

PREFEITURA MUNICIPAL DE IBIRUBÁ

**AVISO DE PREGÃO PRESENCIAL PMI033-2021- SRP
SISTEMA REGISTRO DE PREÇOS**

A PREFEITURA MUNICIPAL DE IBIRUBÁ torna público para o conhecimento de quem possa interessar que às **9 horas do dia 02 de agosto de 2021**, na Sala de Reuniões da Comissão Permanente de Licitações, na Rua Tiradentes, 700 – Centro – Ibirubá – RS, a referida comissão estará reunida para recebimento das propostas relativas ao PREGÃO PRESENCIAL PMI033-2021, tipo menor preço, cotação por lote, cujo objeto é o Registro de Preços para a Aquisição de Gêneros Alimentícios destinados a merenda escolar, açúcar e café, destinado aos setores da Prefeitura, fornecidos semanalmente, quinzenalmente e mensalmente, quando houver a necessidade do Município. A fase de lances dar-se-á logo após a digitação das propostas. Os interessados deverão acessar o Edital na íntegra pelo *site* www.ibiruba.rs.gov.br.

Ibirubá - RS, 20 de julho de 2021.

VANIA TERESINHA RODRIGUES LÖSER
Pregoeira

EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL PMI033-2021- SRP

PARA EVITAR TRANSTORNOS DESNECESSÁRIOS, FICA PROIBIDO O USO DE APARELHOS CELULARES QUE DEVEM SER DESLIGADOS OU FICAR EM MODO SILENCIOSO DURANTE TODA A SESSÃO DA LICITAÇÃO. O REPRESENTANTE DEVE TER AUTONOMIA PARA SEUS ATOS. O LICITANTE QUE DESCUMPRIR A ORIENTAÇÃO SERÁ DESCLASSIFICADO.

A Prefeitura Municipal de Ibirubá – RS, com sede na Rua Tiradentes, 700, Centro, Ibirubá-RS, torna público que fará realizar licitação na modalidade de PREGÃO PRESENCIAL PMI033-2021, tipo menor preço, cotação por lote, conforme descrito neste Edital e seus Anexos, em conformidade com a Lei nº. 10.520/02, Decretos Municipais nº. 4174/2017 e 4.271/18, e, subsidiariamente, a Lei nº. 8.666/93.

1 - DO PROCESSO

1.1 - Dotação Orçamentária: A despesa decorrente da execução da presente licitação correrá à conta do Orçamento Programa Anual do Município, aprovado para o exercício financeiro, conforme Lei Municipal, cuja classificação funcional programática e categoria econômica seguem abaixo:

Atividades: 2054, 2074, 2076, 2065, 2077, 2110, 2015, 2042, 2058, 2128, 2095, 2026, 2038, 2112.

Rubrica: 339030.00000000

2 - DO OBJETO

2.1 – É objeto desta licitação o **Registro de Preços para a Aquisição de Gêneros Alimentícios destinados a merenda escolar, açúcar e café, destinado aos setores da Prefeitura, fornecidos semanalmente, quinzenalmente e mensalmente, quando houver a necessidade do Município**, em observância com o disposto no presente Edital e nos Elementos Técnicos, que passam a fazer parte integrante do mesmo, para todos os efeitos.

2.2 - Os produtos objeto desta licitação deverão estar dentro das normas técnicas aplicáveis, ficando, desde já, estabelecido que só serão aceitos após exame efetuado por servidor habilitado indicado para tal fim e, caso não satisfaçam às especificações exigidas ou apresentem inconsistências ou especificações de marcas diferentes, não serão aceitos, devendo ser retirados pelo fornecedor no prazo de 48 horas, contadas a partir da notificação.

2.3 - O objeto do presente PREGÃO PRESENCIAL - SRP deverá ser entregue de acordo com o especificado no Anexo I – Termo de Referência, conforme as necessidades do Município.

2.4 – A licitante deve cotar todos os itens do lote para o qual tem a intenção de fornecer. Não havendo a cotação de algum item, a licitante será desclassificada para o respectivo lote.

2.5 - É de responsabilidade da empresa interessada a consulta ao Diário Oficial Municipal, através do *site* www.diariomunicipal.com.br/famurs ou www.ibiruba.rs.gov.br para a verificação da publicação de eventuais alterações feitas no edital até a data da abertura da licitação.

3 - LOCAL, DATA, E HORÁRIO DE RECEBIMENTO E DE ABERTURA DOS ENVELOPES

3.1 - A abertura desta licitação ocorrerá no dia **02 de agosto de 2021, às 9h (nove horas)** (Horário de Brasília), na Sala de Reuniões da CPL, quando os interessados deverão apresentar os envelopes nº. 01 - Propostas de Preços e nº. 02 - Documentos de Habilitação ao(a) Pregoeiro(a).

3.2 - As empresas interessadas, através de seus representantes legais, poderão credenciar-se, mediante apresentação de documento próprio, junto (a)o Pregoeiro(a), a partir de 30(trinta) minutos antes do dia e horário estipulado no item anterior.

3.3 - Será permitida a entrega de envelopes ou quaisquer outros documentos através de via postal ou por terceiros, a fim de se assegurar a participação na licitação, exceto participar da fase de lances verbais.

3.4 – Para a apresentação de intenção de recurso administrativo, quanto a fase de habilitação e adjudicação, será necessária a presença do representante legal durante o certame.

4 - DO CREDENCIAMENTO

4.1 - Os proponentes ou seus representantes legais deverão apresentar-se para credenciamento junto ao(a) Pregoeiro(a) e/ou Equipe de apoio, munidos de documentos que os credenciem a participar deste procedimento licitatório, identificando-se com a Carteira de Identidade ou outro documento equivalente, a partir de 30(trinta) minutos antes do horário especificado no item 3.1.

4.2 - O credenciamento far-se-á por meio de instrumento público ou particular de mandato, com poderes para formular ofertas e lances de preços e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame em nome do proponente ou, em sendo sócio, dirigente, proprietário ou assemelhado, deverá apresentar cópia do Estatuto ou Contrato Social, no qual estejam expressos seus poderes.

4.3 - Nenhuma pessoa física, ainda que credenciada por procuração legal, poderá representar mais de uma Licitante.

5. DA PARTICIPAÇÃO DE MICRO EMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE

5.1. Credenciamento:

5.1.1. **A empresa que pretender se utilizar dos benefícios previstos nos art. 42 à 45 da Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006, disciplinados no item 5 deste edital, deverão apresentar, fora do envelope de habilitação, declaração, firmada por contador e representante, de que se enquadra como microempresa ou empresa de pequeno porte e que está excluída das vedações constantes do parágrafo 4º do Art. 3º da Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006, ou Certidão Simplificada, emitida pela Junta Comercial.**

5.2. Habilitação

5.2.1. A microempresa ou empresa de pequeno porte que atender ao item 5.1.1, que possuir restrição em qualquer dos documentos de regularidade fiscal, previstos no item 7.3 deste edital, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogável por igual período, a critério da administração pública, para a regularização da documentação, tendo assim sua habilitação condicionada à apresentação de nova documentação de forma regular.

5.2.2. O benefício de que trata o item anterior não eximirá a microempresa ou a empresa de pequeno porte da apresentação de todos os documentos, ainda que apresentem alguma restrição.

5.2.3. A não regularização da documentação, no prazo fixado no item 5.2.1., implicará na decadência do direito à contratação, sem prejuízo das penalidades previstas no item 12 deste edital, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, ou revogar a licitação.

5.3. Critério de desempate:

5.3.1. Encerrada a sessão de lances, será verificada a ocorrência do empate ficto, previsto no art. 44, §2º, da Lei Complementar 123/06, sendo assegurada, como critério do desempate, preferência de contratação para as microempresas ou empresas de pequeno porte que atenderem ao item 5, deste edital.

5.3.2. Entende-se como empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pela microempresa ou pela empresa de pequeno porte, sejam iguais ou superiores em até 5%(cinco por cento) à proposta de menor valor.

5.3.3. Ocorrendo o empate, na forma do item anterior, proceder-se-á da seguinte forma:

a) A microempresa ou a empresa de pequeno porte, detentora da proposta de menor valor, poderá apresentar, no prazo de (05) minutos, novo lance, inferior àquele considerado, até então, de menor preço, situação em que será declarada vencedora do certame.

b) Se a microempresa ou a empresa de pequeno porte, convocada na forma da alínea anterior, não apresentar nova proposta, inferior à de menor preço, será facultada, pela ordem de classificação, às demais microempresas ou empresas de pequeno porte remanescentes, que se enquadrarem na hipótese do item 5.3.2 deste edital, a apresentação de nova proposta, no prazo e na forma prevista na alínea *a* deste item.

c) Se houver duas ou mais microempresas ou empresas de pequeno porte com propostas iguais, será realizado sorteio para estabelecer a ordem em que serão convocadas para a apresentação de nova proposta, na forma das alíneas anteriores.

5.3.4. Se nenhuma microempresa ou empresa de pequeno porte, satisfizer as exigências do item 5.3.3 deste edital, será declarado vencedor do certame o licitante detentor da proposta originariamente de menor valor.

5.3.5. O disposto nos itens 5.3.1 à 5.3.5, deste edital, não se aplica às hipóteses em que a proposta de menor valor inicial tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte (que satisfaça as exigências dos itens 5.1.1 e 5.1.2 deste edital).

5.3.6. As demais hipóteses de empate terão como critério de desempate o sorteio, em ato público, com a convocação prévia de todos os licitantes.

6 - DA PROPOSTA DE PREÇO

6.1 - A Proposta de Preços deverá ser datilografada ou impressa eletronicamente em papel com identificação da empresa, em 01(uma) via, redigida em linguagem clara, sem emendas, rasuras ou entrelinhas, identificada e assinada na última página e rubricada nas demais pelo representante legal da proponente, a ser entregue em envelope devidamente fechado e rubricado no lacre, contendo, na parte externa e frontal, as indicações:

PREGÃO PRESENCIAL PMI033-2021
SISTEMA REGISTRO DE PREÇOS
ENVELOPE "01" - PROPOSTA DE PREÇOS
RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA:
CNPJ:

6.2 - Na Proposta de Preços deverá constar:

6.2.1 - Declaração expressa de prazo de validade, não inferior a 60(sessenta) dias corridos, a contar da data de sua apresentação;

6.2.2 - Preço unitário e global, de acordo com os preços praticados no mercado, conforme estabelece o art. 43, inciso IV, da Lei nº. 8.666/93, sendo os valores relativos a cada item (unitário e global) em algarismo e o valor global da proposta em algarismo e, de preferência, também por extenso, expresso em moeda corrente nacional (R\$), considerando as condições deste Edital;

6.2.2.1 - É obrigatório informar a MARCA dos itens cotados.

6.3 - Não serão consideradas as propostas que deixarem de atender, no todo ou em parte, quaisquer das disposições deste Edital, sejam omissas ou apresentem irregularidades insanáveis, bem como aquelas manifestamente inexequíveis, presumindo-se como tais, as que contiverem valores irrisórios ou excessivos, ou aquelas que ofertarem alternativas.

6.4 - A apresentação da(s) proposta(s) implicará na plena aceitação, por parte do proponente, das condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos.

6.5 - Não serão aceitas propostas com ofertas não previstas neste Edital, nem preços ou vantagens baseados nas ofertas dos demais proponentes.

6.6 - Todos os insumos que compõem o preço, tais como as despesas com impostos, taxas, frete, seguros e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto desta licitação, correrão por conta do proponente.

6.7 A proposta, cujo prazo de validade é fixado pela Administração em **60 (sessenta) dias**, poderá ser preenchida em **formulário padronizado de proposta** constante em anexo a este edital, que também estará disponível em arquivo XML (EXtensible Markup Language). Este arquivo contém os itens que estão sendo licitados, para que os proponentes interessados realizem o download, devendo ser utilizado, obrigatoriamente, no aplicativo "Digifred Proposta", para digitação de valores propostos, sendo que no item que gerar dúvida, será DESCLASSIFICADO.

6.8 Não serão enviados/recebidos arquivos e/ou aplicativo de forma diversa da constante do presente Edital.

Observação: Composição do arquivo XML e o aplicativo Digifred Proposta:

I) Arquivo XML (EXtensible Markup Language) - arquivo contendo os itens que devem ser cotados, requisito necessário para os fornecedores;

II) Aplicativo Digifred Proposta - aplicativo utilizado para preencher a proposta comercial em formulário padrão. Realizar o *download* do aplicativo cujo *link* encontra-se disponível na página das licitações no *site* do Município.

III) O nome e extensão do arquivo XML gerado após o preenchimento da proposta financeira **NÃO deverá ser renomeado**, uma vez que este já salva automaticamente com o CNPJ da empresa licitante.

6.9. Apresentar dentro do **Envelope 01 - Proposta Financeira:**

a) A mídia contendo o arquivo XML da Proposta Financeira. Verificar se o arquivo foi realmente gravado na mídia;

b) A Proposta Financeira impressa da mídia, com as mesmas informações do arquivo, sendo que a mesma deverá conter assinatura;

Observação: Deverá cada licitante acondicionar adequadamente a sua mídia, sendo que o Município não se responsabilizará por danos ou defeitos nas referidas mídias, por acondicionamento errôneo por parte do licitante.

6.10. A proposta deverá conter o **preço unitário**, indicado em moeda nacional, onde deverão estar incluídas quaisquer vantagens, abatimentos, impostos, taxas e contribuições sociais, obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais, que eventualmente incidam sobre a operação ou, ainda, despesas com transporte ou terceiros, que correrão por conta da licitante vencedora;

6.11. Serão considerados, para fins de julgamento, os valores constantes no **preço unitário**, no máximo, **DUAS CASAS** decimais após a vírgula, sendo desprezadas as demais, se houver, também em eventual contratação;

O critério de julgamento será do tipo menor preço, cotação por lote, porém a proposta deverá ser apresentada com preços unitários de todos os sub itens dos lotes para os quais o licitante tem a intenção de fornecer.

7 - DA HABILITAÇÃO

7.1. Para habilitação, deverá a empresa vencedora apresentar, no envelope nº. 02 - Documentos de Habilitação, cópia dos documentos abaixo discriminados, em 1(uma) via, obrigando-se a proponente a fornecer ao Pregoeiro ou à equipe de apoio os originais correspondentes em qualquer época que lhes forem solicitados.

7.1.1 Não serão aceitos documentos fora do prazo de validade, excetuando-se, para as microempresas e empresas de pequeno porte, os casos previstos na Lei Complementar 123/2006.

7.1.2 Os proponentes interessados na autenticação das cópias, pelo Pregoeiro ou equipe de apoio, deverão dirigir-se ao Pregoeiro ou à equipe de apoio, com antecedência mínima de 30(trinta) minutos antes do início da sessão de abertura da licitação, para proceder à autenticação, sendo vedada a autenticação durante a realização da sessão.

7.1.3 Os documentos deverão ser apresentados fixos e numerados, não devendo ser entregues soltos.

7.1.3.1 O descumprimento do item acima não será motivo de inabilitação do proponente, mas impedirá a mesma de manifestar quaisquer recursos e/ou alegações sobre a inexistência de documento(s) exigido(s) para a habilitação.

7.1.4 Todos os documentos exigidos para habilitação deverão estar dentro do prazo de validade. Caso o órgão emissor não declare a validade do documento, esta será de 90(noventa) dias contados a partir da data de emissão, exceto o comprovante de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ).

7.1.5 Os documentos necessários à habilitação deverão ser apresentados em envelope indevassável, lacrado, contendo identificação do proponente na face externa e a seguinte identificação:

PREGÃO PRESENCIAL PMI033-2021
SISTEMA REGISTRO DE PREÇOS
ENVELOPE “02” - DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO
RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA:
CNPJ:

Os proponentes deverão apresentar:

7.2 - Documentos relativos à habilitação jurídica:

7.2.1 - Requerimento de empresário, no caso de empresa individual;

7.2.2 - Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;

7.2.3 - Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;

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

OBS: Quanto aos itens 7.2.1 a 7.2.4, caso o licitante já tenha apresentado para o credenciamento, não é necessário apresentar no envelope de habilitação.

7.2.5. Declaração Conjunta (Anexo II).

7.5 - Documentos relativos à Regularidade Fiscal:

7.5.1 - Comprovante de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);

7.5.2 - Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual e Municipal do domicílio ou sede do proponente;

7.5.3 - Certidão Unificada Negativa ou Certidão Unificada Positiva com efeito negativo de Tributos Federais e Previdenciários, conforme Portaria 358 de 5 de setembro de 2014.

7.5.4- Certificado de Regularidade de Situação (CRF) perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS;

7.5.5 - Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT ou Certidão Positiva de Débitos Trabalhistas com efeito de negativa, expedida pela Justiça do Trabalho.

7.5.6 - Alvará de Licença Municipal ou Comprovante de Inscrição no Cadastro de Contribuintes estadual ou municipal, com atividade compatível com o objeto da aquisição/contratação;

7.6 – Qualificação econômico-financeira

7.6.1 - Certidão Negativa de falência ou concordatas, passadas pelos distribuidores judiciais da sede da empresa, ou de execução patrimonial expedida no domicílio da pessoa jurídica, expedida com data não superior a trinta (30) dias de sua apresentação.

7.7 – Qualificação técnica:

7.7.1 – Alvará Sanitário Municipal ou Estadual.

7.7.2 – Declaração que em sendo vencedor, no prazo máximo de 20 (vinte) dias consecutivos indicará local / endereço comercial no Município de Ibirubá para situações de troca de produtos que foram entregue fora da especificação do edital. Justifica-se a exigência para evitar situações já ocorridas em que houve demora na substituição de produtos entregue com alguma irregularidade e gerou transtorno para as escolas e creches e não será mais admitido por se tratar de atendimento à crianças / famílias.

7.8 - Não tendo a empresa classificada como vencedora do certame apresentado a documentação exigida, será esta desclassificada, podendo a ela ser aplicada as penalidades previstas na legislação que rege o procedimento, e será convocada então a empresa seguinte na ordem de classificação.

7.9 - A documentação, na fase pertinente, será rubricada pelo(a) Pregoeiro(a), pela Equipe de Apoio e pelos representantes legais presentes e após examinada será anexada ao processo desta licitação, sendo inabilitados aqueles proponentes cuja documentação apresente irregularidades.

7.10 - A documentação exigida para atender ao disposto nos itens 7.2 e 7.5, poderá ser substituída, conforme disposto no parágrafo 3º do Art. 32 da Lei nº. 8.666/93, pelo Certificado de Registro Cadastral de Licitantes emitido até 24 (Vinte e quatro) horas antes da abertura da Licitação, pela Prefeitura Municipal de Ibirubá - RS.

8 – DOS PROCEDIMENTOS DA LICITAÇÃO

8.1 - Aberta a Sessão, os interessados, ou seus representantes legais, entregarão (a)o Pregoeiro(a), devidamente lacrados, os envelopes nº. 01 e nº. 02.

8.2 - Em nenhuma hipótese serão recebidas documentação e proposta fora do prazo estabelecido neste Edital.

8.3 - Serão abertos, pelo(a) Pregoeiro(a), todos os envelopes contendo as propostas de preços, ocasião em que se procederá a verificação da sua conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital.

8.3.1 - Havendo divergência entre o valor unitário e o global correspondente, prevalecerá o cotado em preço unitário, devendo o(a) Pregoeiro(a) proceder à correção no valor global.

8.4 - No curso da Sessão, o(a) Pregoeiro(a) classificará o autor da proposta de menor preço e aqueles que tenham apresentado propostas em valores crescentes não superiores a 10%(dez por cento) da de menor preço.

8.5 - Não havendo, pelo menos 03(três) propostas de preços escritas, nas condições fixadas no item anterior, o(a) Pregoeiro(a) classificará, dentre os presentes, até o máximo de 03(três), número que poderá ser ampliado em caso de empate, as melhores propostas subseqüentes, para que seus autores participem de lances verbais quaisquer que sejam os preços oferecidos nas propostas escritas.

8.6 - Para oferta de lances, o(a) Pregoeiro(a) convidará, individualmente, os proponentes classificados, a partir do autor da proposta de maior preço, e as demais, em ordem decrescente de valor, devendo a oferta ser feita por valor unitário.

8.7 - A desistência em apresentar lance verbal, quando convocado pelo(a) Pregoeiro(a), implicará na exclusão do proponente desta fase do certame, caso em que valerá para o julgamento o valor da proposta escrita.

8.8 - O encerramento da etapa competitiva dar-se-á quando, indagados pelo(a) Pregoeiro(a), os proponentes manifestarem seu desinteresse em apresentar novos lances.

8.9 - Dos lances ofertados não caberá retratação.

8.10 - Ao final dos lances, caso haja redução de preço, a proponente deverá enviar a proposta atualizada dos itens de acordo o lance final. Na hipótese de algum item ficar com o valor acima do preço de referência, o mesmo poderá não ser aceito pela Administração, cabendo negociação com a proponente para um preço melhor.

8.11 - Caso não se realizem lances verbais, o(a) Pregoeiro(a) examinará a proposta classificada em 1º (primeiro) lugar, QUANTO AO OBJETO E VALOR, e decidirá motivadamente a respeito de sua aceitabilidade.

8.12 - Após a etapa anterior, o(a) Pregoeiro(a) procederá à abertura do envelope contendo os documentos de "HABILITAÇÃO" do proponente que apresentou a melhor proposta, para verificação do atendimento das condições de habilitação fixadas no item "7" deste Edital.

8.13 - Caso o proponente classificado em 1º (primeiro) lugar seja inabilitado, o(a) Pregoeiro(a) examinará a oferta subseqüente, verificando a sua aceitabilidade e procedendo à habilitação do proponente, na ordem de classificação, e assim, sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda aos requisitos do Edital.

8.14 - Verificado o atendimento das exigências fixadas neste Edital, o proponente será declarado vencedor.

8.15 - Em qualquer das hipóteses anteriores, ainda poderá o(a) Pregoeiro(a) negociar, diretamente, com o proponente para que seja obtido preço melhor.

8.16 - Quando todas as propostas forem desclassificadas ou todos os proponentes forem inabilitados, a Administração poderá fixar aos proponentes, na forma do art. 48, § 3º da Lei nº. 8.666/93, prazo para apresentação de nova proposta ou documentação, em Sessão Pública a ser definida pelo(a) Pregoeiro(a).

8.17 - Qualquer proponente, desde que presente ou devidamente representado na Sessão, poderá manifestar imediata e motivadamente, no final da mesma, a intenção de recorrer, quando lhe será concedido prazo de 03(três) dias para apresentação das razões do recurso, ficando os demais proponentes, desde logo, intimados para apresentarem contrarrazões, em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo daquele recorrente.

8.17.1 - Os recursos deverão ser entregues na Comissão Permanente de Licitação-CPL, em 02(duas) vias, sendo dado recibo em uma delas.

8.17.2 - Os recursos serão dirigidos (a)o Pregoeiro(a), por intermédio de sua Equipe de Apoio, que os receberá e encaminhará devidamente instruído.

8.18 - Decorrido o prazo de recurso, sem que nenhum tenha sido interposto, ou decididos os porventura interpostos, a Comissão Permanente de Licitação-CPL remeterá o processo ao Prefeito Municipal, para adjudicação e homologação do objeto.

8.19 - Nessa Sessão, o(a) Pregoeiro(a) dará continuidade ao certame, atendendo às regras e condições fixadas neste Edital.

8.20 - A falta de manifestação imediata e motivada do proponente em interpor recurso, na Sessão, importará na DECADÊNCIA do direito e na continuidade do certame pelo(a) Pregoeiro(a), atendendo às regras e condições fixadas no Edital, opinando pela adjudicação do objeto da licitação ao proponente vencedor.

8.21 - Da Sessão Pública será lavrada ata circunstanciada, assinada pelo(a) Pregoeiro(a), pela Equipe de Apoio e por todos os proponentes presentes.

9 - DOS CRITÉRIOS DE JULGAMENTO

9.1 - Será considerada vencedora a proposta de MENOR PREÇO COTAÇÃO GLOBAL POR LOTE, de acordo com a soma dos itens constantes no Anexo I, desde que atendidas as especificações constantes deste Edital.

9.2 - O objeto deste PREGÃO será adjudicado ao proponente cuja proposta seja considerada vencedora.

9.3 - Se duas ou mais propostas, em absoluta igualdade de condições, ficarem empatadas, a classificação far-se-á, OBRIGATORIAMENTE, por SORTEIO, em ato público, na própria sessão, conforme disposto na Lei nº. 8.666/93.

9.4 – O(a) Pregoeiro(a) poderá desclassificar as propostas cujos preços estejam superiores aos praticados no mercado ou suspender a sessão para que seja realizada pesquisa a fim de verificar tal conformidade.

10 - DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO

10.1 - Qualquer cidadão poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar os termos do presente Edital por irregularidade, protocolizando o pedido até 2(dois) dias úteis antes da data fixada para a realização do Pregão, no Protocolo da Prefeitura Municipal de Ibirubá-RS, situado no endereço mencionado no preâmbulo, cabendo ao(a) Pregoeiro(a) decidir sobre a petição no prazo de 24:00(vinte e quatro) horas. Em atendimento ao já estabelecido no edital, não serão aceitas impugnações enviadas por email, Correios ou Transportadora.

10.2 - Demais informações poderão ser obtidas pelo e-mail licitacoes@ibiruba.rs.gov.br

10.3 - Decairá do direito de impugnar os termos do presente Edital o proponente que não apontar as falhas ou irregularidades supostamente existentes no Edital até o 2º (segundo) dia útil que anteceder a data de realização do Pregão. Sendo intempestiva, a comunicação do suposto vício não suspenderá o curso do certame.

10.4 - A impugnação feita tempestivamente pela proponente não a impedirá de participar do processo licitatório, ao menos até o trânsito em julgado da decisão a ela pertinente. Acolhida a petição contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame, sendo corrigido o ato convocatório.

11 - DA ADJUDICAÇÃO, HOMOLOGAÇÃO E ASSINATURA.

11.1 - Após a declaração do vencedor da licitação, não havendo manifestação dos proponentes quanto à interposição de recurso, o(a) Pregoeiro(a) opinará pela adjudicação do objeto licitado, o que posteriormente será submetido à autoridade competente.

11.2 - No caso de interposição de recurso, após proferida a decisão, serão adotados os mesmos procedimentos já previstos neste Edital para adjudicação e homologação do resultado da licitação.

11.3 - A autoridade competente adjudicará o objeto licitado ao vencedor do certame e homologará o resultado da licitação, convocando o adjudicatário a entrega dos Bens, nos prazos do Anexo I, a contar da data em que o mesmo for convocado para fazê-lo junto ao Município.

11.4 - A Administração poderá, quando o proponente vencedor, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, não apresentar situação regular ou se recusar injustificadamente a entregar o Bem, retomar a Sessão Pública e convidar os demais proponentes classificados, seguindo a ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pela primeira classificada, ou revogar a licitação independentemente da cominação do art. 81 da Lei Federal 8.666/93.

11.5 - Decorrido o prazo do item 11.3, dentro do prazo de validade da proposta, e não comparecendo à Prefeitura o proponente convocado, será ele havido como desistente, ficando sujeito às seguintes sanções, aplicáveis isolada ou conjuntamente:

11.5.1- Multa de 3%(três por cento) sobre o valor global de sua proposta;

11.5.2 - Impedimento de contratar com a Administração por prazo não superior a 05(cinco) anos.

11.5.3 - A multa de que trata o item 11.5.1 deverá ser recolhida no prazo de 05(cinco) dias úteis, a contar da intimação da decisão administrativa que a tenha aplicado, garantida a defesa prévia do interessado, no prazo de 05(cinco) dias úteis.

12 - DA FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

12.1 - O Registro de Preços será formalizado mediante assinatura da Ata de Registro de preços pela Prefeitura Municipal e pelos licitantes, em substituição ao Contrato. A Ata, publicada no sítio www.ibiruba.rs.gov.br, terá efeito de compromisso de fornecimento nas condições e prazo estipulados no Edital.

12.2 - A existência de preços registrados não assegura ao licitante o direito ao fornecimento total do objeto, podendo a Administração, se assim entender, promover nova licitação específica para aquisição dos mesmos, sendo assegurada, entretanto, ao fornecedor com preço registrado o fornecimento em igualdade de condições.

12.3 - A Secretaria convocará o fornecedor para negociar o preço registrado e adequá-lo ao preço de mercado, sempre que verificar que o preço registrado estiver acima do preço de mercado.

12.4 - Caso seja frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido.

12.5 - Em qualquer hipótese os preços decorrentes da revisão não poderão ultrapassar aos praticados no mercado, mantendo-se a diferença percentual apurada entre o valor originalmente constante da proposta do fornecedor e aquele vigente no mercado à época do registro – equação econômico – financeira.

12.6 - Será considerado preço de mercado os preços que forem iguais ou inferiores a média daqueles apurados pela Secretaria.

12.7 - Não havendo êxito nas negociações com o primeiro colocado, a Secretaria, poderá convocar os demais fornecedores classificados, nas mesmas condições ou revogar a Ata de Registro de Preços ou parte dela.

12.8 – As alterações de preços oriundas da revisão dos mesmos, no caso de desequilíbrio da equação econômico – financeira, serão publicados no Diário Oficial do Município.

13 - DO RECEBIMENTO:

13.1 - O objeto licitado, referente aos gêneros alimentícios destinados à merenda escolar, deverá ser entregue nas Escolas de acordo com o especificado no Anexo I – Termo de Referência, de acordo com a necessidade, conforme determinação da Secretaria de Educação, em horários pré-determinados.

13.1.1 – Os demais gêneros deverão ser entregues na sede da Prefeitura e na Secretaria da Saúde, conforme a necessidade.

13.2 - Todo e qualquer custo referente a transporte e entrega dos objetos é de única e exclusiva responsabilidade do vencedor do referido item.

13.3 – Verificada a não conformidade ou a falta de algum produto, conforme cronograma de entrega, o fornecedor deverá promover as correções necessárias no mesmo dia. O não cumprimento do prazo ou a entrega de produto ainda não satisfatório implicará em penalidades à empresa previstas na legislação, bem como neste edital.

13.4 - Os produtos deverão ser entregues acondicionados adequadamente, de forma a permitir completa segurança durante o transporte.

13.5 - A nota fiscal/fatura deverá, obrigatoriamente, ser entregue junto com o seu objeto.

14 – DAS PENALIDADES

014.1 - Os casos de inexecução do objeto deste edital, erro de execução, execução imperfeita, atraso injustificado e inadimplemento contratual, sujeitará o proponente contratado às penalidades previstas nos artigos 86 e 87 da Lei 8.666/93, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

a) advertência;

b) multa de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) por dia de atraso injustificado e por descumprimento parcial das obrigações contidas neste Edital, até o máximo de 10% (dez por cento) sobre o valor total do empenho;

c) multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total do empenho, no caso de inexecução total ou imperfeita do objeto.

d) suspensão temporária de participação em licitações e impedimento de contratar com o Município, no prazo de até 02(dois) anos;

e) declaração de inidoneidade para contratar com a Administração Pública, até que seja promovida a reabilitação, facultado ao contratado o pedido de reconsideração da decisão da autoridade competente, no prazo de 10(dez) dias consecutivos da abertura de vistas ao processo.

14.2 - Os valores das multas aplicadas previstas no item 14.1 poderão ser descontados dos pagamentos devidos pela Administração.

14.3 - Da aplicação das penas definidas nas alíneas "a", "d" e "e", do item 14.1, caberá recurso no prazo de 05(cinco) dias úteis, contados da intimação, o qual deverá ser apresentado no mesmo local.

14.4 - O recurso ou o pedido de reconsideração relativa às penalidades acima dispostas será dirigido ao Secretário da unidade requisitante, o qual decidirá o recurso no prazo de 05(cinco) dias úteis e o pedido de reconsideração, no prazo de 10(dez) dias úteis.

14.5 - A inexecução total ou parcial da entrega ensejará na sua rescisão, com as conseqüências contratuais e as previstas em Lei, cujos motivos para a referida rescisão são os previstos no Art. 78 da Lei 8.666/93.

14.6 – O Município poderá rescindir a aquisição, independentemente de qualquer procedimento Judicial, observada a Legislação vigente, nos seguintes casos:

a) por infração a qualquer de suas cláusulas;

b) em caso de transferência, no todo ou em parte, das obrigações assumidas neste Edital, sem prévio e expresso aviso ao Município;

c) por comprovada deficiência no atendimento do objeto deste Edital;

d) mais de 2(duas) advertências.

14.7 – O Município poderá, ainda, sem caráter de penalidade, declarar rescindida a aquisição por conveniência administrativa ou interesse público, conforme disposto no artigo 79 da lei 8.666/93 e suas alterações.

15 - DAS OBRIGAÇÕES

15.1 - Do Município:

15.1.1. – Emitir Ordem de Fornecimento ou de Compras;

15.1.2. - Atestar nas notas fiscais na efetiva entrega do objeto desta licitação;

15.1.3. - Aplicar à empresa vencedora penalidade, quando for o caso;

- 15.1.4. - Prestar à Empresa vencedora toda e qualquer informação, por esta solicitada, necessária à perfeita execução do Edital;
- 15.1.5. Efetuar o pagamento à Empresa vencedora no prazo avençado, após a entrega da Nota Fiscal no setor competente;
- 15.1.6. Notificar, por escrito, à Empresa vencedora da aplicação de qualquer sanção.

15.2 - Da Empresa Vencedora:

- 15.2.1. - Fornecer o objeto desta licitação nas especificações contidas neste edital;
- 15.2.2. Pagar todos os tributos que incidam ou venham a incidir, direta ou indiretamente, sobre os produtos vendidos;
- 15.2.3. Manter, durante a execução do Edital, as mesmas condições de habilitação;
- 15.2.4. Na hipótese de contrato, aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários no quantitativo do objeto desta licitação, até o limite de 25%(vinte e cinco por cento) do valor contratado;
- 15.2.5. Fornecer o objeto licitado, no preço, prazo e forma estipulados na proposta;
- 15.2.6. Fornecer o objeto de boa qualidade, dentro dos padrões exigidos neste edital, sendo que os produtos que não atenderem satisfatoriamente deverão ser substituídos pela empresa, assegurando o mesmo valor constante na ata de registro de preços.

16 - DO PAGAMENTO

- 16.1 - O pagamento das despesas decorrentes do fornecimento dos Bens a que se refere a presente licitação, será realizado conforme a entrega, até 10(dez) dias, através de depósito bancário, a partir do empenhamento da compra e, ainda, com a apresentação das respectivas Notas Fiscais/Faturas, devidamente atestadas e processadas segundo a legislação e estiver em total conformidade com as especificações exigidas pelo Município.
- 16.3 - Na eventualidade de aplicação de multas, estas deverão ser liquidadas simultaneamente com parcela vinculada ao evento cujo descumprimento der origem à aplicação da penalidade.
- 16.4 - As Notas Fiscais deverão ser emitidas em moeda corrente do país.
- 16.4.1 Juntamente com a Nota Fiscal, a empresa deverá apresentar o Certificado de regularidade do FGTS, Negativa Trabalhista e Negativa Unificada (União e INSS), porventura vencidas.
- 16.5 - O CNPJ da empresa constante da nota fiscal e fatura deverá ser o mesmo da documentação apresentada no procedimento licitatório.
- 16.6 - No ato da entrega dos Bens, a empresa deverá fornecer os dados bancários (banco, agência e nº. da conta) para depósitos referentes aos pagamentos, conforme exigência da Tesouraria.
- 16.7 - Nenhum pagamento será efetuado ao proponente vencedor enquanto pendente de liquidação quaisquer obrigações financeiras que lhe foram impostas, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito ao pleito de reajustamento de preços ou correção monetária.

17- DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

- 17.1 - Nenhuma indenização será devida aos proponentes por apresentarem documentação e/ou elaborarem proposta relativa ao presente PREGÃO.
- 17.2 - A presente licitação somente poderá vir a ser revogada por razões de interesse público decorrentes de fato superveniente, devidamente comprovado, ou anulada, no todo ou em parte, por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.
- 17.3 - O resultado desta licitação será lavrado em Ata, a qual será assinada pelo(a) Pregoeiro(a), Equipe de Apoio e representantes dos proponentes.
- 17.4 - Recomenda-se aos proponentes que estejam no local marcado, com antecedência de 30 (trinta) minutos do horário previsto.
- 17.5 - Esclarecimentos em relação a eventuais dúvidas de interpretação do presente Edital poderão ser obtidos junto a CPL pelo e-mail licitacoes@ibiruba.rs.gov.br, nos dias úteis no horário das 07h30 às 11h30 e das 13h30 às 17h30.
- 17.6 - O proponente é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.
- 17.7 - No interesse da Administração, sem que caiba às participantes qualquer recurso ou indenização, poderá a licitação ter:
- a) adiada sua abertura;
 - b) alterado o Edital, com fixação de novo prazo para a realização da licitação.
- 17.8 - Os casos omissos relativos à aplicabilidade do presente Edital serão sanados pelo(a) Pregoeiro(a) e/ou sua Equipe de Apoio, obedecida a legislação vigente.
- 17.9 - Serão consideradas desclassificadas as propostas que forem incompatíveis com os requisitos e condições fixadas neste Edital.
- 17.10 - Para dirimir quaisquer questões decorrentes do procedimento licitatório, elegem as partes o Foro da cidade de Ibirubá - RS, com renúncia expressa a qualquer outro por mais privilegiado que seja.

17.11 - Faz parte deste Edital:
Anexo I – Termo de Referência;
Anexo II – Declaração Conjunta;
Anexo III – Modelo de Credenciamento;
Anexo IV – Modelo da Proposta Comercial;
Anexo V - Declaração de ME e EPPs;
Anexo VI – Ata de Registro de Preços;
Anexo VII - Termo de Registro de Preços.

Ibirubá - RS, 20 de julho de 2021.

VANIA TERESINHA RODRIGUES LÖSER
Pregoeira

PREGÃO PRESENCIAL PMI033-2021 - SRP
ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

Entrega: semanalmente, quinzenalmente e mensalmente, quando houver a necessidade do Município.

Lote 01 a entrega é quinzenal e/ou mensal.

Lotes 02, 03, 04 e 05 entregas duas vezes na semana.

Lote / Sub itens	Descrição	Especificação / Unidade	Quantidade Estimada total	R\$ unitário estimado	Valor Total estimado R\$
LOTE 01 / 1	Achocolatado em pó solúvel 400g	Achocolatado em pó instantâneo, rico em vitaminas, fonte de cálcio e ferro, (lata de 400g), sendo que 2 colher de sopa contem 75 KCAL, 0,7g de proteína, 162MG de cálcio e 2,3MG de ferro (as latas devem estar integras, em ótimas condições, sem ferrugem e sem amassados). O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. LATA de 400g.	539	3,99	2.150,61
2	Chocolate em pó 50% cacau embalagem de 200g	Pó com aspecto homogêneo, cor marrom, sabor característico obtido pela pulverização da torta de cacau, que é obtido pela prensagem hidráulica da massa de cacau. Sem açúcar. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. CAIXA de 200g	329	6,89	2.266,81
3	Cafê solúvel 200g (vidro)	Cafê solúvel granulado, embalagem de vidro. Aglomerado. Ingredientes: 100% café puro. Torrado no ponto médio. Odor e sabor característicos. Livre de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Acondicionado em embalagem de vidro a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada embalagem contém 200g do produto, certificado da Associação Brasileira da Indústria de Café (ABIC) - UNIDADE	1360	10,89	14.810,40
4	Açúcar baunilha - 150g	Livre de umidade, não estar empedrado, coloração específica, isento de sujidades, parasitas, resíduos escuros ou materiais terrosos – Embalagem de 150g - UNIDADE.	287	3,19	915,53
5	Açúcar cristal 5kg	Obtido através da tecnologia da industrialização da cana-de-açúcar. Deve apresentar excelente brancura e rápida dissolução. Ingredientes: sacarose obtida de cana de açúcar. Características sensoriais: aspecto de cristal branco, sem empedramento; sabor doce característico; odor característico, sem odor desagradável; aroma característico. Não contém glúten. Livre de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Acondicionado em embalagem plástica (polietileno) atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: Cada pacote contém 5 kg do produto. – UNIDADE.	1135	16,98	19.272,30
6	Canela em pó Emb.30g	Canela em pó fino, cor escura e uniforme. Embalagem plástica atóxica termossoldada. Aroma característico. Cada embalagem deverá conter 30g do produto e a data de fabricação na entrega não deve ser superior a 30 dias – UNIDADE.	203	3,72	755,16
7	Leite condensado	Leite, açúcar e lactose. Acondicionado em caixa ou lata. Informação nutricional: cada 20g deve conter: valor calórico 65 kcal, 11g de carboidrato. UNIDADE.	56	3,59	201,04
8	Biscoito salgado MIGNON 350 g	Deverá ser constituído de matéria prima de boa qualidade. Características sensoriais: aspecto de massa cozido/assada; cor característica (dourado), odor e sabor característicos, sem odores/sabores estranhos. Livre de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. O produto deve ter consistência/textura satisfatória (crocância) e sabor agradável. O produto não deverá apresentar características de mal assados ou queimados e nem excessivamente quebradiços. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, termossoldada, transparente e resistente, com sub embalagens internas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. ZERO g gordura trans na porção. Peso líquido: cada pacote contém 350g do produto. – UNIDADE.	616	3,29	2.026,64

9	Biscoito salgado Cream Cracke 400 g	Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9); Gordura vegetal hidrogenada; Açúcar invertido; Sal Amido Emulfiante; lecitina de soja (INSS 322) Extrato de malte Fermento químico: Bicarbonato de sódio (INSS 500ii) e bicarbonato de amônio (INS 503ii) Aromatizante Melhorador de farinha: protease (INS 1101i) e matabissulfito de sódio (INS 223). Informações nutricionais; porção 30g, calorias entre 130 e 135Kcal, CHO 20 a 25g, PTN 3 a 4g, Gorduras totais de 4 a 4,5g, Gorduras saturadas 0,8 a 1g e fibras 0,8 a 1g. Prazo de validade: mínimo 8 meses. Prazo de fabricação: máximo 30 dias. Tanto a validade quanto a fabricação serão contadas a partir da data da entrega. UNIDADE.	679	3,95	2.682,05
10	Bolacha doce tipo Maria 400 g	Características técnicas: produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa de farinha de trigo preparada com farinhas, amidos, féculas, fermentadas ou não e outras substâncias permitidas na legislação. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido, açúcar invertido, gordura vegetal, soro de leite, estabilizante lecitina de soja, sal, fermento químico, acidulante (ácido láctico) e aromatizante. Embalagem: dupla proteção, pacote com 400G. Informações nutricionais na porção: calorias: 130 a 135 kcal, CHO 22 a 25g, PTN 2,6 a 2,8g, Gorduras Totais 3,9 a 4,1g, gorduras saturadas 0,8 a 1g, fibras 0,6 a 0,8g. Prazo de validade: mínimo 8 meses. Prazo de fabricação: máximo 30 dias. Tanto a validade quanto a fabricação serão contadas a partir da data da entrega. UNIDADE	910	4,29	3.903,90
11	Amido de milho Emb. 1 kg	Produto amiláceo extraído do milho. Aspecto: pó fino. Cor: branca. Odor e sabor próprios. Deve ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitas. Não pode estar úmido, fermentado ou rançoso. Livre de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Deve produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Não contém glúten. Acondicionada em caixas de papelão íntegras, com embalagem plástica interna, atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada caixa contém 1kg do produto. UNIDADE.	280	6,49	1.817,20
12	Arroz Agulhinha tipo 1 embalagem 5kg	Arroz branco polido. Grupo beneficiado. Classe longo fino. Tipo 1. Constituído de grãos inteiros. Processo de fabricação: o arroz é seco, descascado, polido, classificado, selecionado e empacotado. Não contém glúten. Isento de sujidades, bolores, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas) ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Livre de avarias em excesso como grãos mofados, ardidos (com coloração escura proveniente de processo de fermentação), picados ou manchados, gessados (coloração opaca semelhante a gesso), verdes, quebrados, amarelos, rajados (com estria vermelha), quirera (grão muito fragmentado). Acondicionado em embalagem plástica (polietileno) atóxica, termossoldada, transparente e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 5 kg do produto. - UNIDADE	700	18,65	13.055,00
13	Aveia em flocos média Emb. 250g	Produto obtido pela laminação de grãos de aveia sadios e limpo, descascado com tratamento térmico para inativar a enzima lipase. Características sensoriais: aspecto de flocos ou grãos laminados; cor bege claro a bege; odor e sabor característicos, livre de ranço e outros odores ou sabores estranhos. Os flocos de aveia devem ser fabricados com produto de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. Não podem apresentar odor oxidado e/ou de mofo. Acondicionada em caixas de papel cartão íntegras, com embalagem plástica interna, atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada caixa contém 250g do produto. UNIDADE.	126	3,69	464,94
14	Farinha de milho moagem média 1kg	Obtida de milho degerminado, moído, classificado e laminado. Ingredientes: milho, ferro e ácido fólico (Vitamina B9). Com	455	3,89	1.769,95

		aspecto, cor, odor e sabor próprios. Não contém glúten. Isenta de sujidades, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas), bolores ou outros fatores que a tornem imprópria para consumo. Acondicionada em embalagem plástica atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote deverá conter 1 kg do produto. UNIDADE.			
15	Farinha de mandioca. Embalagem 500g	Classe branca, crua, seca, fina tipo 1, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitos; livre de umidade e fragmentos estranhos. Embalagem: atóxica contendo 500 g. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. A validade não poderá ser inferior a 12 meses e data de fabricação de 30 dias antes da entrega. UNIDADE.	126	2,69	338,94
16	Farinha de triho INTEGRAL embalagem de 01 kg	Farinha de trigo integral pacote de 1kg. Não deverá apresentar resíduos, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega. A rotulagem deverá apresentar registro no ministério da saúde. Prazo de validade: mínimo 6 meses. Prazo de fabricação: máximo 30 dias da data da entrega. Tanto a validade quanto a fabricação serão contadas a partir da data da entrega	77	4,29	330,33
17	Farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico 5kg	Características técnicas: deve ser fabricado a partir de grãos de trigo são e limpo, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada, nem rançosa. Especificidade de uso: para pão e bolos. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório. Embalagem: deve estar intacta, em pacotes de 5 KG. Prazo de validade: mínimo 6 meses Prazo de fabricação: máximo 30 dias. Tanto a validade quanto a fabricação serão contadas a partir da data da entrega. UNIDADE	441	15,59	6.875,19
18	Lentilha Emb. 500 gr	Classe média misturada. Tipo 1. Constituída de grãos inteiros e são. Características sensoriais: aspecto de grãos, sabor característico e cor verde pálido. Isenta de sujidades, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas), bolores ou outros fatores que a tornem imprópria para o consumo. Não deverá apresentar mau estado de conservação, aspecto generalizado de mofo, fermentação ou rancificação, odor estranho de qualquer natureza que possam prejudicar a utilização normal do produto. Livre de avarias em excesso como grãos brotados, chochos e imaturos, danificados, descoloridos ou manchados, despelculados, partidos ou quebrados. Acondicionada em embalagem plástica (polietileno) atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 500g do produto. UNIDADE	924	5,29	4.887,96
19	Macarrão cabelo de anjo Emb 500 g	Massa alimentícia de sêmola com ovos tipo “cabelo de anjo”. Características sensoriais: aspecto, cor, odor e sabor próprios. Isenta de sujidades, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas), bolores ou outros fatores que a tornem imprópria para o consumo. Acondicionada em embalagem plástica (polietileno) atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 500g do produto. - UNIDADE	469	3,89	1.824,41
20	Macarrão espagueti com ovos 500g	Massa alimentícia de sêmola com ovos tipo “talharim”. Características sensoriais: aspecto, cor, odor e sabor próprios. Isenta de sujidades, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas), bolores ou outros fatores que a tornem imprópria para o consumo. Acondicionada em bandeja plástica ou de isopor com embalagem externa plástica (polietileno) atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 500g do produto. UNIDADE	910	3,29	2.993,90
21	Milho em conserva	Milho verde em conserva - ingredientes: milho, água, sal. Sem	931	2,79	2.597,49

		conservantes. Embalagem longa vida, deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente, com peso líquido de 200g. Prazo de validade mínimo de 2 anos a contar a partir da data de entrega. UNIDADE			
22	Fermento Biológico Granulado Emb. 125 g	Produto obtido de leveduras por processo tecnológico adequado; granulado e seco (que não necessite de refrigeração). Não deve possuir cheiro de mofo e sabor amargo. Não deve conter nenhum tipo de conservante artificial. Embalagem a vácuo, plástica com revestimento interno em alumínio. Cada embalagem deverá conter 125g do produto. - UNIDADE	182	5,69	1.035,58
23	Fermento Químico em pó Emb. 250 gr	Produto formado de substâncias químicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Características sensoriais: aspecto de pó fino de cor branca, odor e sabor próprios. O produto deve apresentar bom estado de conservação, com ausência de qualquer característica que não seja inerente ao produto. Isento de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Acondicionado em latas (fibrolata) ou potes plásticos com tampa de rosquear e lacre protetor interno aluminizado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada embalagem contém 250g do produto. - UNIDADE	252	6,19	1.559,88
24	Extrato de tomate - kg	Extrato de tomate, simples concentrado. Produto homogêneo, sem separação de líquido. Elaborado com frutos sadios, limpos e sem pele e sementes. Ingredientes: polpa de tomate, sal e açúcar. Não contém glúten. Características sensoriais: cor vermelha, característica dos produtos à base de tomate; sabor e odor próprios e consistência pastosa/cremosa (que não caia facilmente da colher). Acondicionado em latas de folhas de flandres cilíndricas revestidas internamente com verniz sanitário. O recipiente metálico é hermeticamente fechado e esterilizado através de processo térmico. As latas não podem apresentar sinais de alterações (estufamentos, vazamentos, corrosões internas, ferrugem, perfurações e amassados), bem como, qualquer modificação de natureza física, química ou organolépticas do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada lata/embalagem contém 800g a 2kg do produto. UNIDADE	581	9,98	5.798,38
25	Sal moído e iodado Emb.1 Kg	Constituído de cristais de granulação uniforme e isento de impurezas, umidade excessiva ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, termossoldada, transparente e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 1 kg do produto. UNIDADE	413	1,29	532,77
26	Vinagre de maçã Emb 750 ml	Natural, sem conservantes. Acidez de 4,15%. Sem essência e aditivos. Aspecto físico líquido. Aspecto visual límpido e sem depósitos. Cor amarela límpida. Odor acético próprio. Sabor ácido próprio. Ausente de elementos estranhos a sua matéria-prima de origem. Livre de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Acondicionado em garrafas plásticas PET com tampa de polietileno. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada embalagem contém 750 ml do produto. UNIDADE	392	2,69	1.054,48
27	Óleo Vegetal de soja embalagem 900ml	Produto obtido por prensagem mecânica e/ou extração por solvente, dos grãos de soja, isento de misturas de outros óleos, gorduras ou matérias estranhas ao produto. Ingredientes: óleo de soja refinado e antioxidante ácido cítrico. Rico em vitamina E. Características sensoriais: com aspecto, cor, odor e sabor característicos. Aparência límpida e isento de sedimentos. Ponto de fumaça 230°C. Livre de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Acondicionado em garrafa plástica PET com proteção anti UV ou lata de folhas de flandres. A embalagem deverá conter externamente os dados de	1211	8,19	9.918,09

		identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada embalagem contém 900 ml do produto. UNIDADE			
28	Leite de coco embalagem de 200g	Espessante carboximetilcelulose e frasco carragena, conservador sorbato de potássio, benzoato de sódio e dióxido de enxofre, acidulante ácido cítrico e estabilizante goma guar. Sem glúten, embalagem de 200 ml. 1 colher de sopa de 20g - 26 a 38 kcal, gorduras totais 2,7 a 3,0 g, gordura trans 0g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada embalagem contém 200ml do produto. - UNIDADE	35	3,19	111,65
29	Creme de Leite- 200g	Creme de leite, leite em pó desnatado, estabilizantes goma xantana, goma jataí, goma guar, carragena, fosfato dissódico e citrato de sódio. Homogeneizado. NÃO CONTÉM GLÚTEN. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Embalado em lata ou tetrapack, limpa, isenta de ferrugem, não amassada, não estufada, resistente .Peso líquido: cada embalagem contém 200g do produto. - UNIDADE	910	2,39	2.174,90
30	Suco de Uva Integral 1,5 l	Natural. Produto saudável, nutritivo e 100% natural, que mantém as vitaminas e propriedades naturais da fruta. Não fermentado. Não alcoólico. Não fervido. Não concentrado. Ingredientes: 100% uva. Sem adição de açúcar e conservantes. Não contém glúten. Deverá ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Por se tratar de produto natural poderá ocorrer presença de pequenos cristais precipitados no fundo da garrafa. Não deve apresentar bolhas, abaulamento na tampa do envase e sabor que indiquem fermentação. Isento de sujidades, corpos estranhos, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Com registro na vigilância sanitária. Acondicionado em embalagens de vidro, garrafas ou garrafões, retornáveis, fechados com tampa de rosquear. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada envase deverá conter 1,5 litros do produto. Validade mínima de 24 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data da entrega.	1218	11,68	14.226,24
31	Fósforo com 6 cxs com 50 fósforos longos	Caixas contendo Fósforo Longo - Pacotes com 6 Cxs de 50 palitos cada.	98	2,19	214,62
32	Palitos dentais contém 100 palitos	Palitos dentais de madeira. Embalagem com 100.	21	0,6	12,60
33	Álcool Gel bem 480g	Álcool hidratante em gel, 70% de etanol, neuro. Embalagem de 480g	28	6,98	195,44
34	Papel toalha com 02 rolos de 60 toalhas	De 1º qualidade. Branco, absorvente, picotado. Feito com matéria prima não reciclada. Embalagem com dois rolos, contendo no mínimo 60 folhas cada rola. Unidade	21	3,39	71,19
35	Embalagem para congelar alimentos 05 L	Bobina de plástico transparente com 100 unidades. Capacidade 5 Litros - 28/42 cm. Produzidas em polietileno de alta e baixa densidade indicada para o congelamento de alimentos. Unidade	35	8,49	297,15
RS SUB TOTAL LOTE 01					123.142,72
LOTE 02 / 1	Abacaxi pérola	Coroa longa e com espinhos. Apresenta polpa branca/amarelada e sabor acidificado para doce. Fruto cilíndrico. Peso mínimo de 750g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescer (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecido). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passado, presença de cavidades, amassados, sem coroa, queimado	1501	3,99	5.988,99

		de sol, polpa escura - marrom). UNIDADE			
2	Banana Prata	Cor: amarelo com ou sem pequenas áreas marrons. Peso médio de 125g cada fruta. Comprimento variando entre 13 cm e 18 cm. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecida). A polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes e limpos. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cavidades, amassados). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso transportada em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas. KG	7140	2,79	19.920,60
3	Banana Caturra	Cor: amarelo com ou sem pequenas áreas marrons. Peso médio de 125g cada fruta. Comprimento variando entre 14 cm e 18 cm. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecida). A polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes e limpos. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cavidades, amassados). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, limpas e secas, com identificação de peso transportada em caixas de PVC vazadas. KG	5330	2,75	14.657,50
4	Kiwi	Cor: casca marrom coberta de uma espécie de "micro pelos". Peso médio entre 85g a 100g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade. Com aroma e sabor característicos do produto, com polpa de coloração esverdeada. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cavidades, amassados, murcha, manchas do tipo cortiça, danos causados por altas ou baixas temperaturas). Acondicionados em embalagens plásticas resistentes, limpos e secos, com identificação de peso, transportados em caixas de PVC vazadas. KG	88	7,49	659,12
5	Abacate	Cor: casca de cor verde intenso. Peso médio entre 350g a 450g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade. Com aroma e sabor característicos do produto, polpa macia, podendo ser de cor verde ou amarela. Há também uma semente, de tamanho grande e cor marrom, na parte interior do fruto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como	200	2,99	598,00

		rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cavidades, amassados, murcha, manchas do tipo cortiça, danos causados por altas ou baixas temperaturas). Acondicionadas em embalagens plásticas resistentes, limpas e secas, com identificação de peso, transportadas em caixas de PVC vazadas. KG			
6	Manga	Cor: pode apresentar tons de amarelo, laranja e vermelha. Peso médio entre 120g a 160g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade. Com aroma e sabor característicos do produto, polpa macia, amarelo-alaranjada. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cavidades, amassados, murcha, manchas do tipo cortiça, danos causados por altas ou baixas temperaturas). Acondicionadas em embalagens plásticas resistentes, limpas e secas, com identificação de peso, transportadas em caixas de PVC vazadas. KG	500	2,98	1.490,00
7	Pera nacional	Cor: casca esverdeada com ou sem tons de amarelo e laranja. Peso médio entre 120g a 150g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade. Com aroma e sabor característicos do produto, polpa branca e macia. Em perfeitas condições de conservação e maturação, casca firme, porém não dura (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cavidades, amassados, murcha, manchas do tipo cortiça, danos causados por altas ou baixas temperaturas). Acondicionadas em embalagens plásticas resistentes, limpas e secas, com identificação de peso, transportadas em caixas de PVC vazadas. KG	109	2,99	325,91
8	Melão amarelo	Cor: casca em tom amarelo intenso. Peso médio entre 500g a 650g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade. Com aroma e sabor característicos do produto, polpa branca ou amarelo claro. Em perfeitas condições de conservação e maturação, casca firme, porém não dura (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cavidades, amassados, murcha, manchas do tipo cortiça, danos causados por altas ou baixas temperaturas). Acondicionadas em embalagens plásticas resistentes, limpas e secas, com identificação de peso, transportadas em caixas de PVC vazadas. KG	185	3,49	645,65
9	Maçã Nacional	Cor: casca vermelha com ou sem fundo amarelado, deixando-a bicolor. Peso médio entre 150g a 200g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto, polpa branca e firme. Em perfeitas condições de	6960	4,69	32.642,40

		conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecida). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cavidades, amassados, murcha, manchas do tipo cortiça, danos causados por altas ou baixas temperaturas). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, limpas e secas, com identificação de peso transportada em caixas de PVC vazadas. KG			
10	Maçã Argentina	Cor: vermelha, com ou sem pontos com coloração mais clara. Peso médio entre 150g a 200g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto, polpa branca e firme. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecida). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cavidades, amassados, murcha, manchas do tipo cortiça, danos causados por altas ou baixas temperaturas). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, limpas e secas, com identificação de peso transportada em caixas de PVC vazadas. - KG	1420	8,9	12.638,00
11	Mamão formosa	Cor: laranja intenso com ou sem tons esverdeados. Peso médio entre 1 kg e 1,6 kg cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto, polpa doce e macia, sua cor varia do amarelo-pálido até laranja. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecido). Mais da metade da casca deverá estar amarelado. Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passado, presença de cavidades, amassados, murchas). Acondicionado em embalagens plásticas resistente, com identificação de peso, transportado em caixas de PVC vazadas. KG	2744	2,79	7.655,76
RS SUB TOTAL LOTE 02					97.221,93
LOTE 03 / 1	Batata inglesa rosa	Peso médio entre 140g a 190g cada unidade. Diâmetro transversal maior que 4,5cm. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característico. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cavidades, amassados, murcha, manchas do tipo cortiça, cor esverdeada, danos causados por altas ou baixas temperaturas). Acondicionadas em embalagens plásticas resistentes, limpas e secas, com identificação de peso, transportadas em caixas de PVC vazadas. KG	4890	2,85	13.936,50
2	Tempero verde	De primeira qualidade. Hortalíça classificada como verdura, cor verde vivo, fresco, aspecto e sabor próprio, isenta de sinais de apodrecimento, sujidades e materiais terrosos. Não pode estar	231	2,99	690,69

		com aspecto murcho. O produto deverá estar condicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas. Maços de 0,5kg			
3	Cebola	Coloração amarela ou vermelho pinhão. Diâmetro transversal maior que 5 cm. Peso médio de 80g a 110g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras, limpas e apresentarem as raízes cortadas rente à base, não se admitindo presença de rebrote de raiz. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso transportada em caixas de PVC vazadas. KG	1745	2,75	4.798,75
4	Pimentão verde	Comprimento médio entre 10 cm e 15 cm. Peso médio entre 150g a 200g cada unidade. Tamanho uniforme. Com presença de pedúnculo. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de cavidades, murcho/enrugado). Acondicionado em embalagens plásticas resistentes ou caixas de PVC vazadas, com identificação de peso. - KG	224	3,39	759,36
5	Tomate	Peso médio entre 120g a 180g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Os tomates deverão apresentar a cor entre 30 a 90% da cor final (nem verde e nem passado). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, podridão apical, presença de cavidades, murcho/enrugado). Acondicionado em embalagens plásticas resistentes ou caixas de PVC vazadas, com identificação de peso. KG	2073	2,99	6.198,27
R\$ SUB TOTAL LOTE 03					26.383,57
LOTE 04 / 1	Leite semidesnatado zero lactose	Leite de vaca semidesnatado "zero lactose", com adição de enzima lactase. Tipo "longa vida", homogeneizado, submetido ao processo de ultrapasteurização e envasado, sob condições assépticas em embalagens esterilizadas hermeticamente fechadas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, validade, quantidade do produto e o número de registro no Ministério da Agricultura/ SIF/ DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Peso líquido: cada embalagem contém 1 litro do produto. - UNIDADE	91	3,99	363,09
2	Leite integral longa vida UHT	Leite de vaca, do tipo "longa vida", homogeneizado, submetido ao processo de ultrapasteurização e envasado, sob condições assépticas em embalagens esterilizadas hermeticamente fechadas. Ingredientes: leite fluido integral, monofosfato de sódio, difosfato de sódio e trifosfato de sódio estabilizante citrato de sódio. Não	16154	3,69	59.608,26

		contém glúten. Não deve conter qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos. Acondicionado em embalagem asséptica tetra pak ou sachet. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, validade, quantidade do produto e o número de registro no Ministério da Agricultura/ SIF/ DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Peso líquido: cada embalagem contém 1 litro do produto. - UNIDADE			
3	Bebida Láctea Fermentada Emb 1 litro	Bebida láctea fermentada, sabores morango, coco, pêssego e salada de frutas. Máximo de 30g de carboidratos e 4 gramas de proteínas na porção de 200 ml. Não deverá apresentar dessoramento, viscosidade muito baixa, formação de bolhas na coalhada, formação de grumos, sabores estranhos. Embalagem de 1 litro. UNIDADE	5608	2,99	16.767,92
4	Pão cachorro quente - KG	Pão industrializado a base de farinha de trigo e leite. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Deverá ter boa aparência. Será rejeitado o pão queimado ou mal assado. Características organolépticas: Aspecto: massa cozida: O pão deve apresentar crosta/casca fina e macia. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não devem apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: A parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda. Odor: próprio. Sabor: próprio. Contém glúten. Sem corantes artificiais e sem farelos. Em perfeitas condições de higiene. Ausência de sujidades, parasitos, larvas e bolores. Condiicionado em embalagem plástica resistente e atóxica, com vedação adequada. O rótulo deverá conter dados de identificação do produto, informações nutricionais e prazo de validade. Peso líquido KG	1959	12,99	25.447,41
5	Pão fatiado de leite -emb de 500g	Pão industrializado a base de farinha de trigo e leite. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Deverá ter boa aparência. Será rejeitado o pão queimado ou mal assado. Características organolépticas: Aspecto: massa cozida: O pão deve apresentar crosta/casca fina e macia. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não devem apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: A parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda. Odor: próprio. Sabor: próprio. Contém glúten. Sem corantes artificiais e sem farelos. Em perfeitas condições de higiene. Ausência de sujidades, parasitos, larvas e bolores. Condiicionado em embalagem plástica resistente e atóxica, com vedação adequada. O rótulo deverá conter dados de identificação do produto, informações nutricionais e prazo de validade. Peso líquido: Cada embalagem deverá conter 500g do produto. Unidade	3099	5,25	16.269,75
6	Manteiga pura com sal embalagem 200g	Resfriada. (sem adição do corante de urucum) Creme de leite pasteurizado e cloreto de sódio (sal). 10g (1 colher de sopa) 72 a 74 kcal, Cho 0, PTN 0, Gorduras totais 8,0 a 8,3 g, sódio 90 a 95mg.	1625	8,98	14.592,50
7	Nata	NATA, creme de leite fresco, contendo aproximadamente 30% de de gordura, embalagem de 300g.	34	6,29	213,86
8	Queijo fatiado	Tipo prato ou lanche. Embalado a vácuo. Fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas, bolores e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Odor e sabor próprios. Acondicionado a vácuo em embalagem plástica transparente, termossoldada, atóxica, limpa, não violada, resistentes, que garanta a integridade do produto. Preferencialmente que as fatias sejam separadas por plásticos. – KG	978	32,98	32.254,44
R\$ SUB TOTAL LOTE 04					165.517,23
LOTE 05 / 1	Carne bovina moída	De 2ª categoria, baixo teor de gordura e de aponeuroses. Características gerais: manipulado em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob	4525	27,9	126.247,50

		inspeção veterinária, devendo ser congelada. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF; identificação da categoria e tipo de carne, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Odor e sabor próprios. Acondicionada em embalagem plástica transparente, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto. Peso líquido, cada pacote deverá ter de 500g a 2kg. KG.			
2	Carne bovina - coxão de fora	Carne bovina de 2ª, tipo coxão de fora. Resfriada. Características gerais: manipulada em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, odor e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Acondicionada em embalagem plástica transparente, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto, com especificação de peso e a data de validade. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura e aponeuroses). O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Peso líquido: Cada embalagem estar identificada com o peso e conter de 1kg a 5kg do produto. KG	2104	39,9	83.949,60
3	Peito de frango c/ osso	Congelado. Sem adição de sal e temperos. Características gerais: manipulado em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% (dez por cento). O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando Obrigatoriamente o registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF; identificação completa do produto, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Odor e sabor próprios. Acondicionados em sacos plásticos transparentes, termossoldados, atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto. Peso líquido: cada embalagem individual contém em média 1 kg do produto. - KG	2618	9,98	26.127,64
4	Sobrecoxa de frango	Congelada. Sem adição de sal e temperos. Características gerais: manipulado em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% (dez por cento). O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF; identificação completa do produto, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas, penas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Odor e sabor próprios. Acondicionados em sacos plásticos transparentes individuais, termossoldados, atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto. Peso	2900	9,95	28.855,00

		Líquido: cada embalagem individual deverá conter em média 1 kg do produto. - KG			
5	Pernil suíno Sem osso e sem pele	Congelada. Carne suína tipo pernil, sem osso e sem pele, em peça, de primeira qualidade, devendo apresentar textura com aspecto próprio, cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, parasitas e larvas e isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. Deverá ser embalada sacos plásticos transparentes, impermeabilizada internamente e lacradas não violadas, resistentes, em embalagem primária em sacos atóxicos, limpos, não violados, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, tipo do corte. constando obrigatoriamente o registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. Peso líquido: cada embalagem individual deverá conter em média 1 kg do produto. KG	570	13,98	7.968,60
6	Salsicha Tipo cachorro quente sem corante	Salsicha de frango tipo hot dog, resfriada sem corante, embalagem: Pacote de 01 kg embalados em sacos de plásticos a vácuo deverá constar data de fabricação, prazo de validade, tipo e carne, numero do registro do Ministério da Agricultura, SIF/SISP/DIPOA. Número de lote, e demais dados do produto exigidos pela legislação em vigor. KG	20	13,5	270,00
7	Linguicinha Mista	Carne de frango, carne suína, água (20%), proteína de soja, sal, açúcar, pimenta branca, alho, extrato de alecrim, coentro, noz-moscada, minerais: ortofosfato férrico (ferro), óxido de zinco (zinco), vitamina A, óleo de soja estabilizante: tripolifosfato de sódio e pirofosfato ácido de sódio, aromatizantes: aromas naturais de fumaça, noz-moscada, cardamomo, alho, canela, cravo, pimenta e coentro, realçador de sabor: glutamato monossódico, antioxidante: eritorbato de sódio, conservador: nitrito de sódio e corante: carmim de cochonilha. Contém glúten. PTN 06 A 07g, Gorduras totais de 08 a 10g, Gorduras trans 0. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF; identificação da categoria e tipo de carne, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. KG	901	16,9	15.226,90
8	Ovos de galinha	De galinha. Tipo grande. Peso médio de 55g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: estar limpos, apresentar casca lisa, íntegra, sem deformação, pouco porosa, resistente, com calcificação uniforme e formato característico, apresentar gema translúcida, firme e consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido, apresentar clara transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas. Serão considerados impróprios para o consumo os ovos que apresentem: alterações da gema e da clara (gema aderente à casca, gema arrebitada, com manchas escuras, presença de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária, ou em adiantado estado de desenvolvimento); mumificação (ovo seco), podridão, presença de fungos externa ou internamente, cor, odor e sabor anormais, ovos sujos externamente ou que tenham estado em contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos que possam infectá-los ou infestá-los, rompimento da casca ou membrana testácea, contenham substâncias tóxicas. Acondicionados em bandejas com 12 (doze) ou 30 (trinta) unidades. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranho ao produto. Deve apresentar os seguintes dados de rotulagem: nome, endereço e CNPJ do produtor/embalador, data da embalagem e prazo de validade, classificação segundo a cor da casca e peso, peso líquido, condições de transporte e armazenamento e empilhamento máximo, número do registro de rótulo do produto no SIF/DIPOA, carimbo padronizado do SIF. DÚZIA	2207	6	13.242,00
9	Presunto sem capa de gordura embalagem de	Presunto cozido sem capa de gordura, Pernil suíno, água (21,42%), sal, proteína de soja (1,99%), açúcar, regulador de	544	21,98	11.957,12

01 kg	acidez: lactato de sódio (INS 325), espessante: carragena (INS 407), estabilizante: tripolifosfato de sódio (INS 451i), realçador de sabor: glutamato monossódico (INS 621), antioxidante: eritorbato de sódio (INS 316), corante natural: carmim de cochonilha (INS 120), conservante: nitrito de sódio (INS 250) e aroma idêntico ao natural de: cravo, canela, pimenta-vermelha, noz-moscada, limão, laranja, gengibre e páprica. 40g (03 fatias) 40 kcal, cho 0,9 g a 1,0 g, ptn 6,3g a 7,0 g, gorduras totais 0,9g a 1,2g, gorduras trans 0. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF; identificação da categoria e tipo de carne, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento.			
R\$ SUB TOTAL LOTE 05				313.844,36

OBSERVAÇÕES:

- AMOSTRAGEM DE PRODUTOS:

As bolachas, biscoitos, pão de sanduíche, pão cachorro quente, achocolatado, cacau em pó 50%, manteiga, Suco de Uva Integral 1,5 litros que forem licitados, a licitante vencedora deverá enviar amostra com ficha técnica em 3 dias depois do acontecimento do pregão presencial, para análise da Nutricionista da Secretária de Educação, Cultura, Turismo e Desporto.

Entrega das amostras: Secretaria da Educação, Cultura, Turismo e Desporto – Rua Firmino de Paula 1023 – Centro – Ibirubá - RS.

- Os Produtos de Origem Animal e seus derivados devem possuir registro na Coordenadoria de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de origem animal (CISPOA), expedida pela Secretaria Estadual e Abastecimento ou SIF (Sistema de Inspeção Federal);
- Bebidas (suco, refrigerante, etc.) devem apresentar registro no SIF (Sistema de Inspeção Federal);
- Para os demais gêneros, deverão ser observadas as normativas e legislação da ANVISA sobre embalagens e rotulagens, sendo que a data validade dos produtos deve ser superior a 12 meses a partir da entrega.

- Locais, periodicidade e horários de entrega:

- O prazo de entrega será de 2 dias úteis a contar do recebimento do cronograma ou solicitação expressa. A contratada deverá realizar as entregas com transporte apropriado e recursos humanos da própria empresa;
- Todos os gêneros alimentícios destinados à merenda escolar deverão ser entregues conforme solicitação (cronograma) da nutricionista responsável, diretamente nos locais solicitados (Escolas de Ensino Fundamental, localizadas na cidade e interior, bem como nas Escolas de Ensino Infantil, APAE e Centro Social);

Alimentos Perecíveis – Entrega Semanal, nas Segundas e Quartas-Feiras, das 07:30h às 11:15h e das 13h às 16h30;

Alimentos Não Perecíveis – Entrega Quinzenal e/ou Mensal, na Segunda-Feira ou conforme determinado pela nutricionista responsável, das 07:30h às 11:15h e das 13h às 16h30.

- O café, açúcar e chá destinados aos setores da Administração deverão ser entregues no Almoxarifado (Rua Dumonceil Filho, 1042 – Centro) ou na Secretaria da Saúde (Rua Mauá, 940 – Centro), conforme solicitação;

- Na hipótese do dia da entrega coincidir com feriado, a mesma deverá ser realizada no dia subsequente;

Critérios de recebimento do objeto:

Os produtos serão recebidos provisoriamente, a partir da entrega, para efeito de verificação da conformidade com as especificações constantes no edital e solicitado. A verificação da conformidade com as especificações, e sua consequente aceitação poderá ocorrer até 24 horas do recebimento provisório.

- Verificada a não conformidade ou a falta de algum produto, conforme cronograma de entrega, o fornecedor deverá promover as correções necessárias no mesmo dia. O não cumprimento do prazo ou a entrega de produto ainda não satisfatório implicará na suspensão dos pagamentos, além das penalidades à empresa previstas na legislação, bem como neste edital.

Como se trata de Sistema de Registro de Preços, o Município não tem obrigação de compra, como previsto na legislação. As quantidades informadas são estimadas, sendo que o Município realizará a compra dos itens conforme a necessidade, durante a vigência do registro.

O critério de julgamento será do tipo menor preço, cotação por lote, porém a proposta deverá ser apresentada com preços unitários de todos os itens dos lotes para os quais o licitante tem a intenção de fornecer.

O pagamento será de acordo com as entregas realizadas, em até 10 (dez) dias.

PREGÃO PRESENCIAL PMI033-2021
SISTEMA REGISTRO DE PREÇOS
DECLARAÇÃO CONJUNTA

(ANEXO II)

A Empresa _____, inscrita no CNPJ sob nº _____, sediada na _____, neste ato representada pelo (a) Sr. (a) _____, portador da cédula de identidade RG _____, inscrito no CPF sob o nº _____, **DECLARA**, sob as penas da Lei, para fins de habilitação no EDITAL DO PREGÃO PRESENCIAL PMI _____ que:

- Conforme exigido pelo inciso VII, do artigo 4º da Lei Federal nº 10.520/2002, que atendemos plenamente as condições de habilitação estabelecidas neste edital;

- Cumpre ao disposto no inciso V do art. 27 da Lei no 8.666/93, acrescido pela Lei no 9.854/99, que não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 (dezesesseis) anos. Ressalva: emprega menor, a partir de 14(quatorze) anos, na condição de aprendiz ().
(Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima);

- Para fins de utilização dos benefícios previstos nos artigos 42 e 45 da LC 123/2006, sob as sanções administrativas cabíveis e sob as penas da lei, que esta empresa, na presente data, está enquadrada como _____;

- Não está impedida de contratar com a Administração Pública, em qualquer esfera do governo;

- Não foi declarada inidônea por ato do Poder Público;

- A empresa não possui em seu quadro societário servidor público da ativa ou empregado de empresa pública de economia mista;

- Não incorre nas demais condições impeditivas previstas no artigo 9º da Lei Federal 8.666/93;

- Tem pleno conhecimento do objeto licitado;

- Concorda com todos os termos estabelecidos no edital;

- Concorda com a minuta de contrato/ata;

- Inexiste fato impeditivo superveniente para minha habilitação no presente procedimento licitatório;

- DECLARA, para os devidos fins, que concordamos com todos os termos descritos no edital e seus anexos e que temos pleno e total conhecimento da realização dos trabalhos/produtos objeto do certame.

- DECLARA, que a empresa se compromete a fornecer os EPIs necessários ao serviço e a manter vínculo trabalhista com seus contratados com carteira de trabalho assinada, dando garantia de todos os direitos trabalhistas.

Data: _____

Assinatura: _____

Nome do Representante Legal do Proponente: _____

PREGÃO PRESENCIAL PMI033-2021
SISTEMA REGISTRO DE PREÇOS

ANEXO III

MODELO DE CREDENCIAMENTO

_____, inscrita no CNPJ sob nº _____, sediada na _____, neste ato representada pelo (a) Sr. (a) _____, portador da cédula de identidade RG _____, residente e domiciliado na _____, inscrito no CPF sob o nº. _____, detentor de amplos poderes para nomeação de representante para que lhe faça as vezes para fins licitatórios, confere-os à _____, portador da cédula de identidade RG _____, e inscrito no CPF sob o nº. _____ com o fim específico de representar a outorgante perante Prefeitura Municipal de Ibirubá-RS, no PREGÃO PRESENCIAL PMI033-2021, podendo assim retirar editais, propor seu credenciamento e oferta em lances verbais em nome da representada, e ainda assinar atas, contratos de fornecimento de materiais ou prestação de serviços, firmar compromissos, enfim, todos aqueles atos que se fizerem necessários para o bom e fiel cumprimento do presente mandato.

_____, ____ de _____ de _____.

Outorgante (reconhecer firma)

Outorgado

PREGÃO PRESENCIAL PMI033-2021
SISTEMA REGISTRO DE PREÇOS

ANEXO IV

MODELO DA PROPOSTA COMERCIAL

Data: ____ de _____ de ____

À
Prefeitura Municipal de Ibirubá-RS
A/C: Sr(a). Pregoeiro(a)
Prezado(a) Senhor(a),

A empresa....., com sede na Rua/Av., inscrita no CNPJ sob o nº., abaixo assinada por seu representante legal, interessada na participação do presente pregão, propõe a esse Município o fornecimento do objeto deste ato convocatório, de acordo com a presente proposta comercial, nas seguintes condições:

Lote	Sub Itens	Especificação	Marca	Quant.	Unid.	Valor Unit. R\$	Valor Total R\$

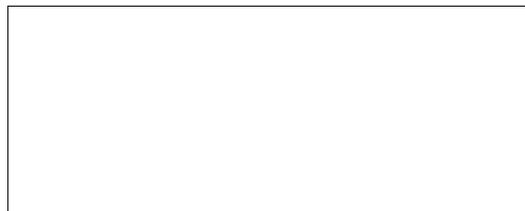
- Validade da proposta: 60(sessenta) dias
- Declaramos que estamos de acordo com os termos do edital e acatamos suas determinações, bem como, informamos que nos preços propostos estão incluídos todos os custos, fretes, impostos, obrigações, entre outros.

Data: _____

Assinatura: _____

Nome do Representante Legal do Proponente: _____

Carimbo do CNPJ



PREGÃO PRESENCIAL PMI033-2021
SISTEMA REGISTRO DE PREÇOS

ANEXO V

MODELO DE DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE.

_____ (nome da empresa) _____, inscrita no CNPJ nº _____, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr.(a) _____, portador(a) da carteira de identidade nº _____ e CPF nº _____ DECLARA, para fins do disposto no item 5 do Edital de Pregão Presencial nº. PMI033-2021, sob as sanções administrativas cabíveis e sob pena da lei, que esta empresa, na presente data, é considerada:

- MICROEMPRESA, conforme Inciso I, Art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006;
 EMPRESA DE PEQUENO PORTE, conforme Inciso II, Art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006;

DECLARA ainda que a empresa está excluída das vedações constantes do parágrafo 4º do Art. 3º da Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006.

(localidade), _____ de _____ de _____.

Representante Legal

Contador e nº CRC

OBS.: A declaração acima deverá ser assinalada com um "X", ratificando-se a condição jurídica da empresa licitante.

PREGÃO PRESENCIAL PMI025-2020
SISTEMA REGISTRO DE PREÇOS

ANEXO VI

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

A Ata, publicada no sítio: www.ibiruba.rs.gov.br , terá efeito de compromisso de fornecimento nas condições e prazo estipulados no Edital.

PREGÃO PRESENCIAL PMI033-2021 - SRP
ANEXO VII
ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº _____

Pelo _____ presente, a _____ Empresa
_____, CNPJ _____, estabelecida no endereço
_____, em _____, concorda plenamente com os
termos constantes da Ata de Registro de Preços e edital, referente ao PREGÃO PRESENCIAL PMI033-2021 - SRP.
Atividades: 2054, 2074, 2076, 2065, 2077, 2110, 2015, 2042, 2058, 2128, 2095, 2026, 2038, 2112.
Rubrica: 339030.00000000
Fiscalização: Ariélen Ferigollo – Nutricionista.
A presente ata publicada no sítio: www.ibiruba.rs.gov.br terá efeito de compromisso de fornecimento nas condições e
prazo estipulados no Edital.

Vigência: 12 meses, a contar da data de assinatura.

**Entrega: semanalmente, quinzenalmente e mensalmente, quando houver a necessidade do Município.
Lote 01 a entrega é quinzenal e/ou mensal.
Lotes 02, 03, 04 e 05 entregas duas vezes na semana.**

Alimentos Percíveis

Entrega: Duas vezes por semana, conforme cronograma e necessidades do Município.

LOTE	SUB ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA	QUANT. TOTAL ESTIMADA	UNIDADE	R\$ UNITÁRIO	R\$ TOTAL

Alimentos Não Percíveis e demais produtos

Entrega: Quinzenal e/ou Mensal, conforme cronograma e necessidades do Município.

LOTE	SUB ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA	QUANT. TOTAL ESTIMADA	UNIDADE	R\$ UNITÁRIO	R\$ TOTAL

- Os Produtos de Origem Animal e seus derivados devem possuir registro na Coordenadoria de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de origem animal (CISPOA), expedida pela Secretaria Estadual e Abastecimento ou SIF (Sistema de Inspeção Federal);
- Bebidas (suco, refrigerante, etc.) devem apresentar registro no SIF (Sistema de Inspeção Federal);
- Para os demais gêneros, deverão ser observadas as normativas e legislação da ANVISA sobre embalagens e rotulagens, sendo que a data validade dos produtos deve ser superior a 12 meses a partir da entrega.

- Locais, periodicidade e horários de entrega:

- O prazo de entrega será de 2 dias úteis a contar do recebimento do cronograma ou solicitação expressa. A contratada deverá realizar as entregas com transporte apropriado e recursos humanos da própria empresa;
- Todos os gêneros alimentícios destinados à merenda escolar deverão ser entregues conforme solicitação (cronograma) da nutricionista responsável, diretamente nos locais solicitados (Escolas de Ensino Fundamental, localizadas na cidade e interior, bem como nas Escolas de Ensino Infantil, APAE e Centro Social);

Alimentos Percíveis – Entrega Semanal, nas Segundas e Quartas-Feiras, das 07:30h às 11:15h e das 13h às 16h30;

Alimentos Não Percíveis – Entrega Quinzenal e/ou Mensal, na Segunda-Feira ou conforme determinado pela nutricionista responsável, das 07:30h às 11:15h e das 13h às 16h30.

- O café, açúcar e chá destinados aos setores da Administração deverão ser entregues no Almoxarifado (Rua Dumoncel Filho, 1042 – Centro) ou na Secretaria da Saúde (Rua Mauá, 940 – Centro), conforme solicitação;
- Na hipótese do dia da entrega coincidir com feriado, a mesma deverá ser realizada no dia subsequente;

Critérios de recebimento do objeto:

Os produtos serão recebidos provisoriamente, a partir da entrega, para efeito de verificação da conformidade com as especificações constantes no edital e solicitado. A verificação da conformidade com as especificações, e sua consequente aceitação poderá ocorrer até 24 horas do recebimento provisório.

- Verificada a não conformidade ou a falta de algum produto, conforme cronograma de entrega, o fornecedor deverá promover as correções necessárias no mesmo dia. O não cumprimento do prazo ou a entrega de produto ainda não satisfatório implicará na suspensão dos pagamentos, além das penalidades à empresa previstas na legislação, bem como neste edital.

Como se trata de Sistema de Registro de Preços, o Município não tem obrigação de compra, como previsto na legislação. As quantidades informadas são estimadas, sendo que o Município realizará a compra dos itens conforme a necessidade, durante a vigência do registro.

O critério de julgamento será do tipo menor preço, cotação por lote, porém a proposta deverá ser apresentada com preços unitários de todos os itens dos lotes para os quais o licitante tem a intenção de fornecer.

O pagamento será de acordo com as entregas realizadas, em até 10 (dez) dias.

Ibirubá – RS, xx de xxx de 2021.

xxxxxxx
xxxxxxx

Empresa

Testemunhas: _____

ABEL GRAVE
Prefeito