES DE MASSA CRUA EM TABULEIRO DE 60X40CM, DEVENDO SER ENTREGUE NO PRÓPRIO TABULEIRO E COBERTO COM FILME PLÁSTICO PARA ALIMENTOS. O FORNECEDOR DEVE GARANTIR O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 24 HORAS. - R\$ 24,17
17	100	KG	BOLO SIMPLES COM COBERTURA MASSA LEVE, FARINHA DE TRIGO E DEMAIS INGREDIENTE DE EXCELENTE QUALIDADE, COBERTURA DE LEITE CONDENSADO E COCO RALADO. SUA CONFECCÃO DEVE RESPEITAR AS BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO, ISENTO DE QUALQUER CONTAMINAÇÃO OU ADULTERAÇÃO COMO APARÊNCIA E SABOR DE QUEIMADO, ODOR DE FERMENTAÇÃO, OVO OU FUMAÇA; DEVE ESTAR ASSADO UNIFORMEMENTE SEM PORÇÕES DE MASSA CRUA EM TABULEIRO DE 60X40CM, DEVENDO SER ENTREGUE NO PRÓPRIO TABULEIRO E COBERTO COM FILME PLÁSTICO PARA ALIMENTOS. O FORNECEDOR DEVE GARANTIR O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 24 HORAS. - R\$ 24,17
18	30	KG	BOLO SIMPLES COM COBERTURA MASSA LEVE, FARINHA DE TRIGO E DEMAIS INGREDIENTE DE EXCELENTE QUALIDADE, COBERTURA DE LEITE CONDENSADO E COCO RALADO. SUA CONFECCÃO DEVE RESPEITAR AS BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO, ISENTO DE QUALQUER CONTAMINAÇÃO OU ADULTERAÇÃO COMO APARÊNCIA E SABOR DE QUEIMADO, ODOR DE FERMENTAÇÃO, OVO OU FUMAÇA; DEVE ESTAR ASSADO UNIFORMEMENTE SEM PORÇÕES DE MASSA CRUA EM TABULEIRO DE 60X40CM, DEVENDO SER ENTREGUE NO PRÓPRIO TABULEIRO E COBERTO COM FILME PLÁSTICO PARA ALIMENTOS. O FORNECEDOR DEVE GARANTIR O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 24 HORAS. - R\$ 24,17
19	20	KG	BOLO SIMPLES COM COBERTURA MASSA LEVE, FARINHA DE TRIGO E DEMAIS INGREDIENTE DE EXCELENTE QUALIDADE, COBERTURA DE LEITE CONDENSADO E COCO RALADO. SUA CONFECCÃO DEVE RESPEITAR AS BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO, ISENTO DE QUALQUER CONTAMINAÇÃO OU ADULTERAÇÃO COMO APARÊNCIA E SABOR DE QUEIMADO, ODOR DE FERMENTAÇÃO, OVO OU FUMAÇA; DEVE ESTAR ASSADO UNIFORMEMENTE SEM PORÇÕES DE MASSA CRUA EM TABULEIRO DE 60X40CM, DEVENDO SER ENTREGUE NO PRÓPRIO TABULEIRO E COBERTO COM FILME PLÁSTICO PARA ALIMENTOS. O FORNECEDOR DEVE GARANTIR O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 24 HORAS. - R\$ 24,17
20	300	UN	BROA DE FUBÁ DEVE SER CONFECCIONADO COM CONDIMENTOS NATURAIS E DEMAIS INGREDIENTES DE EXCELENTE QUALIDADE. EM FORMATO ARREDONDADO, ACONDICIONADO EM VASILHAMES PLÁSTICOS RETORÁVEIS E COBERTOS COM FILME PLÁSTICO TRANSPARENTE PRÓPRIO PARA ALIMENTOS. APRESENTAR COR, SABOR E TEXTURA TÍPICOS. ISENTO DE QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO OU ADULTERAÇÃO, NÃO DEVE APRESENTAR SABOR NEM APARÊNCIA DE QUEIMADO, SUA CONFECCÃO DEVE RESPEITAR AS BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS. O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 24 HORAS. PESANDO EM MÉDIA 50G A UNIDADE. - R\$ 4,95
21	200	UN	BROA DE FUBÁ DEVE SER CONFECCIONADO COM CONDIMENTOS NATURAIS E DEMAIS INGREDIENTES DE EXCELENTE QUALIDADE. EM FORMATO ARREDONDADO, ACONDICIONADO EM VASILHAMES PLÁSTICOS RETORÁVEIS E COBERTOS COM FILME PLÁSTICO TRANSPARENTE PRÓPRIO PARA ALIMENTOS. APRESENTAR COR, SABOR E TEXTURA TÍPICOS. ISENTO DE QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO OU ADULTERAÇÃO, NÃO DEVE APRESENTAR SABOR NEM APARÊNCIA DE QUEIMADO, SUA CONFECCÃO DEVE RESPEITAR AS BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS. O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 24 HORAS. PESANDO EM MÉDIA 50G A UNIDADE. - R\$ 4,95

22	400	UN	BROA DE FUBÁ DEVE SER CONFECCIONADO COM CONDIMENTOS NATURAIS E DEMAIS INGREDIENTES DE EXCELENTE QUALIDADE. EM FORMATO ARREDONDADO, ACONDICIONADO EM VASILHAMES PLÁSTICOS RETORÁVEIS E COBERTOS COM FILME PLÁSTICO TRANSPARENTE PRÓPRIO PARA ALIMENTOS. APRESENTAR COR, SABOR E TEXTURA TÍPICOS. ISENTO DE QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO OU ADULTERAÇÃO, NÃO DEVE APRESENTAR SABOR NEM APARÊNCIA DE QUEIMADO, SUA CONFECCÃO DEVE RESPEITAR AS BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS. O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 24 HORAS. PESANDO EM MÉDIA 50G A UNIDADE. - R\$ 4,95
23	300	UN	BROA DE FUBÁ DEVE SER CONFECCIONADO COM CONDIMENTOS NATURAIS E DEMAIS INGREDIENTES DE EXCELENTE QUALIDADE. EM FORMATO ARREDONDADO, ACONDICIONADO EM VASILHAMES PLÁSTICOS RETORÁVEIS E COBERTOS COM FILME PLÁSTICO TRANSPARENTE PRÓPRIO PARA ALIMENTOS. APRESENTAR COR, SABOR E TEXTURA TÍPICOS. ISENTO DE QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO OU ADULTERAÇÃO, NÃO DEVE APRESENTAR SABOR NEM APARÊNCIA DE QUEIMADO, SUA CONFECCÃO DEVE RESPEITAR AS BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS. O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 24 HORAS. PESANDO EM MÉDIA 50G A UNIDADE. - R\$ 4,95
24	200	UN	BROA DE FUBÁ DEVE SER CONFECCIONADO COM CONDIMENTOS NATURAIS E DEMAIS INGREDIENTES DE EXCELENTE QUALIDADE. EM FORMATO ARREDONDADO, ACONDICIONADO EM VASILHAMES PLÁSTICOS RETORÁVEIS E COBERTOS COM FILME PLÁSTICO TRANSPARENTE PRÓPRIO PARA ALIMENTOS. APRESENTAR COR, SABOR E TEXTURA TÍPICOS. ISENTO DE QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO OU ADULTERAÇÃO, NÃO DEVE APRESENTAR SABOR NEM APARÊNCIA DE QUEIMADO, SUA CONFECCÃO DEVE RESPEITAR AS BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS. O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 24 HORAS. PESANDO EM MÉDIA 50G A UNIDADE. - R\$ 4,95
25	600	UN	LANCHE NATURAL CONTENDO PÃO FRANCÊS, RECHEADO DE CENOURA, ALFACE, TOMATE, MUSSARELA, PATÊ DE FRANGO OU PEITO DE PERU. - R\$ 5,62
26	2500	UN	LANCHE NATURAL CONTENDO PÃO FRANCÊS, RECHEADO DE CENOURA, ALFACE, TOMATE, MUSSARELA, PATÊ DE FRANGO OU PEITO DE PERU. - R\$ 5,62
27	550	UN	LANCHE NATURAL CONTENDO PÃO FRANCÊS, RECHEADO DE CENOURA, ALFACE, TOMATE, MUSSARELA, PATÊ DE FRANGO OU PEITO DE PERU. - R\$ 5,62
28	600	UN	LANCHE NATURAL CONTENDO PÃO FRANCÊS, RECHEADO DE CENOURA, ALFACE, TOMATE, MUSSARELA, PATÊ DE FRANGO OU PEITO DE PERU. - R\$ 5,62
29	300	UN	LANCHE NATURAL CONTENDO PÃO FRANCÊS, RECHEADO DE CENOURA, ALFACE, TOMATE, MUSSARELA, PATÊ DE FRANGO OU PEITO DE PERU. - R\$ 5,62
30	500	UN	MINI LANCHE NATURAL, CONTENDO MINI PÃO FRANCÊS, REECHEDO DE CENOURA, ALFACE, TOMATE, MUSSARELA, PATÊ DE FRANGO OU PEITO DE PERU. - R\$ 4,27
31	800	UN	MINI LANCHE NATURAL, CONTENDO MINI PÃO FRANCÊS, REECHEDO DE CENOURA, ALFACE, TOMATE, MUSSARELA, PATÊ DE FRANGO OU PEITO DE PERU. - R\$ 4,27
32	300	UN	MINI LANCHE NATURAL, CONTENDO MINI PÃO FRANCÊS, REECHEDO DE CENOURA, ALFACE, TOMATE, MUSSARELA, PATÊ DE FRANGO OU PEITO DE PERU. - R\$ 4,27
33	1500	UN	MINI PÃO FRANCÊS PRODUZIDO COM FARINHA DE TRIGO E DEMAIS INGREDIENTES DE EXCELENTE QUALIDADE, EM FORMATO FUSIFORME. APRESENTAR COR, SABOR E TEXTURA TÍPICOS. ISENTO DE QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO OU ADULTERAÇÃO, NÃO DEVE APRESENTAR SABOR NEM APARÊNCIA DE QUEIMADO, SUA CONFECCÃO DEVE RESPEITAR AS BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS. DEVE SER ENTREGUE EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES ATÓXICOS PRÓPRIOS PARA ALIMENTAÇÃO. DEVE ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA RDC Nº 90 DE 18 DE OUTUBRO DE 2000. O FORNECIMENTO DEVERÁ GARANTIR O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 24 HORAS. RECHEADO DE PRESUNTO E MUSSARELA. - R\$ 0,37

34	200	KG	PÃO DE QUEIJO DEVE SER CONFECCIONADO COM POLVILHO, QUEIJO E DEMAIS INGREDIENTES DE EXCELENTE QUALIDADE. EM FORMATO ARREDONDADO, ACONDICIONADO EM VASILHAS DE PLÁSTICO RETORNÁVEIS E COBERTOS EM FILME PLÁSTICO TRANSPARENTE PRÓPRIO PARA ALIMENTOS. APRESENTAR COR, SABOR E TEXTURA TÍPICOS. ISENTOS DE QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO OU ADULTERAÇÃO, NÃO DEVE APRESENTAR SABOR NEM APARÊNCIA DE QUEIMADO, SUA CONFECCÃO DEVE RESPEITAR AS BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS. DEVE ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA RDC Nº 90 DE 18 DE OUTUBRO DE 2000. O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 24 HORAS PESANDO EM MÉDIA 25 A 30 G A UNIDADE. - R\$ 22,33
35	30	KG	PÃO DE QUEIJO DEVE SER CONFECCIONADO COM POLVILHO, QUEIJO E DEMAIS INGREDIENTES DE EXCELENTE QUALIDADE. EM FORMATO ARREDONDADO, ACONDICIONADO EM VASILHAS DE PLÁSTICO RETORNÁVEIS E COBERTOS EM FILME PLÁSTICO TRANSPARENTE PRÓPRIO PARA ALIMENTOS. APRESENTAR COR, SABOR E TEXTURA TÍPICOS. ISENTOS DE QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO OU ADULTERAÇÃO, NÃO DEVE APRESENTAR SABOR NEM APARÊNCIA DE QUEIMADO, SUA CONFECCÃO DEVE RESPEITAR AS BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS. DEVE ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA RDC Nº 90 DE 18 DE OUTUBRO DE 2000. O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 24 HORAS PESANDO EM MÉDIA 25 A 30 G A UNIDADE. - R\$ 22,33
36	20	KG	PÃO DE QUEIJO DEVE SER CONFECCIONADO COM POLVILHO, QUEIJO E DEMAIS INGREDIENTES DE EXCELENTE QUALIDADE. EM FORMATO ARREDONDADO, ACONDICIONADO EM VASILHAS DE PLÁSTICO RETORNÁVEIS E COBERTOS EM FILME PLÁSTICO TRANSPARENTE PRÓPRIO PARA ALIMENTOS. APRESENTAR COR, SABOR E TEXTURA TÍPICOS. ISENTOS DE QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO OU ADULTERAÇÃO, NÃO DEVE APRESENTAR SABOR NEM APARÊNCIA DE QUEIMADO, SUA CONFECCÃO DEVE RESPEITAR AS BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS. DEVE ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA RDC Nº 90 DE 18 DE OUTUBRO DE 2000. O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 24 HORAS PESANDO EM MÉDIA 25 A 30 G A UNIDADE. - R\$ 22,33
37	200	KG	PÃO DE QUEIJO DEVE SER CONFECCIONADO COM POLVILHO, QUEIJO E DEMAIS INGREDIENTES DE EXCELENTE QUALIDADE. EM FORMATO ARREDONDADO, ACONDICIONADO EM VASILHAS DE PLÁSTICO RETORNÁVEIS E COBERTOS EM FILME PLÁSTICO TRANSPARENTE PRÓPRIO PARA ALIMENTOS. APRESENTAR COR, SABOR E TEXTURA TÍPICOS. ISENTOS DE QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO OU ADULTERAÇÃO, NÃO DEVE APRESENTAR SABOR NEM APARÊNCIA DE QUEIMADO, SUA CONFECCÃO DEVE RESPEITAR AS BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS. DEVE ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA RDC Nº 90 DE 18 DE OUTUBRO DE 2000. O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 24 HORAS PESANDO EM MÉDIA 25 A 30 G A UNIDADE. - R\$ 22,33
38	30	KG	PÃO DE QUEIJO DEVE SER CONFECCIONADO COM POLVILHO, QUEIJO E DEMAIS INGREDIENTES DE EXCELENTE QUALIDADE. EM FORMATO ARREDONDADO, ACONDICIONADO EM VASILHAS DE PLÁSTICO RETORNÁVEIS E COBERTOS EM FILME PLÁSTICO TRANSPARENTE PRÓPRIO PARA ALIMENTOS. APRESENTAR COR, SABOR E TEXTURA TÍPICOS. ISENTOS DE QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO OU ADULTERAÇÃO, NÃO DEVE APRESENTAR SABOR NEM APARÊNCIA DE QUEIMADO, SUA CONFECCÃO DEVE RESPEITAR AS BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS. DEVE ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA RDC Nº 90 DE 18 DE OUTUBRO DE 2000. O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 24 HORAS PESANDO EM MÉDIA 25 A 30 G A UNIDADE. - R\$ 22,33
39	20	KG	PÃO DE QUEIJO DEVE SER CONFECCIONADO COM POLVILHO, QUEIJO E DEMAIS INGREDIENTES DE EXCELENTE QUALIDADE. EM FORMATO ARREDONDADO, ACONDICIONADO EM VASILHAS DE PLÁSTICO RETORNÁVEIS E COBERTOS EM FILME



			PLÁSTICO TRANSPARENTE PRÓPRIO PARA ALIMENTOS. APRESENTAR COR, SABOR E TEXTURA TÍPICOS. ISENTOS DE QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO OU ADULTERAÇÃO, NÃO DEVE APRESENTAR SABOR NEM APARÊNCIA DE QUEIMADO, SUA CONFECÇÃO DEVE RESPEITAR AS BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS. DEVE ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA RDC Nº 90 DE 18 DE OUTUBRO DE 2000. O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 24 HORAS PESANDO EM MÉDIA 25 A 30 G A UNIDADE. - R\$ 22,33
40	600	KG	PÃO DOCE, PRODUZIDO COM FARINHA DE TRIGO AÇÚCAR E DEMAIS INGREDIENTES DE EXCELENTE QUALIDADE, EM FORMATO FUSIFORME. APRESENTAR COR, SABOR E TEXTURA TÍPICOS. ISENTO DE QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO OU ADULTERAÇÃO, NÃO DEVE APRESENTAR SABOR NEM APARÊNCIA DE QUEIMADO, SUA CONFECÇÃO DEVE RESPEITAR AS BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS. DEVE SER ENTREGUE NOS FORMATOS SOLICITADOS (REDONDO/HAMBÚRGUER OU FUSIFORME/HOTDOG), EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES ATÓXICOS PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS. DEVE ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA rdc Nº 90 DE 18 DE OUTUBRO DE 2000. O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR O PROZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 24 HORAS. - R\$ 17,72
41	750	KG	PÃO DOCE, PRODUZIDO COM FARINHA DE TRIGO AÇÚCAR E DEMAIS INGREDIENTES DE EXCELENTE QUALIDADE, EM FORMATO FUSIFORME. APRESENTAR COR, SABOR E TEXTURA TÍPICOS. ISENTO DE QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO OU ADULTERAÇÃO, NÃO DEVE APRESENTAR SABOR NEM APARÊNCIA DE QUEIMADO, SUA CONFECÇÃO DEVE RESPEITAR AS BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS. DEVE SER ENTREGUE NOS FORMATOS SOLICITADOS (REDONDO/HAMBÚRGUER OU FUSIFORME/HOTDOG), EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES ATÓXICOS PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS. DEVE ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA rdc Nº 90 DE 18 DE OUTUBRO DE 2000. O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR O PROZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 24 HORAS. - R\$ 17,72
42	600	KG	PÃO DOCE, PRODUZIDO COM FARINHA DE TRIGO AÇÚCAR E DEMAIS INGREDIENTES DE EXCELENTE QUALIDADE, EM FORMATO FUSIFORME. APRESENTAR COR, SABOR E TEXTURA TÍPICOS. ISENTO DE QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO OU ADULTERAÇÃO, NÃO DEVE APRESENTAR SABOR NEM APARÊNCIA DE QUEIMADO, SUA CONFECÇÃO DEVE RESPEITAR AS BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS. DEVE SER ENTREGUE NOS FORMATOS SOLICITADOS (REDONDO/HAMBÚRGUER OU FUSIFORME/HOTDOG), EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES ATÓXICOS PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS. DEVE ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA rdc Nº 90 DE 18 DE OUTUBRO DE 2000. O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR O PROZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 24 HORAS. - R\$ 17,72
43	500	KG	PÃO FRANCÊS PRODUZIDO COM FARINHA DE TRIGO E DEMAIS INGREDIENTES DE EXCELENTE QUALIDADE, EM FORMATO FUSIFORME. APRESENTAR COR, SABOR E TEXTURA TÍPICOS. ISENTO DE QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO OU ADULTERAÇÃO, NÃO DEVE APRESENTAR SABOR NEM APARÊNCIA DE QUEIMADO, SUA CONFECÇÃO DEVE RESPEITAR AS BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS. DEVE SER ENTREGUE EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES ATÓXICOS PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS. O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 24 HORAS. PESO MÍNIMO DE 50G A UNIDADE. - R\$ 11,97
44	500	UN	PÃO FRANCÊS RECHEADO COM 2 FATIAS DE PRESUNTO E 2 FATIAS DE MUSSARELA, TIPO MISTO QUENTE. - R\$ 7,28
45	200	UN	PÃO FRANCÊS RECHEADO COM 2 FATIAS DE PRESUNTO E 2 FATIAS DE MUSSARELA, TIPO MISTO QUENTE. - R\$ 7,28

46	1500	KG	PÃO FRANCÊS, PRODUZIDO COM FARINHA DE TRIGO E DEMAIS INGREDIENTES DE EXCELENTE QUALIDADE EM FORMATO FUSIFORME. APRESENTAR COR, SABOR E TEXTURA TÍPICOS. ISENTOS DE QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO OU ADULTERAÇÃO, NÃO DEVE APRESENTAR SABOR NEM APARÊNCIA DE QUEIMADO, SUA CONFECCÃO DEVE RESPEITAR AS BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS. DEVE SER ENTREGUE EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES ATÓXICOS PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS. DEVE ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA RDC Nº 90 DE 18 DE OUTUBRO DE 2000. O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 24 HORAS. PESO MÍNIMO DE 50 GR. - R\$ 11,97
47	500	KG	PÃO FRANCÊS, PRODUZIDO COM FARINHA DE TRIGO E DEMAIS INGREDIENTES DE EXCELENTE QUALIDADE EM FORMATO FUSIFORME. APRESENTAR COR, SABOR E TEXTURA TÍPICOS. ISENTOS DE QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO OU ADULTERAÇÃO, NÃO DEVE APRESENTAR SABOR NEM APARÊNCIA DE QUEIMADO, SUA CONFECCÃO DEVE RESPEITAR AS BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS. DEVE SER ENTREGUE EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES ATÓXICOS PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS. DEVE ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA RDC Nº 90 DE 18 DE OUTUBRO DE 2000. O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 24 HORAS. PESO MÍNIMO DE 50 GR. - R\$ 11,97
48	2000	KG	PÃO FRANCÊS, PRODUZIDO COM FARINHA DE TRIGO E DEMAIS INGREDIENTES DE EXCELENTE QUALIDADE EM FORMATO FUSIFORME. APRESENTAR COR, SABOR E TEXTURA TÍPICOS. ISENTOS DE QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO OU ADULTERAÇÃO, NÃO DEVE APRESENTAR SABOR NEM APARÊNCIA DE QUEIMADO, SUA CONFECCÃO DEVE RESPEITAR AS BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS. DEVE SER ENTREGUE EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES ATÓXICOS PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS. DEVE ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA RDC Nº 90 DE 18 DE OUTUBRO DE 2000. O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 24 HORAS. PESO MÍNIMO DE 50 GR. - R\$ 11,97
49	2000	KG	PÃO FRANCÊS, PRODUZIDO COM FARINHA DE TRIGO E DEMAIS INGREDIENTES DE EXCELENTE QUALIDADE EM FORMATO FUSIFORME. APRESENTAR COR, SABOR E TEXTURA TÍPICOS. ISENTOS DE QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO OU ADULTERAÇÃO, NÃO DEVE APRESENTAR SABOR NEM APARÊNCIA DE QUEIMADO, SUA CONFECCÃO DEVE RESPEITAR AS BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS. DEVE SER ENTREGUE EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES ATÓXICOS PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS. DEVE ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA RDC Nº 90 DE 18 DE OUTUBRO DE 2000. O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 24 HORAS. PESO MÍNIMO DE 50 GR. - R\$ 11,97
50	1500	KG	PÃO FRANCÊS, PRODUZIDO COM FARINHA DE TRIGO E DEMAIS INGREDIENTES DE EXCELENTE QUALIDADE EM FORMATO FUSIFORME. APRESENTAR COR, SABOR E TEXTURA TÍPICOS. ISENTOS DE QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO OU ADULTERAÇÃO, NÃO DEVE APRESENTAR SABOR NEM APARÊNCIA DE QUEIMADO, SUA CONFECCÃO DEVE RESPEITAR AS BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS. DEVE SER ENTREGUE EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES ATÓXICOS PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS. DEVE ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA RDC Nº 90 DE 18 DE OUTUBRO DE 2000. O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 24 HORAS. PESO MÍNIMO DE 50 GR. - R\$ 11,97
51	125	KG	PÃO FRANCÊS, PRODUZIDO COM FARINHA DE TRIGO E DEMAIS INGREDIENTES DE EXCELENTE QUALIDADE EM FORMATO FUSIFORME. APRESENTAR COR, SABOR E TEXTURA TÍPICOS. ISENTOS DE QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO OU ADULTERAÇÃO, NÃO DEVE APRESENTAR SABOR NEM APARÊNCIA DE QUEIMADO, SUA CONFECCÃO DEVE RESPEITAR AS BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS. DEVE SER ENTREGUE EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES ATÓXICOS PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS. DEVE ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA RDC Nº 90 DE 18 DE OUTUBRO DE 2000. O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR O PRAZO DE VALIDADE

			MINIMO DE 24 HORAS. PESO MÍNIMO DE 50 GR. - R\$ 11,97
52	100	KG	PÃO FRANCÊS, PRODUZIDO COM FARINHA DE TRIGO E DEMAIS INGREDIENTES DE EXCELENTE QUALIDADE EM FORMATO FUSIFORME. APRESENTAR COR, SABOR E TEXTURA TÍPICOS. ISENTO DE QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO OU ADULTERAÇÃO, NÃO DEVE APRESENTAR SABOR NEM APARÊNCIA DE QUEIMADO, SUA CONFECCÃO DEVE RESPEITAR AS BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS. DEVE SER ENTREGUE EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES ATÓXICOS PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS. DEVE ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA RDC Nº 90 DE 18 DE OUTUBRO DE 2000. O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR O PRAZO DE VALIDADE MINIMO DE 24 HORAS. PESO MÍNIMO DE 50 GR. - R\$ 11,97
53	150	KG	PÃO FRANCÊS, PRODUZIDO COM FARINHA DE TRIGO E DEMAIS INGREDIENTES DE EXCELENTE QUALIDADE EM FORMATO FUSIFORME. APRESENTAR COR, SABOR E TEXTURA TÍPICOS. ISENTO DE QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO OU ADULTERAÇÃO, NÃO DEVE APRESENTAR SABOR NEM APARÊNCIA DE QUEIMADO, SUA CONFECCÃO DEVE RESPEITAR AS BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS. DEVE SER ENTREGUE EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES ATÓXICOS PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS. DEVE ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA RDC Nº 90 DE 18 DE OUTUBRO DE 2000. O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR O PRAZO DE VALIDADE MINIMO DE 24 HORAS. PESO MÍNIMO DE 50 GR. - R\$ 11,97
54	1000	KG	PÃO FRANCÊS, PRODUZIDO COM FARINHA DE TRIGO E DEMAIS INGREDIENTES DE EXCELENTE QUALIDADE EM FORMATO FUSIFORME. APRESENTAR COR, SABOR E TEXTURA TÍPICOS. ISENTO DE QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO OU ADULTERAÇÃO, NÃO DEVE APRESENTAR SABOR NEM APARÊNCIA DE QUEIMADO, SUA CONFECCÃO DEVE RESPEITAR AS BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS. DEVE SER ENTREGUE EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES ATÓXICOS PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS. DEVE ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA RDC Nº 90 DE 18 DE OUTUBRO DE 2000. O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR O PRAZO DE VALIDADE MINIMO DE 24 HORAS. PESO MÍNIMO DE 50 GR. - R\$ 11,97
55	20	KG	PÃO FRANCÊS, PRODUZIDO COM FARINHA DE TRIGO E DEMAIS INGREDIENTES DE EXCELENTE QUALIDADE EM FORMATO FUSIFORME. APRESENTAR COR, SABOR E TEXTURA TÍPICOS. ISENTO DE QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO OU ADULTERAÇÃO, NÃO DEVE APRESENTAR SABOR NEM APARÊNCIA DE QUEIMADO, SUA CONFECCÃO DEVE RESPEITAR AS BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS. DEVE SER ENTREGUE EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES ATÓXICOS PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS. DEVE ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA RDC Nº 90 DE 18 DE OUTUBRO DE 2000. O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR O PRAZO DE VALIDADE MINIMO DE 24 HORAS. PESO MÍNIMO DE 50 GR. - R\$ 11,97
56	100	UN	PÃO PIZZA PRODUZIDO COM FARINHA DE TRIGO E DEMAIS INGREDIENTES DE EXCELENTE QUALIDADE, RECHEIO COM PRESUNTO, MUSSARELA, TOMATE E ORÉGANO; SUA CONFECCÃO DEVE RESPEITAR AS BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO ISENTO DE QUALQUER CONTAMINAÇÃO OU ADULTERAÇÃO COMO APARÊNCIA E SABOR DE QUEIMADO; TAMANHO UNIFORME. O FORNECEDOR DEVE GARANTIR O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 24 HORAS. - R\$ 6,28
57	100	UN	PÃO PIZZA PRODUZIDO COM FARINHA DE TRIGO E DEMAIS INGREDIENTES DE EXCELENTE QUALIDADE, RECHEIO COM PRESUNTO, MUSSARELA, TOMATE E ORÉGANO; SUA CONFECCÃO DEVE RESPEITAR AS BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO ISENTO DE QUALQUER CONTAMINAÇÃO OU ADULTERAÇÃO COMO APARÊNCIA E SABOR DE QUEIMADO; TAMANHO UNIFORME. O FORNECEDOR DEVE GARANTIR O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 24 HORAS. - R\$ 6,28
58	50	UN	PÃO PIZZA PRODUZIDO COM FARINHA DE TRIGO E DEMAIS INGREDIENTES DE EXCELENTE QUALIDADE, RECHEIO COM PRESUNTO, MUSSARELA, TOMATE E ORÉGANO; SUA CONFECCÃO DEVE RESPEITAR AS BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO

			ISENTO DE QUALQUER CONTAMINAÇÃO OU ADULTERAÇÃO COMO APARÊNCIA E SABOR DE QUEIMADO; TAMANHO UNIFORME. O FORNECEDOR DEVE GARANTIR O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 24 HORAS. - R\$ 6,28
59	300	KG	PÃO TIPO CACHORRO QUENTE PRODUZIDO COM FARINHA DE TRIGO E DEMAIS INGREDIENTES DE EXCELENTE QUALIDADE EM FORMATOS: REDONDO/HAMBÚRGUER OU FUSIFORME/HOT DOG; APRESENTAR COR, SABOR E TEXTURA TÍPICOS; SUA CONFECCÃO DEVE RESPEITAR AS BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO ISENTO DE QUALQUER CONTAMINAÇÃO OU ADULTERAÇÃO COMO APARÊNCIA E SABOR DE QUEIMADO; TAMANHO UNIFORME PESANDO EM MÉDIA 50G. O FORNECEDOR DEVE GARANTIR O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 24 HORAS. - R\$ 12,20
60	500	KG	PÃO TIPO CACHORRO QUENTE PRODUZIDO COM FARINHA DE TRIGO E DEMAIS INGREDIENTES DE EXCELENTE QUALIDADE EM FORMATOS: REDONDO/HAMBÚRGUER OU FUSIFORME/HOT DOG; APRESENTAR COR, SABOR E TEXTURA TÍPICOS; SUA CONFECCÃO DEVE RESPEITAR AS BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO ISENTO DE QUALQUER CONTAMINAÇÃO OU ADULTERAÇÃO COMO APARÊNCIA E SABOR DE QUEIMADO; TAMANHO UNIFORME PESANDO EM MÉDIA 50G. O FORNECEDOR DEVE GARANTIR O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 24 HORAS. - R\$ 12,20
61	300	KG	PÃO TIPO CACHORRO QUENTE PRODUZIDO COM FARINHA DE TRIGO E DEMAIS INGREDIENTES DE EXCELENTE QUALIDADE EM FORMATOS: REDONDO/HAMBÚRGUER OU FUSIFORME/HOT DOG; APRESENTAR COR, SABOR E TEXTURA TÍPICOS; SUA CONFECCÃO DEVE RESPEITAR AS BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO ISENTO DE QUALQUER CONTAMINAÇÃO OU ADULTERAÇÃO COMO APARÊNCIA E SABOR DE QUEIMADO; TAMANHO UNIFORME PESANDO EM MÉDIA 50G. O FORNECEDOR DEVE GARANTIR O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 24 HORAS. - R\$ 12,20
62	100	UN	PIZZA GRANDE RECHEADA COM PRESUNTO E OU CALABRESA, MUSSARELA, AZEITONA, TOMATE, ORÉGANO E CEBOLA.O FORNECEDOR DEVE GARANTIR O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 24 HORAS. - R\$ 36,33
63	100	UN	PIZZA GRANDE RECHEADA COM PRESUNTO E OU CALABRESA, MUSSARELA, AZEITONA, TOMATE, ORÉGANO E CEBOLA.O FORNECEDOR DEVE GARANTIR O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 24 HORAS. - R\$ 36,33
64	100	UN	PIZZA GRANDE RECHEADA DE FRANGO, PALMITO,MUSSARELA,TOMATE E CATUPIRY - R\$ 36,33
65	100	UN	PIZZA GRANDE RECHEADA DE FRANGO, PALMITO,MUSSARELA,TOMATE E CATUPIRY - R\$ 36,33
66	5	KG	ROSCA (TIPO FORROBODÓ) - R\$ 18,32
67	20	KG	ROSCA (TIPO FORROBODÓ) - R\$ 18,32
68	100	CE	SALGADINHOS ASSADOS TAMANHO PEQUENO E UNIFORME,SENDO ESFIRRA DE FRANGO E OU CARNE BOVINA,EMPADA DE FRANGO COM CATUPIRY, TORTA DE FRANGO E OU CARNE BOVINA COM LEGUMES, OBS: A MASSA DEVE SER LEVE. - R\$ 120,33
69	15	CE	SALGADINHOS ASSADOS TAMANHO PEQUENO E UNIFORME,SENDO ESFIRRA DE FRANGO E OU CARNE BOVINA,EMPADA DE FRANGO COM CATUPIRY, TORTA DE FRANGO E OU CARNE BOVINA COM LEGUMES, OBS: A MASSA DEVE SER LEVE. - R\$ 120,33
70	2	CE	SALGADINHOS ASSADOS TAMANHO PEQUENO E UNIFORME,SENDO ESFIRRA DE FRANGO E OU CARNE BOVINA,EMPADA DE FRANGO COM CATUPIRY, TORTA DE FRANGO E OU CARNE BOVINA COM LEGUMES, OBS: A MASSA DEVE SER LEVE. - R\$ 120,33
71	50	CE	SALGADINHOS ASSADOS TAMANHO PEQUENO E UNIFORME; ESFIRRA DE FRANGO/E OU CARNE BOVINA; EMPADA DE FRANGO E CATUPIRY; TORTA DE FRANGO/ E OU CARNE BOVINA COM LEGUMES. A MASSA DEVE SER LEVE - R\$ 120,33

72	100	CE	SALGADINHOS FRITOS COXINHA DE FRANGO OU CARNE BOVINA, RISOLE DE FRANGO OU CARNE BOVINA, BOLINHA DE QUEIJO, QUIBE FRITO, OBS: MASSA LEVE, OS SALGADINHOS DEVEM SER FRITOS COM ÓLEO NÃO REAPROVEITADO E TAMANHO PEQUENO E UNIFORME. - R\$ 118,33
73	15	CE	SALGADINHOS FRITOS COXINHA DE FRANGO OU CARNE BOVINA, RISOLE DE FRANGO OU CARNE BOVINA, BOLINHA DE QUEIJO, QUIBE FRITO . OBS MASSA LEVE COM ÓLEO NÃO REAPROVEITADO E TAMANHO PEQUENO E UNIFORME - R\$ 118,33
74	50	CE	SALGADINHOS FRITOS COXINHA DE FRANGO OU CARNE BOVINA, RISOLE DE FRANGO OU CARNE BOVINA, BOLINHA DE QUEIJO, QUIBE FRITO . OBS MASSA LEVE COM ÓLEO NÃO REAPROVEITADO E TAMANHO PEQUENO E UNIFORME - R\$ 118,33
75	2	CE	SALGADINHOS FRITOS COXINHA DE FRANGO OU CARNE BOVINA, RISOLE DE FRANGO OU CARNE BOVINA, BOLINHA DE QUEIJO, QUIBE FRITO. OBS MASSA LEVE COM ÓLEO NÃO REAPROVEITADO E TAMANHO PEQUENO E UNIFORME - R\$ 118,33

**Valor total: 306.980,84**

### **3 – JUSTIFICATIVA DA NECESSIDADE DA COMPRA OU CONTRATAÇÃO:**

**Gêneros alimentícios para eventos tipo palestras, esportes, programas do CRAS e outros.**

### **4 – RESERVA ORÇAMENTÁRIA:**

02.01.05.00.04.122.2133.01.2133.3.3.90.30.0000 - Material de Consumo  
02.01.07.00.15.451.2089.03.2089.3.3.90.30.0000 - Material de Consumo  
02.01.08.00.12.122.2036.03.2036.3.3.90.30.0000 - Material de Consumo  
02.01.08.00.12.365.2026.01.2026.3.3.90.30.0000 - Material de Consumo  
02.01.08.00.12.365.2057.01.2057.3.3.90.30.0000 - Material de Consumo  
02.01.09.00.10.301.2127.01.2127.3.3.90.30.0000 - Material de Consumo  
02.01.10.00.08.122.2063.01.2063.3.3.90.30.0000 - Material de Consumo  
02.01.11.00.27.122.2044.01.2044.3.3.90.30.0000 - Material de Consumo  
02.01.16.00.13.391.2158.01.2158.3.3.90.30.0000 - Material de Consumo

### **5 – CONDIÇÃO DA PROPOSTA:**

- Valor global da proposta

Prazo de Validade da Proposta não será inferior a 60 Dias

### **6 – LOCAL DE ENTREGA:**

### **7 – GARANTIA DE FÁBRICA:**

### **8 – RESPONSABILIDADE DA CONTRATADA:**

**8.1** – A contratada deverá fornecer o objeto de acordo com as características mínimas acima apresentadas.

**8.2** – O objeto a ser entregue estará sujeito à aceitação plena pelo Contratante e, para tanto, o mesmo poderá a qualquer tempo ser submetido ao recebimento provisório, onde o Secretário

(a) da unidade Requisitante e/ou solicitante ficará responsável pela conferência do objeto licitado, podendo este nomear e/ou designar formal ou informalmente um servidor de sua confiança, desde que seja apto a realizar a conferência deste com as especificações contidas na proposta de preços e no edital; caso estejam de acordo, emitirá atestado do seu recebimento definitivo mediante Termo de Recebimento Definitivo.

**8.3** – Caso o objeto a ser entregue esteja em desacordo com as especificações contidas na proposta de preços, o Secretário e/ou servidor rejeitará o recebimento do mesmo, ficando a licitante obrigada substituir/repor o produto (material) no prazo de 02 (dois) dias por outro que atenda as especificações mínimas do edital em referência, sem qualquer ônus ou prejuízo ao Município.

**8.4** – A Contratada ficará obrigada a trocar, imediatamente, sem ônus para o Município de Itapagipe/MG, o objeto que vier a ser recusado.

Prefeitura Municipal de Itapagipe, 9 de março de 2017.

**Elaborado por:**

**Secretaria de Esporte**

**Secretaria de Saúde**

**Secretaria de Cultura**

**Secretaria de Desenvolvimento Social**

**Secretaria de Educação**

**Secretaria de Adm. e Planejamento**

**Aprovo:**

**Benice Nery Maia**  
**Prefeita**

### ANEXO III

**Pregão Presencial nº. 39/2017.**

**Processo nº. 0012001.**

### MODELO DE PROCURAÇÃO

A Signatária ....., CNPJ nº. ...., neste ato representado pelo Sr. ...., Cédula de Identidade nº. .... CPF nº. ...., residente e domiciliado na cidade de ....., Estado de ....., pelo presente instrumento de mandato, nomeia e constitui, seu Procurador o Senhor (nome, RG, CPF, nacionalidade, estado civil, profissão e endereço), a quem confere amplos poderes para junto a Prefeitura Municipal de Itapagipe/MG, praticar os atos necessários para representar a outorgante na licitação sob a modalidade de **PREGÃO PRESENCIAL nº. 39/2017**, usando dos recursos legais e acompanhando-os, conferindo-lhes, ainda, poderes especiais para desistir de recursos, interpô-los, apresentar lances verbais, negociar preços e demais condições, confessar, transigir, desistir, firmar Contratos Administrativos, receber e dar quitação, podendo ainda, substabelecer esta para outrem, com ou sem reservas de iguais poderes, dando tudo por bom firme e valioso.

Local e Data

Nome e Assinatura da Licitante (Signatária)  
Representante Legal

RECONHECER FIRMA EM CARTÓRIO

**ESTA PROCURAÇÃO DEVERÁ SER ACOMPANHADA DO CONTRATO SOCIAL  
DA EMPRESA AUTENTICADO**

**ANEXO IV**

**Pregão Presencial nº. 39/2017.**

**Processo nº. 0012001.**

**PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA**

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE PLENA SUBMISSÃO ÀS CONDIÇÕES DO  
EDITAL**

À  
Prefeitura Municipal de Itapagipe/MG

**Pregão Presencial nº. 39/2017**

Declaração de Plena Submissão às Condições do Edital

A Signatária ....., CNPJ nº. ...., por seu representante abaixo assinado, declara estar de acordo com todos os termos do **Pregão Presencial nº. 39/2017** e de todos os seus anexos, todos de seu integral conhecimento, pelo que, caso vitoriosa, assinará o Contrato do qual constitui parte integrante do referido Pregão e seu anexos, concordando com todas as suas cláusulas e condições, em todas as fases desta Licitação.

Declara, também, a sua inteira submissão à Legislação Brasileira.

Esclarece, ainda, que preenche todos os requisitos previstos no citado Ato Convocatório da Licitação.

Local e Data

Nome e assinatura da Licitante (Signatária)  
Representante Legal



**ANEXO V**

**Pregão Presencial nº. 39/2017.**

**Processo nº. 0012001.**

**PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA**

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DE REQUISITOS DE  
HABILITAÇÃO**

À  
Prefeitura Municipal de Itapagipe - MG

**Pregão Presencial nº. 39/2017**

A Signatária ....., CNPJ nº. ...., neste ato representado pelo Sr. ...., Cédula de Identidade nº. .... CPF nº. ...., residente e domiciliado na cidade de ..... Estado de ....., em cumprimento à exigência contida no art. 4º, inciso VII, da Lei nº. 10.520, de 17 de julho de 2002 e **Pregão Presencial nº. 39/2017** declara, sob as penas da lei, que está ciente e cumpre plenamente os requisitos da habilitação e entrega os envelopes contendo a indicação do objeto e do preço oferecidos, a par ainda da obrigação de declarar ocorrências posteriores.

Por ser expressão da verdade, firmamos a presente.

Local e Data

Nome e Assinatura da Licitante (Signatária)  
Representante Legal

**ANEXO VI**

**Pregão Presencial n.º. 39/2017.**

**Processo n.º. 0012001.**

**PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA**

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE IDONEIDADE**

À

Prefeitura Municipal de Itapagipe - MG

**Pregão Presencial n.º. 39/2017**

A Signatária ....., CNPJ n.º. ...., por seu representante legal abaixo assinado, vem declarar, sob as penas das Lei, que está apta a tomar parte do processo licitatório, tendo em vista inexistir contra a mesma Declaração de Inidoneidade emitida por órgão de Administração Pública Federal, Estadual, Municipal ou do Distrito Federal.

Local e data

Nome e assinatura da Licitante  
Representante Legal

**ANEXO VII**

**Pregão Presencial n.º 39/2017.**

**Processo n.º 0012001.**

**PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA**

**MODE LO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO SUPERVENIENTE  
IMPEDITIVO À HABILITAÇÃO**

A Signatária (Nome da empresa) ....., CNPJ n.º ....., sediada .....(endereço completo), por seu representante legal abaixo assinado declara, sob as penas da lei, que, até a presente data, inexistente fato superveniente impeditivo para sua habilitação no presente procedimento licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

Local e data

Nome e assinatura da Licitante  
Representante Legal

**ANEXO VIII**

**Pregão Presencial nº. 39/2017.**

**Processo nº. 0012001.**

**PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA**

**MODELO DECLARAÇÃO QUANTO A LEI FEDERAL Nº. 9.854/99**

À  
Prefeitura de Itapagipe - MG

**Pregão Presencial nº. 39/2017**

Declaração Quanto a Lei Federal nº. 9.854/99

A Signatária ....., CNPJ nº. ...., neste ato representado pelo Sr. ...., Cédula de Identidade nº. .... CPF nº. ...., residente e domiciliado na cidade de ....., Estado de ....., em atenção à solicitação contida no **Pregão Presencial nº. 39/2017**, **DECLARAMOS** que, não empregamos em nossa empresa menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno e menores de 16 (dezesesseis) anos em qualquer trabalho, conforme disposto na Lei Federal nº. 9.854, de 27 de Outubro de 1.999.

Por ser expressão da verdade, firmamos a presente.

Local e Data

Nome e Assinatura da Licitante (Signatária)  
Representante Legal

**ANEXO IX**

**Pregão Presencial n.º. 39/2017.**

**Processo n.º. 0012001.**

**PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA**

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE**

Ref.: Pregão Presencial n.º. 39/2017

....., inscrita no CNPJ n.º. ...., por intermédio de seu representante legal o (a) Sr(a) ..... portador (a) da Carteira de identidade n.º. ...., e do CPF n.º. ...., **DECLARA**, sob as penas da lei, de que cumpre os requisitos legais para a qualificação como microempresa ou empresa de pequeno porte nas condições do Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte, instituído pela Lei Complementar n.º. 123, de 14 de dezembro de 2006, em especial quanto ao seu art. 3º, e que estão aptas a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos art. 42 a 49 da referida Lei Complementar, e que não se enquadra nas situações relacionadas no §4º do art. 3º da citada Lei Complementar.

---

(local e data)

---

(representante legal)

## ANEXO X

**Pregão Presencial nº. 39/2017.**

**Processo nº. 0012001.**

**PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA**

**MODELO DE PROPOSTA**

À  
Prefeitura Municipal de Itapagipe - MG

Ref.: Pregão Presencial nº. 39/2017

Prezados Senhores,

A Signatária ....., CNPJ nº. ...., vem respeitosamente apresentar a nossa proposta de preços ao objeto da licitação, relativos ao **Pregão Presencial nº. 39/2017**, no valor global de R\$\_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_).

1- Descrição dos itens:

Nº	Qnt	Uni	Descrição	Valor uni.	Valor total
1	50	KG	BISCOITO, DEVE SER CONFECCIONADO COM POLVILHO DOCE DE PRIMEIRA QUALIDADE. APRESENTAR COR, SABOR E TEXTURA TÍPICOS. ISENTO DE QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO OU ADULTERAÇÃO, NÃO DEVE APRESENTAR SABOR NEM APARÊNCIA DE QUEIMADO, SUA CONFECCÃO DEVE REESPEITAR AS BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS. DEVE ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA RDC Nº 90, DE 18 DE OUTUBRO DE 2000. O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 24 HORAS. ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA RDC Nº 90 DE 18 DE OUTUBRO DE 2000. TAMANHO MÉDIO E UNIFORME.		
2	5	KG	BISCOITO, DEVE SER CONFECCIONADO COM POLVILHO DOCE DE PRIMEIRA QUALIDADE. APRESENTAR COR, SABOR E TEXTURA TÍPICOS. ISENTO DE QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO OU ADULTERAÇÃO, NÃO DEVE APRESENTAR SABOR NEM APARÊNCIA DE QUEIMADO, SUA CONFECCÃO DEVE REESPEITAR AS BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS. DEVE ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA RDC Nº 90, DE 18 DE OUTUBRO DE 2000. O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 24 HORAS. ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA RDC Nº 90 DE 18 DE OUTUBRO DE 2000. TAMANHO MÉDIO E UNIFORME.		

3	50	KG	BISCOITO, DEVE SER CONFECCIONADO COM POLVILHO DOCE DE PRIMEIRA QUALIDADE. APRESENTAR COR, SABOR E TEXTURA TÍPICOS. ISENTO DE QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO OU ADULTERAÇÃO, NÃO DEVE APRESENTAR SABOR NEM APARÊNCIA DE QUEIMADO, SUA CONFECCÃO DEVE REESPEITAR AS BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS. DEVE ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA RDC Nº 90, DE 18 DE OUTUBRO DE 2000. O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 24 HORAS. ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA RDC Nº 90 DE 18 DE OUTUBRO DE 2000. TAMANHO MÉDIO E UNIFORME.		
4	30	KG	BISCOITO, DEVE SER CONFECCIONADO COM POLVILHO DOCE DE PRIMEIRA QUALIDADE. APRESENTAR COR, SABOR E TEXTURA TÍPICOS. ISENTO DE QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO OU ADULTERAÇÃO, NÃO DEVE APRESENTAR SABOR NEM APARÊNCIA DE QUEIMADO, SUA CONFECCÃO DEVE REESPEITAR AS BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS. DEVE ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA RDC Nº 90, DE 18 DE OUTUBRO DE 2000. O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 24 HORAS. ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA RDC Nº 90 DE 18 DE OUTUBRO DE 2000. TAMANHO MÉDIO E UNIFORME.		
5	10	KG	BISCOITO, DEVE SER CONFECCIONADO COM POLVILHO DOCE DE PRIMEIRA QUALIDADE. APRESENTAR COR, SABOR E TEXTURA TÍPICOS. ISENTO DE QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO OU ADULTERAÇÃO, NÃO DEVE APRESENTAR SABOR NEM APARÊNCIA DE QUEIMADO, SUA CONFECCÃO DEVE REESPEITAR AS BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS. DEVE ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA RDC Nº 90, DE 18 DE OUTUBRO DE 2000. O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 24 HORAS. ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA RDC Nº 90 DE 18 DE OUTUBRO DE 2000. TAMANHO MÉDIO E UNIFORME.		
6	100	KG	BOLO DE CENOURA COM COBERTURA DE CHOCOLATE - MASSA LEVE, FARINHA DE TRIGO, CENOURA E DEMAIS INGREDIENTES DE EXCELENTE QUALIDADE, COBERTURA DE BRIGADEIRO COM CHOCOLATE GRANULADO. SUA CONFECCÃO DEVE RESPEITAR AS BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO, ISENTO DE QUALQUER CONTAMINAÇÃO OU ADULTERAÇÃO COMO APARÊNCIA E SABOR DE QUEIMADO, ODOR DE FERMENTAÇÃO, OVO OU FUMAÇA; DEVE ESTAR ASSADO UNIFORMEMENTE SEM PORÇÕES DE MASSA CRUA EM TABULEIRO DE 60X40CM, DEVENDO SER ENTREGUE NO PRÓPRIO TABULEIRO E COBERTO COM FILME PLÁSTICO PARA ALIMENTOS. O FORNECEDOR DEVE GARANTIR O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 24 HORAS.		
7	100	KG	BOLO DE CENOURA COM COBERTURA DE CHOCOLATE - MASSA LEVE, FARINHA DE TRIGO, CENOURA E DEMAIS INGREDIENTES DE EXCELENTE QUALIDADE, COBERTURA DE BRIGADEIRO COM CHOCOLATE GRANULADO. SUA CONFECCÃO DEVE RESPEITAR AS BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO, ISENTO DE QUALQUER CONTAMINAÇÃO OU ADULTERAÇÃO COMO APARÊNCIA E SABOR DE QUEIMADO, ODOR DE FERMENTAÇÃO, OVO OU FUMAÇA; DEVE ESTAR ASSADO UNIFORMEMENTE SEM PORÇÕES DE MASSA CRUA EM TABULEIRO DE 60X40CM, DEVENDO SER ENTREGUE NO PRÓPRIO TABULEIRO E COBERTO COM FILME PLÁSTICO PARA ALIMENTOS. O FORNECEDOR DEVE GARANTIR O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 24 HORAS.		

8	100	KG	BOLO DE CENOURA COM COBERTURA DE CHOCOLATE - MASSA LEVE, FARINHA DE TRIGO, CENOURA E DEMAIS INGREDIENTES DE EXCELENTE QUALIDADE, COBERTURA DE BRIGADEIRO COM CHOCOLATE GRANULADO. SUA CONFECCÃO DEVE RESPEITAR AS BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO, ISENTO DE QUALQUER CONTAMINAÇÃO OU ADULTERAÇÃO COMO APARÊNCIA E SABOR DE QUEIMADO, ODOR DE FERMENTAÇÃO, OVO OU FUMAÇA; DEVE ESTAR ASSADO UNIFORMEMENTE SEM PORÇÕES DE MASSA CRUA EM TABULEIRO DE 60X40CM, DEVENDO SER ENTREGUE NO PRÓPRIO TABULEIRO E COBERTO COM FILME PLÁSTICO PARA ALIMENTOS. O FORNECEDOR DEVE GARANTIR O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 24 HORAS.		
9	40	KG	BOLO DE CENOURA COM COBERTURA DE CHOCOLATE - MASSA LEVE, FARINHA DE TRIGO, CENOURA E DEMAIS INGREDIENTES DE EXCELENTE QUALIDADE, COBERTURA DE BRIGADEIRO COM CHOCOLATE GRANULADO. SUA CONFECCÃO DEVE RESPEITAR AS BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO, ISENTO DE QUALQUER CONTAMINAÇÃO OU ADULTERAÇÃO COMO APARÊNCIA E SABOR DE QUEIMADO, ODOR DE FERMENTAÇÃO, OVO OU FUMAÇA; DEVE ESTAR ASSADO UNIFORMEMENTE SEM PORÇÕES DE MASSA CRUA EM TABULEIRO DE 60X40CM, DEVENDO SER ENTREGUE NO PRÓPRIO TABULEIRO E COBERTO COM FILME PLÁSTICO PARA ALIMENTOS. O FORNECEDOR DEVE GARANTIR O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 24 HORAS.		
10	100	KG	BOLO DE CHOCOLATE COM COBERTURA DE CHOCOLATE MASSA LEVE, FARINHA DE TRIGO, CENOURA E DEMAIS INGREDIENTES DE EXCELENTE QUALIDADE, COBERTURA DE BRIGADEIRO COM CHOCOLATE GRANULADO. SUA CONFECCÃO DEVE RESPEITAR AS BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO, ISENTO DE QUALQUER CONTAMINAÇÃO OU ADULTERAÇÃO COMO APARÊNCIA E SABOR DE QUEIMADO, ODOR DE FERMENTAÇÃO, OVO OU FUMAÇA; DEVE ESTAR ASSADO UNIFORMEMENTE SEM PORÇÕES DE MASSA CRUA EM TABULEIRO DE 60X40CM, DEVENDO SER ENTREGUE NO PRÓPRIO TABULEIRO E COBERTO COM FILME PLÁSTICO PARA ALIMENTOS. O FORNECEDOR DEVE GARANTIR O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 24 HORAS.		
11	100	KG	BOLO DE CHOCOLATE COM COBERTURA DE CHOCOLATE MASSA LEVE, FARINHA DE TRIGO, CENOURA E DEMAIS INGREDIENTES DE EXCELENTE QUALIDADE, COBERTURA DE BRIGADEIRO COM CHOCOLATE GRANULADO. SUA CONFECCÃO DEVE RESPEITAR AS BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO, ISENTO DE QUALQUER CONTAMINAÇÃO OU ADULTERAÇÃO COMO APARÊNCIA E SABOR DE QUEIMADO, ODOR DE FERMENTAÇÃO, OVO OU FUMAÇA; DEVE ESTAR ASSADO UNIFORMEMENTE SEM PORÇÕES DE MASSA CRUA EM TABULEIRO DE 60X40CM, DEVENDO SER ENTREGUE NO PRÓPRIO TABULEIRO E COBERTO COM FILME PLÁSTICO PARA ALIMENTOS. O FORNECEDOR DEVE GARANTIR O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 24 HORAS.		
12	100	KG	BOLO SIMPLES MASSA LEVE, FARINHA DE TRIGO E DEMAIS INGREDIENTE DE EXCELENTE QUALIDADE; SUA CONFECCÃO DEVE RESPEITAR AS BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO, ISENTO DE QUALQUER CONTAMINAÇÃO OU ADULTERAÇÃO COMO APARÊNCIA E SABOR DE QUEIMADO, ODOR DE FERMENTAÇÃO, DE OVO OU FUMAÇA; DEVE ESTAR ASSADO UNIFORMEMENTE SEM PORÇÕES DE MASSA CRUA, EM TABULEIRO DE 60X40CM, E ENTREGUE NO PRÓPRIO TABULEIRO COBERTO COM FILME PLÁSTICO PARA ALIMENTOS. O FORNECEDOR DEVE GARANTIR O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 24 HORAS.		



13	200	KG	BOLO SIMPLES MASSA LEVE, FARINHA DE TRIGO E DEMAIS INGREDIENTE DE EXCELENTE QUALIDADE; SUA CONFECÇÃO DEVE RESPEITAR AS BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO, ISENTO DE QUALQUER CONTAMINAÇÃO OU ADULTERAÇÃO COMO APARÊNCIA E SABOR DE QUEIMADO, ODOR DE FERMENTAÇÃO, DE OVO OU FUMAÇA; DEVE ESTAR ASSADO UNIFORMEMENTE SEM PORÇÕES DE MASSA CRUA, EM TABULEIRO DE 60X40CM, E ENTREGUE NO PRÓPRIO TABULEIRO COBERTO COM FILME PLÁSTICO PARA ALIMENTOS. O FORNECEDOR DEVE GARANTIR O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 24 HORAS.		
14	100	KG	BOLO SIMPLES MASSA LEVE, FARINHA DE TRIGO E DEMAIS INGREDIENTE DE EXCELENTE QUALIDADE; SUA CONFECÇÃO DEVE RESPEITAR AS BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO, ISENTO DE QUALQUER CONTAMINAÇÃO OU ADULTERAÇÃO COMO APARÊNCIA E SABOR DE QUEIMADO, ODOR DE FERMENTAÇÃO, DE OVO OU FUMAÇA; DEVE ESTAR ASSADO UNIFORMEMENTE SEM PORÇÕES DE MASSA CRUA, EM TABULEIRO DE 60X40CM, E ENTREGUE NO PRÓPRIO TABULEIRO COBERTO COM FILME PLÁSTICO PARA ALIMENTOS. O FORNECEDOR DEVE GARANTIR O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 24 HORAS.		
15	10	KG	BOLO SIMPLES MASSA LEVE, FARINHA DE TRIGO E DEMAIS INGREDIENTE DE EXCELENTE QUALIDADE; SUA CONFECÇÃO DEVE RESPEITAR AS BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO, ISENTO DE QUALQUER CONTAMINAÇÃO OU ADULTERAÇÃO COMO APARÊNCIA E SABOR DE QUEIMADO, ODOR DE FERMENTAÇÃO, DE OVO OU FUMAÇA; DEVE ESTAR ASSADO UNIFORMEMENTE SEM PORÇÕES DE MASSA CRUA, EM TABULEIRO DE 60X40CM, E ENTREGUE NO PRÓPRIO TABULEIRO COBERTO COM FILME PLÁSTICO PARA ALIMENTOS. O FORNECEDOR DEVE GARANTIR O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 24 HORAS.		
16	100	KG	BOLO SIMPLES COM COBERTURA MASSA LEVE, FARINHA DE TRIGO E DEMAIS INGREDIENTE DE EXCELENTE QUALIDADE, COBERTURA DE LEITE CONDENSADO E COCO RALADO. SUA CONFECÇÃO DEVE RESPEITAR AS BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO, ISENTO DE QUALQUER CONTAMINAÇÃO OU ADULTERAÇÃO COMO APARÊNCIA E SABOR DE QUEIMADO, ODOR DE FERMENTAÇÃO, OVO OU FUMAÇA; DEVE ESTAR ASSADO UNIFORMEMENTE SEM PORÇÕES DE MASSA CRUA EM TABULEIRO DE 60X40CM, DEVENDO SER ENTREGUE NO PRÓPRIO TABULEIRO E COBERTO COM FILME PLÁSTICO PARA ALIMENTOS. O FORNECEDOR DEVE GARANTIR O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 24 HORAS.		
17	100	KG	BOLO SIMPLES COM COBERTURA MASSA LEVE, FARINHA DE TRIGO E DEMAIS INGREDIENTE DE EXCELENTE QUALIDADE, COBERTURA DE LEITE CONDENSADO E COCO RALADO. SUA CONFECÇÃO DEVE RESPEITAR AS BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO, ISENTO DE QUALQUER CONTAMINAÇÃO OU ADULTERAÇÃO COMO APARÊNCIA E SABOR DE QUEIMADO, ODOR DE FERMENTAÇÃO, OVO OU FUMAÇA; DEVE ESTAR ASSADO UNIFORMEMENTE SEM PORÇÕES DE MASSA CRUA EM TABULEIRO DE 60X40CM, DEVENDO SER ENTREGUE NO PRÓPRIO TABULEIRO E COBERTO COM FILME PLÁSTICO PARA ALIMENTOS. O FORNECEDOR DEVE GARANTIR O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 24 HORAS.		
18	30	KG	BOLO SIMPLES COM COBERTURA MASSA LEVE, FARINHA DE TRIGO E DEMAIS INGREDIENTE DE EXCELENTE QUALIDADE, COBERTURA DE LEITE CONDENSADO E COCO RALADO. SUA CONFECÇÃO DEVE RESPEITAR AS BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO, ISENTO DE QUALQUER		

			CONTAMINAÇÃO OU ADULTERAÇÃO COMO APARÊNCIA E SABOR DE QUEIMADO, ODOR DE FERMENTAÇÃO, OVO OU FUMAÇA; DEVE ESTAR ASSADO UNIFORMEMENTE SEM PORÇÕES DE MASSA CRUA EM TABULEIRO DE 60X40CM, DEVENDO SER ENTREGUE NO PRÓPRIO TABULEIRO E COBERTO COM FILME PLÁSTICO PARA ALIMENTOS. O FORNECEDOR DEVE GARANTIR O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 24 HORAS.		
19	20	KG	BOLO SIMPLES COM COBERTURA MASSA LEVE, FARINHA DE TRIGO E DEMAIS INGREDIENTE DE EXCELENTE QUALIDADE, COBERTURA DE LEITE CONDENSADO E COCO RALADO. SUA CONFECCÃO DEVE RESPEITAR AS BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO, ISENTO DE QUALQUER CONTAMINAÇÃO OU ADULTERAÇÃO COMO APARÊNCIA E SABOR DE QUEIMADO, ODOR DE FERMENTAÇÃO, OVO OU FUMAÇA; DEVE ESTAR ASSADO UNIFORMEMENTE SEM PORÇÕES DE MASSA CRUA EM TABULEIRO DE 60X40CM, DEVENDO SER ENTREGUE NO PRÓPRIO TABULEIRO E COBERTO COM FILME PLÁSTICO PARA ALIMENTOS. O FORNECEDOR DEVE GARANTIR O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 24 HORAS.		
20	300	UN	BROA DE FUBÁ DEVE SER CONFECCIONADO COM CONDIMENTOS NATURAIS E DEMAIS INGREDIENTES DE EXCELENTE QUALIDADE. EM FORMATO ARREDONDADO, ACONDICIONADO EM VASILHAMES PLÁSTICOS RETORÁVEIS E COBERTOS COM FILME PLÁSTICO TRANSPARENTE PRÓPRIO PARA ALIMENTOS. APRESENTAR COR, SABOR E TEXTURA TÍPICOS. ISENTO DE QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO OU ADULTERAÇÃO, NÃO DEVE APRESENTAR SABOR NEM APARÊNCIA DE QUEIMADO, SUA CONFECCÃO DEVE RESPEITAR AS BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS. O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 24 HORAS. PESANDO EM MÉDIA 50G A UNIDADE.		
21	200	UN	BROA DE FUBÁ DEVE SER CONFECCIONADO COM CONDIMENTOS NATURAIS E DEMAIS INGREDIENTES DE EXCELENTE QUALIDADE. EM FORMATO ARREDONDADO, ACONDICIONADO EM VASILHAMES PLÁSTICOS RETORÁVEIS E COBERTOS COM FILME PLÁSTICO TRANSPARENTE PRÓPRIO PARA ALIMENTOS. APRESENTAR COR, SABOR E TEXTURA TÍPICOS. ISENTO DE QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO OU ADULTERAÇÃO, NÃO DEVE APRESENTAR SABOR NEM APARÊNCIA DE QUEIMADO, SUA CONFECCÃO DEVE RESPEITAR AS BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS. O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 24 HORAS. PESANDO EM MÉDIA 50G A UNIDADE.		
22	400	UN	BROA DE FUBÁ DEVE SER CONFECCIONADO COM CONDIMENTOS NATURAIS E DEMAIS INGREDIENTES DE EXCELENTE QUALIDADE. EM FORMATO ARREDONDADO, ACONDICIONADO EM VASILHAMES PLÁSTICOS RETORÁVEIS E COBERTOS COM FILME PLÁSTICO TRANSPARENTE PRÓPRIO PARA ALIMENTOS. APRESENTAR COR, SABOR E TEXTURA TÍPICOS. ISENTO DE QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO OU ADULTERAÇÃO, NÃO DEVE APRESENTAR SABOR NEM APARÊNCIA DE QUEIMADO, SUA CONFECCÃO DEVE RESPEITAR AS BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS. O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 24 HORAS. PESANDO EM MÉDIA 50G A UNIDADE.		
23	300	UN	BROA DE FUBÁ DEVE SER CONFECCIONADO COM CONDIMENTOS NATURAIS E DEMAIS INGREDIENTES DE EXCELENTE QUALIDADE. EM		

			FORMATO ARREDONDADO, ACONDICIONADO EM VASILHAMES PLÁSTICOS RETORÁVEIS E COBERTOS COM FILME PLÁSTICO TRANSPARENTE PRÓPRIO PARA ALIMENTOS. APRESENTAR COR, SABOR E TEXTURA TÍPICOS. ISENTO DE QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO OU ADULTERAÇÃO, NÃO DEVE APRESENTAR SABOR NEM APARÊNCIA DE QUEIMADO, SUA CONFECCÃO DEVE RESPEITAR AS BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS. O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 24 HORAS. PESANDO EM MÉDIA 50G A UNIDADE.		
24	200	UN	BROA DE FUBÁ DEVE SER CONFECCIONADO COM CONDIMENTOS NATURAIS E DEMAIS INGREDIENTES DE EXCELENTE QUALIDADE. EM FORMATO ARREDONDADO, ACONDICIONADO EM VASILHAMES PLÁSTICOS RETORÁVEIS E COBERTOS COM FILME PLÁSTICO TRANSPARENTE PRÓPRIO PARA ALIMENTOS. APRESENTAR COR, SABOR E TEXTURA TÍPICOS. ISENTO DE QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO OU ADULTERAÇÃO, NÃO DEVE APRESENTAR SABOR NEM APARÊNCIA DE QUEIMADO, SUA CONFECCÃO DEVE RESPEITAR AS BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS. O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 24 HORAS. PESANDO EM MÉDIA 50G A UNIDADE.		
25	600	UN	LANCHE NATURAL CONTENDO PÃO FRANCÊS, RECHEADO DE CENOURA, ALFACE, TOMATE, MUSSARELA, PATÊ DE FRANGO OU PEITO DE PERU.		
26	2500	UN	LANCHE NATURAL CONTENDO PÃO FRANCÊS, RECHEADO DE CENOURA, ALFACE, TOMATE, MUSSARELA, PATÊ DE FRANGO OU PEITO DE PERU.		
27	550	UN	LANCHE NATURAL CONTENDO PÃO FRANCÊS, RECHEADO DE CENOURA, ALFACE, TOMATE, MUSSARELA, PATÊ DE FRANGO OU PEITO DE PERU.		
28	600	UN	LANCHE NATURAL CONTENDO PÃO FRANCÊS, RECHEADO DE CENOURA, ALFACE, TOMATE, MUSSARELA, PATÊ DE FRANGO OU PEITO DE PERU.		
29	300	UN	LANCHE NATURAL CONTENDO PÃO FRANCÊS, RECHEADO DE CENOURA, ALFACE, TOMATE, MUSSARELA, PATÊ DE FRANGO OU PEITO DE PERU.		
30	500	UN	MINI LANCHE NATURAL, CONTENDO MINI PÃO FRANCÊS, RECHEADO DE CENOURA, ALFACE, TOMATE, MUSSARELA, PATÊ DE FRANGO OU PEITO DE PERU.		
31	800	UN	MINI LANCHE NATURAL, CONTENDO MINI PÃO FRANCÊS, RECHEADO DE CENOURA, ALFACE, TOMATE, MUSSARELA, PATÊ DE FRANGO OU PEITO DE PERU.		
32	300	UN	MINI LANCHE NATURAL, CONTENDO MINI PÃO FRANCÊS, RECHEADO DE CENOURA, ALFACE, TOMATE, MUSSARELA, PATÊ DE FRANGO OU PEITO DE PERU.		
33	1500	UN	MINI PÃO FRANCÊS PRODUZIDO COM FARINHA DE TRIGO E DEMAIS INGREDIENTES DE EXCELENTE QUALIDADE, EM FORMATO FUSIFORME. APRESENTAR COR, SABOR E TEXTURA TÍPICOS. ISENTO DE QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO OU ADULTERAÇÃO, NÃO DEVE APRESENTAR SABOR NEM APARÊNCIA DE QUEIMADO, SUA CONFECCÃO DEVE RESPEITAR AS BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS. DEVE SER ENTREGUE EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES ATÓXICOS PRÓPRIOS PARA ALIMENTAÇÃO. DEVE ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA RDC Nº 90 DE 18 DE OUTUBRO DE 2000. O FORNECIMENTO DEVERÁ GARANTIR O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 24 HORAS. RECHEADO DE PRESUNTO E MUSSARELA.		
34	200	KG	PÃO DE QUEIJO DEVE SER CONFECCIONADO COM POLVILHO, QUEIJO E DEMAIS INGREDIENTES DE EXCELENTE QUALIDADE. EM FORMATO		

			ARREDONDADO, ACONDICIONADO EM VASILHAS DE PLÁSTICO RETORNÁVEIS E COBERTOS EM FILME PLÁSTICO TRANSPARENTE PRÓPRIO PARA ALIMENTOS. APRESENTAR COR, SABOR E TEXTURA TÍPICOS. ISENTOS DE QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO OU ADULTERAÇÃO, NÃO DEVE APRESENTAR SABOR NEM APARÊNCIA DE QUEIMADO, SUA CONFECCÃO DEVE RESPEITAR AS BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS. DEVE ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA RDC Nº 90 DE 18 DE OUTUBRO DE 2000. O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 24 HORAS PESANDO EM MÉDIA 25 A 30 G A UNIDADE.		
35	30	KG	PÃO DE QUEIJO DEVE SER CONFECCIONADO COM POLVILHO, QUEIJO E DEMAIS INGREDIENTES DE EXCELENTE QUALIDADE. EM FORMATO ARREDONDADO, ACONDICIONADO EM VASILHAS DE PLÁSTICO RETORNÁVEIS E COBERTOS EM FILME PLÁSTICO TRANSPARENTE PRÓPRIO PARA ALIMENTOS. APRESENTAR COR, SABOR E TEXTURA TÍPICOS. ISENTOS DE QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO OU ADULTERAÇÃO, NÃO DEVE APRESENTAR SABOR NEM APARÊNCIA DE QUEIMADO, SUA CONFECCÃO DEVE RESPEITAR AS BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS. DEVE ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA RDC Nº 90 DE 18 DE OUTUBRO DE 2000. O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 24 HORAS PESANDO EM MÉDIA 25 A 30 G A UNIDADE.		
36	20	KG	PÃO DE QUEIJO DEVE SER CONFECCIONADO COM POLVILHO, QUEIJO E DEMAIS INGREDIENTES DE EXCELENTE QUALIDADE. EM FORMATO ARREDONDADO, ACONDICIONADO EM VASILHAS DE PLÁSTICO RETORNÁVEIS E COBERTOS EM FILME PLÁSTICO TRANSPARENTE PRÓPRIO PARA ALIMENTOS. APRESENTAR COR, SABOR E TEXTURA TÍPICOS. ISENTOS DE QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO OU ADULTERAÇÃO, NÃO DEVE APRESENTAR SABOR NEM APARÊNCIA DE QUEIMADO, SUA CONFECCÃO DEVE RESPEITAR AS BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS. DEVE ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA RDC Nº 90 DE 18 DE OUTUBRO DE 2000. O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 24 HORAS PESANDO EM MÉDIA 25 A 30 G A UNIDADE.		
37	200	KG	PÃO DE QUEIJO DEVE SER CONFECCIONADO COM POLVILHO, QUEIJO E DEMAIS INGREDIENTES DE EXCELENTE QUALIDADE. EM FORMATO ARREDONDADO, ACONDICIONADO EM VASILHAS DE PLÁSTICO RETORNÁVEIS E COBERTOS EM FILME PLÁSTICO TRANSPARENTE PRÓPRIO PARA ALIMENTOS. APRESENTAR COR, SABOR E TEXTURA TÍPICOS. ISENTOS DE QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO OU ADULTERAÇÃO, NÃO DEVE APRESENTAR SABOR NEM APARÊNCIA DE QUEIMADO, SUA CONFECCÃO DEVE RESPEITAR AS BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS. DEVE ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA RDC Nº 90 DE 18 DE OUTUBRO DE 2000. O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 24 HORAS PESANDO EM MÉDIA 25 A 30 G A UNIDADE.		
38	30	KG	PÃO DE QUEIJO DEVE SER CONFECCIONADO COM POLVILHO, QUEIJO E DEMAIS INGREDIENTES DE EXCELENTE QUALIDADE. EM FORMATO ARREDONDADO, ACONDICIONADO EM VASILHAS DE PLÁSTICO RETORNÁVEIS E COBERTOS EM FILME PLÁSTICO TRANSPARENTE PRÓPRIO PARA ALIMENTOS. APRESENTAR COR, SABOR E TEXTURA TÍPICOS. ISENTOS DE QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO OU ADULTERAÇÃO, NÃO DEVE APRESENTAR SABOR NEM APARÊNCIA DE		

			QUEIMADO, SUA CONFECCÃO DEVE RESPEITAR AS BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS. DEVE ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA RDC Nº 90 DE 18 DE OUTUBRO DE 2000. O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 24 HORAS PESANDO EM MÉDIA 25 A 30 G A UNIDADE.		
39	20	KG	PÃO DE QUEIJO DEVE SER CONFECCIONADO COM POLVILHO, QUEIJO E DEMAIS INGREDIENTES DE EXCELENTE QUALIDADE. EM FORMATO ARREDONDADO, ACONDICIONADO EM VASILHAS DE PLÁSTICO RETORNÁVEIS E COBERTOS EM FILME PLÁSTICO TRANSPARENTE PRÓPRIO PARA ALIMENTOS. APRESENTAR COR, SABOR E TEXTURA TÍPICOS. ISENTOS DE QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO OU ADULTERAÇÃO, NÃO DEVE APRESENTAR SABOR NEM APARÊNCIA DE QUEIMADO, SUA CONFECCÃO DEVE RESPEITAR AS BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS. DEVE ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA RDC Nº 90 DE 18 DE OUTUBRO DE 2000. O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 24 HORAS PESANDO EM MÉDIA 25 A 30 G A UNIDADE.		
40	600	KG	PÃO DOCE, PRODUZIDO COM FARINHA DE TRIGO AÇÚCAR E DEMAIS INGREDIENTES DE EXCELENTE QUALIDADE, EM FORMATO FUSIFORME. APRESENTAR COR, SABOR E TEXTURA TÍPICOS. ISENTO DE QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO OU ADULTERAÇÃO, NÃO DEVE APRESENTAR SABOR NEM APARÊNCIA DE QUEIMADO, SUA CONFECCÃO DEVE RESPEITAR AS BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS. DEVE SER ENTREGUE NOS FORMATOS SOLICITADOS (REDONDO/HAMBÚRGUER OU FUSIFORME/HOTDOG), EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES ATÓXICOS PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS. DEVE ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA rdc Nº 90 DE 18 DE OUTUBRO DE 2000. O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR O PROZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 24 HORAS.		
41	750	KG	PÃO DOCE, PRODUZIDO COM FARINHA DE TRIGO AÇÚCAR E DEMAIS INGREDIENTES DE EXCELENTE QUALIDADE, EM FORMATO FUSIFORME. APRESENTAR COR, SABOR E TEXTURA TÍPICOS. ISENTO DE QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO OU ADULTERAÇÃO, NÃO DEVE APRESENTAR SABOR NEM APARÊNCIA DE QUEIMADO, SUA CONFECCÃO DEVE RESPEITAR AS BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS. DEVE SER ENTREGUE NOS FORMATOS SOLICITADOS (REDONDO/HAMBÚRGUER OU FUSIFORME/HOTDOG), EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES ATÓXICOS PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS. DEVE ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA rdc Nº 90 DE 18 DE OUTUBRO DE 2000. O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR O PROZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 24 HORAS.		
42	600	KG	PÃO DOCE, PRODUZIDO COM FARINHA DE TRIGO AÇÚCAR E DEMAIS INGREDIENTES DE EXCELENTE QUALIDADE, EM FORMATO FUSIFORME. APRESENTAR COR, SABOR E TEXTURA TÍPICOS. ISENTO DE QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO OU ADULTERAÇÃO, NÃO DEVE APRESENTAR SABOR NEM APARÊNCIA DE QUEIMADO, SUA CONFECCÃO DEVE RESPEITAR AS BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS. DEVE SER ENTREGUE NOS FORMATOS SOLICITADOS (REDONDO/HAMBÚRGUER OU FUSIFORME/HOTDOG), EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES ATÓXICOS PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS. DEVE ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA rdc Nº 90 DE 18 DE OUTUBRO DE 2000. O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR O PROZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 24 HORAS.		

43	500	KG	PÃO FRANCÊS PRODUZIDO COM FARINHA DE TRIGO E DEMAIS INGREDIENTES DE EXCELENTE QUALIDADE, EM FORMATO FUSIFORME. APRESENTAR COR, SABOR E TEXTURA TÍPICOS. ISENTO DE QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO OU ADULTERAÇÃO, NÃO DEVE APRESENTAR SABOR NEM APARÊNCIA DE QUEIMADO, SUA CONFECÇÃO DEVE RESPEITAR AS BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS. DEVE SER ENTREGUE EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES ATÓXICOS PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS. O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 24 HORAS. PESO MÍNIMO DE 50G A UNIDADE.		
44	500	UN	PÃO FRANCÊS RECHEADO COM 2 FATIAS DE PRESUNTO E 2 FATIAS DE MUSSARELA, TIPO MISTO QUENTE.		
45	200	UN	PÃO FRANCÊS RECHEADO COM 2 FATIAS DE PRESUNTO E 2 FATIAS DE MUSSARELA, TIPO MISTO QUENTE.		
46	1500	KG	PÃO FRANCÊS, PRODUZIDO COM FARINHA DE TRIGO E DEMAIS INGREDIENTES DE EXCELENTE QUALIDADE EM FORMATO FUSIFORME. APRESENTAR COR, SABOR E TEXTURA TÍPICOS. ISENTO DE QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO OU ADULTERAÇÃO, NÃO DEVE APRESENTAR SABOR NEM APARÊNCIA DE QUEIMADO, SUA CONFECÇÃO DEVE RESPEITAR AS BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS. DEVE SER ENTREGUE EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES ATÓXICOS PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS. DEVE ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA RDC Nº 90 DE 18 DE OUTUBRO DE 2000. O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 24 HORAS. PESO MÍNIMO DE 50 GR.		
47	500	KG	PÃO FRANCÊS, PRODUZIDO COM FARINHA DE TRIGO E DEMAIS INGREDIENTES DE EXCELENTE QUALIDADE EM FORMATO FUSIFORME. APRESENTAR COR, SABOR E TEXTURA TÍPICOS. ISENTO DE QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO OU ADULTERAÇÃO, NÃO DEVE APRESENTAR SABOR NEM APARÊNCIA DE QUEIMADO, SUA CONFECÇÃO DEVE RESPEITAR AS BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS. DEVE SER ENTREGUE EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES ATÓXICOS PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS. DEVE ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA RDC Nº 90 DE 18 DE OUTUBRO DE 2000. O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 24 HORAS. PESO MÍNIMO DE 50 GR.		
48	2000	KG	PÃO FRANCÊS, PRODUZIDO COM FARINHA DE TRIGO E DEMAIS INGREDIENTES DE EXCELENTE QUALIDADE EM FORMATO FUSIFORME. APRESENTAR COR, SABOR E TEXTURA TÍPICOS. ISENTO DE QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO OU ADULTERAÇÃO, NÃO DEVE APRESENTAR SABOR NEM APARÊNCIA DE QUEIMADO, SUA CONFECÇÃO DEVE RESPEITAR AS BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS. DEVE SER ENTREGUE EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES ATÓXICOS PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS. DEVE ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA RDC Nº 90 DE 18 DE OUTUBRO DE 2000. O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 24 HORAS. PESO MÍNIMO DE 50 GR.		
49	2000	KG	PÃO FRANCÊS, PRODUZIDO COM FARINHA DE TRIGO E DEMAIS INGREDIENTES DE EXCELENTE QUALIDADE EM FORMATO FUSIFORME. APRESENTAR COR, SABOR E TEXTURA TÍPICOS. ISENTO DE QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO OU ADULTERAÇÃO, NÃO DEVE APRESENTAR SABOR NEM APARÊNCIA DE QUEIMADO, SUA CONFECÇÃO DEVE RESPEITAR AS BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS.		

			DEVE SER ENTREGUE EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES ATÓXICOS PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS. DEVE ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA RDC Nº 90 DE 18 DE OUTUBRO DE 2000. O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR O PRAZO DE VALIDADE MINIMO DE 24 HORAS. PESO MÍNIMO DE 50 GR.		
50	1500	KG	PÃO FRANCÊS, PRODUZIDO COM FARINHA DE TRIGO E DEMAIS INGREDIENTES DE EXCELENTE QUALIDADE EM FORMATO FUSIFORME.APRESENTAR COR, SABOR E TEXTURA TÍPICOS. ISENTO DE QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO OU ADULTERAÇÃO, NÃO DEVE APRESENTAR SABOR NEM APARÊNCIA DE QUEIMADO, SUA CONFECCÃO DEVE RESPEITAR AS BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS. DEVE SER ENTREGUE EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES ATÓXICOS PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS. DEVE ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA RDC Nº 90 DE 18 DE OUTUBRO DE 2000. O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR O PRAZO DE VALIDADE MINIMO DE 24 HORAS. PESO MÍNIMO DE 50 GR.		
51	125	KG	PÃO FRANCÊS, PRODUZIDO COM FARINHA DE TRIGO E DEMAIS INGREDIENTES DE EXCELENTE QUALIDADE EM FORMATO FUSIFORME.APRESENTAR COR, SABOR E TEXTURA TÍPICOS. ISENTO DE QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO OU ADULTERAÇÃO, NÃO DEVE APRESENTAR SABOR NEM APARÊNCIA DE QUEIMADO, SUA CONFECCÃO DEVE RESPEITAR AS BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS. DEVE SER ENTREGUE EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES ATÓXICOS PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS. DEVE ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA RDC Nº 90 DE 18 DE OUTUBRO DE 2000. O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR O PRAZO DE VALIDADE MINIMO DE 24 HORAS. PESO MÍNIMO DE 50 GR.		
52	100	KG	PÃO FRANCÊS, PRODUZIDO COM FARINHA DE TRIGO E DEMAIS INGREDIENTES DE EXCELENTE QUALIDADE EM FORMATO FUSIFORME.APRESENTAR COR, SABOR E TEXTURA TÍPICOS. ISENTO DE QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO OU ADULTERAÇÃO, NÃO DEVE APRESENTAR SABOR NEM APARÊNCIA DE QUEIMADO, SUA CONFECCÃO DEVE RESPEITAR AS BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS. DEVE SER ENTREGUE EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES ATÓXICOS PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS. DEVE ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA RDC Nº 90 DE 18 DE OUTUBRO DE 2000. O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR O PRAZO DE VALIDADE MINIMO DE 24 HORAS. PESO MÍNIMO DE 50 GR.		
53	150	KG	PÃO FRANCÊS, PRODUZIDO COM FARINHA DE TRIGO E DEMAIS INGREDIENTES DE EXCELENTE QUALIDADE EM FORMATO FUSIFORME.APRESENTAR COR, SABOR E TEXTURA TÍPICOS. ISENTO DE QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO OU ADULTERAÇÃO, NÃO DEVE APRESENTAR SABOR NEM APARÊNCIA DE QUEIMADO, SUA CONFECCÃO DEVE RESPEITAR AS BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS. DEVE SER ENTREGUE EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES ATÓXICOS PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS. DEVE ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA RDC Nº 90 DE 18 DE OUTUBRO DE 2000. O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR O PRAZO DE VALIDADE MINIMO DE 24 HORAS. PESO MÍNIMO DE 50 GR.		
54	1000	KG	PÃO FRANCÊS, PRODUZIDO COM FARINHA DE TRIGO E DEMAIS INGREDIENTES DE EXCELENTE QUALIDADE EM FORMATO FUSIFORME.APRESENTAR COR, SABOR E TEXTURA TÍPICOS. ISENTO DE QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO OU ADULTERAÇÃO, NÃO DEVE		

			APRESENTAR SABOR NEM APARÊNCIA DE QUEIMADO, SUA CONFECCÃO DEVE RESPEITAR AS BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS. DEVE SER ENTREGUE EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES ATÓXICOS PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS. DEVE ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA RDC Nº 90 DE 18 DE OUTUBRO DE 2000. O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR O PRAZO DE VALIDADE MINIMO DE 24 HORAS. PESO MÍNIMO DE 50 GR.		
55	20	KG	PÃO FRANCÊS, PRODUZIDO COM FARINHA DE TRIGO E DEMAIS INGREDIENTES DE EXCELENTE QUALIDADE EM FORMATO FUSIFORME. APRESENTAR COR, SABOR E TEXTURA TÍPICOS. ISENTO DE QUALQUER TIPO DE CONTAMINAÇÃO OU ADULTERAÇÃO, NÃO DEVE APRESENTAR SABOR NEM APARÊNCIA DE QUEIMADO, SUA CONFECCÃO DEVE RESPEITAR AS BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS. DEVE SER ENTREGUE EM SACOS PLÁSTICOS TRANSPARENTES ATÓXICOS PRÓPRIOS PARA ALIMENTOS. DEVE ATENDER AS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA RDC Nº 90 DE 18 DE OUTUBRO DE 2000. O FORNECEDOR DEVERÁ GARANTIR O PRAZO DE VALIDADE MINIMO DE 24 HORAS. PESO MÍNIMO DE 50 GR.		
56	100	UN	PÃO PIZZA PRODUZIDO COM FARINHA DE TRIGO E DEMAIS INGREDIENTES DE EXCELENTE QUALIDADE, RECHEIO COM PRESUNTO, MUSSARELA, TOMATE E ORÉGANO; SUA CONFECCÃO DEVE RESPEITAR AS BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO ISENTO DE QUALQUER CONTAMINAÇÃO OU ADULTERAÇÃO COMO APARÊNCIA E SABOR DE QUEIMADO; TAMANHO UNIFORME. O FORNECEDOR DEVE GARANTIR O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 24 HORAS.		
57	100	UN	PÃO PIZZA PRODUZIDO COM FARINHA DE TRIGO E DEMAIS INGREDIENTES DE EXCELENTE QUALIDADE, RECHEIO COM PRESUNTO, MUSSARELA, TOMATE E ORÉGANO; SUA CONFECCÃO DEVE RESPEITAR AS BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO ISENTO DE QUALQUER CONTAMINAÇÃO OU ADULTERAÇÃO COMO APARÊNCIA E SABOR DE QUEIMADO; TAMANHO UNIFORME. O FORNECEDOR DEVE GARANTIR O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 24 HORAS.		
58	50	UN	PÃO PIZZA PRODUZIDO COM FARINHA DE TRIGO E DEMAIS INGREDIENTES DE EXCELENTE QUALIDADE, RECHEIO COM PRESUNTO, MUSSARELA, TOMATE E ORÉGANO; SUA CONFECCÃO DEVE RESPEITAR AS BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO ISENTO DE QUALQUER CONTAMINAÇÃO OU ADULTERAÇÃO COMO APARÊNCIA E SABOR DE QUEIMADO; TAMANHO UNIFORME. O FORNECEDOR DEVE GARANTIR O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 24 HORAS.		
59	300	KG	PÃO TIPO CACHORRO QUENTE PRODUZIDO COM FARINHA DE TRIGO E DEMAIS INGREDIENTES DE EXCELENTE QUALIDADE EM FORMATOS: REDONDO/HAMBÚRGUER OU FUSIFORME/HOT DOG; APRESENTAR COR, SABOR E TEXTURA TÍPICOS; SUA CONFECCÃO DEVE RESPEITAR AS BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO ISENTO DE QUALQUER CONTAMINAÇÃO OU ADULTERAÇÃO COMO APARÊNCIA E SABOR DE QUEIMADO; TAMANHO UNIFORME PESANDO EM MÉDIA 50G. O FORNECEDOR DEVE GARANTIR O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 24 HORAS.		
60	500	KG	PÃO TIPO CACHORRO QUENTE PRODUZIDO COM FARINHA DE TRIGO E DEMAIS INGREDIENTES DE EXCELENTE QUALIDADE EM FORMATOS: REDONDO/HAMBÚRGUER OU FUSIFORME/HOT DOG; APRESENTAR COR, SABOR E TEXTURA TÍPICOS; SUA CONFECCÃO DEVE RESPEITAR AS BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO ISENTO DE QUALQUER CONTAMINAÇÃO		



			OU ADULTERAÇÃO COMO APARÊNCIA E SABOR DE QUEIMADO; TAMANHO UNIFORME PESANDO EM MÉDIA 50G. O FORNECEDOR DEVE GARANTIR O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 24 HORAS.		
61	300	KG	PÃO TIPO CACHORRO QUENTE PRODUZIDO COM FARINHA DE TRIGO E DEMAIS INGREDIENTES DE EXCELENTE QUALIDADE EM FORMATOS: REDONDO/HAMBÚRGUER OU FUSIFORME/HOT DOG; APRESENTAR COR, SABOR E TEXTURA TÍPICOS; SUA CONFECCÃO DEVE RESPEITAR AS BOAS PRÁTICAS DE PRODUÇÃO ISENTA DE QUALQUER CONTAMINAÇÃO OU ADULTERAÇÃO COMO APARÊNCIA E SABOR DE QUEIMADO; TAMANHO UNIFORME PESANDO EM MÉDIA 50G. O FORNECEDOR DEVE GARANTIR O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 24 HORAS.		
62	100	UN	PIZZA GRANDE RECHEADA COM PRESUNTO E OU CALABRESA, MUSSARELA, AZEITONA, TOMATE, ORÉGANO E CEBOLA.O FORNECEDOR DEVE GARANTIR O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 24 HORAS.		
63	100	UN	PIZZA GRANDE RECHEADA COM PRESUNTO E OU CALABRESA, MUSSARELA, AZEITONA, TOMATE, ORÉGANO E CEBOLA.O FORNECEDOR DEVE GARANTIR O PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 24 HORAS.		
64	100	UN	PIZZA GRANDE RECHEADA DE FRANGO, PALMITO,MUSSARELA,TOMATE E CATUPIRY		
65	100	UN	PIZZA GRANDE RECHEADA DE FRANGO, PALMITO,MUSSARELA,TOMATE E CATUPIRY		
66	5	KG	ROSCA (TIPO FORROBODÓ)		
67	20	KG	ROSCA (TIPO FORROBODÓ)		
68	50	CE	SALGADINHOS ASSADOS TAMANHO PEQUENO E UNIFORME; ESFIRRA DE FRANGO/E OU CARNE BOVINA; EMPADA DE FRANGO E CATUPIRY; TORTA DE FRANGO/ E OU CARNE BOVINA COM LEGUMES. A MASSA DEVE SER LEVE		
69	100	CE	SALGADINHOS ASSADOS TAMANHO PEQUENO E UNIFORME, SENDO ESFIRRA DE FRANGO E OU CARNE BOVINA, EMPADA DE FRANGO COM CATUPIRY, TORTA DE FRANGO E OU CARNE BOVINA COM LEGUMES, OBS: A MASSA DEVE SER LEVE.		
70	15	CE	SALGADINHOS ASSADOS TAMANHO PEQUENO E UNIFORME, SENDO ESFIRRA DE FRANGO E OU CARNE BOVINA, EMPADA DE FRANGO COM CATUPIRY, TORTA DE FRANGO E OU CARNE BOVINA COM LEGUMES, OBS: A MASSA DEVE SER LEVE.		
71	2	CE	SALGADINHOS ASSADOS TAMANHO PEQUENO E UNIFORME, SENDO ESFIRRA DE FRANGO E OU CARNE BOVINA, EMPADA DE FRANGO COM CATUPIRY, TORTA DE FRANGO E OU CARNE BOVINA COM LEGUMES, OBS: A MASSA DEVE SER LEVE.		
72	100	CE	SALGADINHOS FRITOS COXINHA DE FRANGO OU CARNE BOVINA, RISOLE DE FRANGO OU CARNE BOVINA, BOLINHA DE QUEIJO, QUIBE FRITO, OBS: MASSA LEVE, OS SALGADINHOS DEVEM SER FRITOS COM ÓLEO NÃO REAPROVEITADO E TAMANHO PEQUENO E UNIFORME.		
73	15	CE	SALGADINHOS FRITOS COXINHA DE FRANGO OU CARNE BOVINA, RISOLE DE FRANGO OU CARNE BOVINA, BOLINHA DE QUEIJO, QUIBE FRITO . OBS MASSA LEVE COM ÓLEO NÃO REAPROVEITADO E TAMANHO PEQUENO E UNIFORME		
74	50	CE	SALGADINHOS FRITOS COXINHA DE FRANGO OU CARNE BOVINA, RISOLE DE FRANGO OU CARNE BOVINA, BOLINHA DE QUEIJO, QUIBE FRITO . OBS MASSA LEVE COM ÓLEO NÃO REAPROVEITADO E TAMANHO PEQUENO E UNIFORME		

75	2	CE	SALGADINHOS FRITOS COXINHA DE FRANGO OU CARNE BOVINA, RISOLE DE FRANGO OU CARNE BOVINA, BOLINHA DE QUEIJO, QUIBE FRITO. OBS MASSA LEVE COM ÓLEO NÃO REAPROVEITADO E TAMANHO PEQUENO E UNIFORME		
----	---	----	--	--	--

**Observação: Fornecedores por gentileza baixar o sistema de cotação disponível no site: <http://www.horusdm.com.br/ferramentas.php>, e posteriormente solicitar ao departamento de licitação e/ou email [licitacao@itapagipe.mg.gov.br](mailto:licitacao@itapagipe.mg.gov.br) a exportação dos itens para cotação. A proposta deve ser entregue em mídia e obrigatoriamente impressa.**

2- O prazo de validade da proposta é de 60 (sessenta) dias corridos, a contar da data de apresentação da proposta.

3- Declaramos que no preço estão incluídos todas as despesas referentes à: todos os impostos, taxas, mão de obra, transporte, prêmios de seguro e emolumentos, decorrentes da obrigação assumida, excluída a Administração de qualquer solidariedade entre outras.

4- Declaramos que o (s) objeto (s) acima solicitado(s)/licitado(s), foi elaborado em conformidade com o Termo de Referência, ANEXO II do Edital, e atende (m) as especificação (ões) mínima (s) exigida (s).

5- Condições de pagamento:.....

DADOS DO PROPONENTE:

Razão Social:

Endereço Completo:

CNPJ:

Telefone:

Fax:

e-mail:

Dados Bancários (no caso de depósito bancário): Ag.

n° conta

Atenciosamente,

Local e data

Nome e assinatura da Licitante  
Representante legal