

PREFEITURA MUNICIPAL DE IBIRUBÁ

**AVISO DE PREGÃO PRESENCIAL PMI011-2017
SISTEMA REGISTRO DE PREÇOS**

A PREFEITURA MUNICIPAL DE IBIRUBÁ, torna público para o conhecimento de quem possa interessar que às 14h00m do dia 10 de março de 2017, na Sala de Reuniões da CPL, na Rua Tiradentes, 700 – Centro – Ibirubá – RS, estará reunida para recebimento das propostas relativas ao PREGÃO PRESENCIAL PMI011-2017, tipo menor preço, cotação global, cujo objeto é o Registro de Preços para a Aquisição de Gêneros Alimentícios destinados a merenda escolar (Secretaria da Educação, Cultura, Turismo e Desporto) + açúcar, café e erva mate, destinado aos setores da Prefeitura, por um período de 12 meses, fornecidos diariamente, 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 poderão retirar o Edital no site www.ibiruba.rs.gov.br.

Ibirubá-RS, 23 de fevereiro de 2017.

VANIA TERESINHA RODRIGUES LÖSER
Pregoeira

EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL PMI011-2017

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 PMI011-2017, tipo menor preço, cotação global, cujo objeto é o Registro de Preços para a Aquisição de Gêneros Alimentícios, destinados a Merenda Escolar, com entrega, diária, mensal e semanal, conforme descrito neste Edital e seus Anexos, em conformidade com a Lei nº. 10.520/02, Decreto Municipal nº. 4174/2017 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 na categoria econômica:

Atividade: 2042, 2026, 2038, 2054, 2076, 2077, 2015, 2128, 2095, 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 (Secretaria da Educação, Cultura, Turismo e Desporto) + açúcar, café e erva mate, destinado aos setores da Prefeitura, por um período de 12 meses, fornecidos diariamente, 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 10(dez) dias consecutivos, contados a partir da notificação.

2.3 - Os objetos do presente PREGÃO PRESENCIAL - SRP deverão ser entregues, diariamente, semanalmente, quinzenalmente e mensalmente, de acordo com as necessidades do Município.

2.4 - Esta licitação tem por objeto o REGISTRO DE PREÇOS PARA O FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS.

2.5 - Devido a peculiaridade da entrega diária semanal, quinzenal e mensal, nas escolas, o critério de julgamento será do tipo menor preço, cotação global, mas as propostas em razão do registro dos preços deverá ser apresentada com preços unitários item a item.

2.6 - 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 10 de março de 2017, às 14h00m (quatorze 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), bem como a declaração, em separado, dos envelopes acima mencionados, dando ciência de que preenchem plenamente os requisitos de habilitação estabelecidos no presente edital (Anexo II).

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 (a)o 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 estabelecido para a abertura (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. (Anexo VI).

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(cinco) 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 PMI011-2017
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**, no que couber.

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 inexecutáveis, 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.

7 - DA HABILITAÇÃO

7.1 - Aberta a Sessão, os interessados, ou seus representantes legais, entregarão (a) o Pregoeiro(a), devidamente lacrados, os envelopes nº. 01 e nº. 02 e apresentarão, **em separado, Declaração dando ciência de que preenchem plenamente os requisitos de habilitação (Anexo II), o Credenciamento (Anexo III) e a Declaração de ME e EPPs (Anexo VI), quando for o caso.**

7.1.1 - Não serão aceitos protocolos de documentos com prazo de validade vencido, excetuados os previstos na Lei Complementar 123 (Microempresas).

7.1.2 - Os proponentes interessados na autenticação das cópias pelo(a) Pregoeiro(a) ou equipe de apoio, deverão procurar o(a) Pregoeiro(a) ou equipe de apoio, no mínimo até 30 (trinta) minutos antes do início da sessão de abertura da licitação para proceder à autenticação, pois, em hipótese alguma serão autenticadas durante a realização do certame.

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.

7.1.4 - Todos os documentos exigidos para habilitação deverão estar no 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 CNPJ.

7.1.5 - Os documentos necessários à HABILITAÇÃO deverão ser apresentados em envelope indevassável, lacrado, contendo identificação do proponente na face externa e ainda os dizeres:

PREGÃO PRESENCIAL PMI011-2017
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.

7.3 - Declaração de atendimento à norma do inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal, com redação dada pela emenda constitucional nº. 20/98, que proíbe trabalho noturno, perigoso ou insalubre aos menores de 18 anos e de qualquer trabalho a menores de 16 anos salvo na condição de aprendiz a partir de 14 anos - Anexo V.

7.4 - Declaração expressa de que o proponente tem pleno conhecimento do objeto licitado e anuência das exigências constantes do Edital e seus anexos - Anexo VII.

7.6 – Documentos relativos à Regularidade Fiscal:

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

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

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

7.6.4- Certificado de Regularidade de Situação perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS;

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

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

7.6.7 – Alvará Sanitário Municipal ou Estadual.

7.7 - Qualificação Econômico-Financeira:

a) 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.

7.8 - 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 e apresentarão, em separado, Declaração dando ciência de que preenchem plenamente os requisitos de habilitação.

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, o percentual apurado entre o valor final e o valor inicial, será igualmente deduzido dos valores unitários, ou seja, de cada item.

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 subsequente, 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 contra-razões, 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, 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 ou Correios.

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.cidadecompras.com.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 - Os objetos licitados deverão ser entregues semanalmente, quinzenalmente e mensalmente nas Escolas conforme determinação da Secretaria de Educação, em horários pré-determinados e com anuência do licitante.

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 do produto, o licitante vencedor deverá promover as correções necessárias no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, sujeitando-se às penalidades previstas neste edital.

13.4 - O material deverá ser entregue acondicionado 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

14.1 - 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 no Art. 87 da Lei 8.666/93, das quais destacam-se:

- a) advertência;
- b) multa de 0,05%(cinco centésimos por cento) do valor da aquisição, por dia de atraso injustificado na execução do mesmo, observado o prazo máximo de 05(cinco) dias úteis;
- c) multa de 2%(dois por cento) sobre o valor estimado para a aquisição, pela recusa injustificada do adjudicatário em executá-lo;
- 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 consequências 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 Contratada toda e qualquer informação, por esta solicitada, necessária à perfeita execução do Edital;

15.1.5. Efetuar o pagamento à Contratada no prazo avençado, após a entrega da Nota Fiscal no setor competente;

15.1.6. Notificar, por escrito, à Contratada 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. 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.

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 contratada deverá apresentar o Certificado de regularidade do FGTS, Negativa Trabalhista e Negativa Unificada (União e INSS), porventura vencidas.

16.5 - O CNPJ da contratada 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 contratada 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 ou fax (54) 3324 8505, nos dias úteis no horário das 8h00m às 11h30m e das 13h30m às 17h30m.

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 – Modelo de Declaração de preenchimento dos requisitos da habilitação.

Anexo III – Modelo de Credenciamento.

Anexo IV – Modelo da Proposta Comercial.

Anexo V – Modelo de Declaração atendimento à norma do inciso XXXIII do artigo 7º da CF.

Anexo VI - Declaração de ME e EPPs.

Anexo VII - Declaração Expressa de Total Concordância com os Termos deste Edital e Anexos.

Anexo VIII – Ata de Registro de Preços.

Anexo IX - Termo de Registro de Preços

Ibirubá-RS, 23 de fevereiro de 2017.

VANIA TERESINHA RODRIGUES LÖSER
Pregoeira

PREGÃO PRESENCIAL PMI011-2017
ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

LOTE 01					
Sub itens	Descrição		Quantidade total	R\$ unitário estimado	R\$ total estimado
1	Abacaxi pérola	Coroa longa e com espinhos. Apresenta polpa branca e sabor acidificado para doce. Fruto cilíndrico. Peso mínimo de 750g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescendo (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 de sol, polpa escura - marrom) - UNIDADE	2251	4,49	10106,99
2	Achocolata do em pó solúvel	Alimento achocolatado em pó. Instantâneo. Aspecto: pó fino homogêneo, cor e cheiro característico e sabor doce, próprio. Ingredientes: açúcar, cacau em pó, minerais, maltodextrina, vitaminas, emulsificante, lecitina de soja, antioxidante ácido ascórbico e aromatizante. Contém glúten. Contém traços de leite. Livre de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Acondicionado em latas, potes plásticos (polipropileno leitoso) ou embalagens plásticas (polipropileno leitoso) tipo sachet, termossoldadas, atóxicas e resistentes. 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 400g do produto. Validade mínima de 12 meses. - UNIDADE	1136	3,76	4271,36
3	Álcool em gel	Alcool hidratado em gel, 70% de etanol, neutro. Embalagem plástica de 500g. - UNIDADE	22	5,69	125,18
4	Açúcar baunilha	Livre de umidade, não estar empedrado, coloração específica, isento de sujidades, parasitas, resíduos escuros ou materiais terrosos - Emb. 150g - UNIDADE	611	1,49	910,39
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	1277	14,89	19014,53
6	Açúcar cristal 2kg	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 2 kg do produto. - UNIDADE	70	6,19	433,30

7	Alface crespa	Coloração uniforme verde claro, brilhante. Peso médio entre 250g e 300g cada unidade. As folhas devem estar bem desenvolvidas e com aspecto de produto fresco, com excelente grau de hidratação, viçosas e com os talos firmes. Sem danos por insetos. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgescente (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 e limpas. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como folhas rasgadas ou amassadas), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, transportada em caixas de PVC vazadas. - UNIDADE	235	2,39	561,65
8	Alho tipo argentino	Bulbo inteiro, nacional, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem plástica contendo identificação de peso. - KG	155,7	25,90	4032,63
9	Amido de milho Emb. 1 kg	Produto amiláceo extraído do milho. Aspecto: pó fino. Cor: branca. Odor e sabor próprios. Deve ser fabricado 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 integras, 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	403	5,49	2212,47
10	Amido de milho Emb. 500 g	Produto amiláceo extraído do milho. Aspecto: pó fino. Cor: branca. Odor e sabor próprios. Deve ser fabricado 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 integras, 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 500g do produto. - UNIDADE	88	2,99	263,12
11	Amido de milho Emb. 200 g	Produto amiláceo extraído do milho. Aspecto: pó fino. Cor: branca. Odor e sabor próprios. Deve ser fabricado 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 integras, 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 200g do produto. - UNIDADE	30	1,79	53,70
12	Arroz Agulinha 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	1206	13,49	16268,94
13	Aveia em flocos média Emb. 250g	Produto obtido pela laminação de grãos de aveia sadios e limpos, descascados 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 integras, 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	605	4,55	2752,75

14	Banana Caturra	Cor variada de todo amarelo com 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, com identificação de peso, transportada em caixas de PVC vazadas. - KG	517	4,69	2424,73
15	Batata-doce	Peso médio entre 200g a 350g 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 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, presença de brotos e cavidades, murcha/enrugada). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportada em caixas de PVC vazadas. - KG	200	3,99	798,00
16	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 característicos do produto. 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, presença de brotos e cavidades, área extensa esverdeada, murcha/enrugada, coração negro – mancha escura no centro, coração oco). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportada em caixas de PVC vazadas. - KG	5866	2,69	15779,54
17	Bebida Láctea Fermentada Emb 1 litro	Bebida láctea fermentada, sabores morango, coco, pêssego e salada de frutas. Máximo de 30g de CHO na porção de 200ml. Não deverá apresentar dessoramento, viscosidade muito baixa, formação de bolhas na coalhada, formação de grumos, sabores estranhos (sabor a malte, metálico, de ranço, muito ácido, amargo), problemas relacionados com a coloração. Acondicionada em embalagem plástica, leitosa, termossoldada, atóxica e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Peso líquido: cada embalagem contém 1 litro do produto. - UNIDADE	2998	3,69	11062,62
18	Beterraba	Sem rama. Peso médio entre 160g 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. 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, presença de brotos e cavidades, murcha/enrugada). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportada em caixas de PVC vazadas. - KG	75	2,49	186,75

19	Biscoito salgado MIGNON 350 g	Deverá ser constituído de matéria prima de boa qualidade. Características sensoriais: aspecto de massa cozida/assada; cor caramelo característico (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	374	4,99	1866,26
20	Biscoito salgado Cream Cracke 400 g	Biscoito salgado tipo "cream cracker". 0% de gordura trans. Deverá ser constituído de matéria prima de boa qualidade. Características sensoriais: aspecto de massa cozida/assada; cor caramelo característico (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. Peso líquido: cada pacote contém 400g do produto. - UNIDADE	914	4,99	4560,86
21	Biscoito Salgado Gergelim 400 g	Biscoito salgado tipo "gergelim". 0% de gordura trans. Deverá ser constituído de matéria prima de boa qualidade. Características sensoriais: aspecto de massa cozida/assada; cor caramelo característico (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. Peso líquido: cada pacote contém 400g do produto. - UNIDADE	983	4,99	4905,17
22	Bolacha doce tipo Maria 350 g	Biscoito doce tipo "Maria". Sem recheio. Deverá ser constituído de matéria prima de boa qualidade. Características sensoriais: aspecto de massa cozida/assada; cor caramelo característico (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. Peso líquido: cada pacote contém 400g do produto. - UNIDADE	1313	4,29	5632,77
23	Café solúvel Emb.200 g	Café solúvel granulado. 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 vidros transparentes com tampa plástica de rosquear ou em latas, com 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 200g do produto. - UNIDADE	1081	12,90	13944,90
24	Café solúvel Emb.50 g refil	Café solúvel granulado, embalagem refil. 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 plástica. 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 50g do produto. - UNIDADE	109	3,99	434,91
25	Canela em rama Emb.50g	Canela da China em rama desidratada. Embalagem plástica atóxica termossoldada. Livre de umidade e bolores. Aroma característico. Cada embalagem deverá conter 50g do produto. - UNIDADE	11	3,91	43,01

26	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 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 amolecida 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	5142	16,64	85562,88
27	Cebola	Coloração amarela ou vermelha pinhão. Diâmetro transversal maior que 5 cm. Peso médio de 80g a 110g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgescente (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	1886	2,29	4318,48
28	Cenoura	Peso médio de 120g cada unidade. Comprimento médio entre 14 cm e 22 cm. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgescente (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 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, presença de brotos e cavidades, murcha/enrugada, área extensa esverdeada ou arroxeadas). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportada em caixas de PVC vazadas. - KG	731	2,49	1820,19
29	Chocolate em pó solúvel 32% cacau	Chocolate em pó solúvel com 32% de cacau. Próprio para preparo de bolos e sobremesas. Máximo 16g de carboidratos na porção de 20g. Ingredientes: Açúcar, cacau em pó e aromatizantes. Livre de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, termossoldada, transparente e resistente, com sub embalagens internas. Peso líquido: Cada embalagem contém 1kg do produto. - PACOTE	180	10,49	1888,20
30	Couve-flor	Com folhas e flores sãs. Peso médio de 500g cada unidade. Coloração da fluorescência: creme. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgescente (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 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), 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, impurezas, manchas vinho/rosadas, manchas escuras). Acondicionada em embalagens descartáveis de isopor envoltas em plástico filme ou em embalagens plásticas resistentes, transportada em caixas de PVC vazadas. - UNIDADE	650	3,49	2268,50
31	Carne bovina tipo 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). Peso líquido: Cada embalagem estar identificada com o peso e conter de 1kg a 5kg do produto. - KG	1435	27,60	39606,00

32	Doce de leite 2 Kg	Obtido a partir do leite integral "in natura", açúcar, glicose e bicarbonato. Características sensoriais: consistência pastosa, de creme firme, não rígido, coloração caramelo médio; odor e sabor característicos - UNIDADE	40	19,65	786,00
33	Embalagem para congelar e conservar alimentos Emb 5L	Bobina de plástico transparente c/ 100 unidades. Capacidade 5L - 28/42cm. Produzidas em polietileno de alta e baixa densidade. Indicada para congelamento de alimentos. - UNIDADE	22	7,99	175,78
34	Extrato de tomate	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 contém 800g a 1kg do produto. - UNIDADE	577	2,29	1321,33
35	Farinha de milho moagem média	Obtida de milho degerminado, moído, classificado e laminado. Ingredientes: milho, ferro e ácido fólico (Vitamina B9). Com 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. - PACOTE	597	3,19	1904,43
36	Farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico	Produto obtido a partir da moagem de trigo selecionado, limpo, desgerminado, são e isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Com aspecto de pó fino, cor branca ou ligeiramente amarelada, cheiro próprio e sabor próprio. Sem adição de conservantes ou aditivos. Enriquecida com ferro e ácido fólico. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Isenta de sujidades, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas), bolores ou outros fatores que a tornem imprópria para consumo. Acondicionada em embalagens de papel Kraft branco monolúcido. 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 de produto. - PACOTE	854	9,98	8522,92
37	Feijão preto tipo 1	Grãos inteiros. Isento de sujidades e insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas), bolores ou outros fatores que o tornem impróprio para consumo. Livre de avarias em excesso como grãos brotados, chochos e imaturos, danificados, descoloridos ou manchados, despelculados, partidos ou quebrados. Acondicionado 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 contém 1 kg do produto. - PACOTE	607	7,99	4849,93
38	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 à vácuo, plástica com revestimento interno em alumínio. Cada embalagem deverá conter 125g do produto. - UNIDADE	209	9,89	2067,01

39	Fermento Químico em pó Emb. 100 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 100g do produto. - UNIDADE	30	3,19	95,70
40	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	383	7,99	3060,17
41	Fósforo com 6 cxs com 50 fósforos longos	Caixas contendo Fósforo Longo - Pacotes com 6 Cxs de 50 palitos cada.	22	1,88	41,36
42	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 nutricionais, 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	209	3,79	792,11
43	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 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 nutricionais, 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	24750	2,59	64102,50
44	Lentilha Emb. 500 gr	Classe média misturada. Tipo 1. Constituída de grãos inteiros e sãos. 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. - PACOTE	1487	8,49	12624,63

45	Lingüicinha de frango	Resfriada. Peso médio de 90g cada unidade. Sem pimenta. Recheio magro. 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. O produto não deverá apresentar-se com superfície úmida, pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, com indícios de fermentação pútrida. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, termossoldada, transparente e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número doregistro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA, carimbo de inspeção do SIF, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem, armazenamento e conservação, condições de armazenamento. Validade mínima de 5 dias. Peso líquido: cada pacote 1 kg do produto. - KG	527,5	15,90	8387,25
46	Maça Argentina	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. 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, com identificação de peso, transportada em caixas de PVC vazadas. - KG	2784	10,90	30345,60
47	Maça Nacional	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. 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, com identificação de peso, transportada em caixas de PVC vazadas. - KG	852,5	7,98	6802,95
48	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. - PACOTE	670	4,19	2807,30
49	Macarrão talharim caseiro com ovos	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. - PACOTE	1652	2,49	4113,48

50	Mamão formosa	Peso médio entre 1 kg e 1,6 kg cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescente (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). Mais da metade da casca deverá estar amarelada. 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, murcho). Acondicionado em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportado em caixas de PVC vazadas. - KG	4759	5,99	28503,42
51	Margarina vegetal com sal cremosa Emb. 1 Kg	Cremosa. Composta por 60 a 80% de lipídios. Obtida da emulsão de óleos vegetais líquidos e interesterificados, podendo conter vitamina e outras substâncias permitidas. Zero gordura trans. Fabricada a partir de matérias-primas selecionadas. Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor característicos do produto. Isentas de ranço e de outras características indesejáveis. Acondicionada em pote de polietileno leitoso, atóxico e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote. Peso líquido: cada pote contém 1Kg do produto. - UNIDADE	505	5,99	3024,95
52	Margarina vegetal com sal cremosa Emb. 500 g	Cremosa. Composta por 60 a 80% de lipídios. Obtida da emulsão de óleos vegetais líquidos e interesterificados, podendo conter vitamina e outras substâncias permitidas. Zero gordura trans. Fabricada a partir de matérias-primas selecionadas. Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor característicos do produto. Isentas de ranço e de outras características indesejáveis. Acondicionada em pote de polietileno leitoso, atóxico e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote. Peso líquido: cada pote contém 500g do produto. - UNIDADE	136	3,29	447,44
53	Moranga Cabotiá	Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgescente (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 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, presença de brotos e cavidades, murcha/enrugada, área extensa esverdeada ou arroxçada). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso, transportada em caixas de PVC vazadas. - KG	132	1,99	262,68
54	Mortadela sem gordura fatiada	Sem cubos de gordura. Fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do 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, bolores e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Odor e sabor próprios. Acondicionada em embalagem plástica transparente, termossoldada, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto. - KG	362	4,99	1806,38
55	Óleo Vegetal de soja embalagem m 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 limpa 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 identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada embalagem contém 900ml do produto. - UNIDADE	2192	3,89	8526,88

56	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 estranhos 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	2912	5,29	15404,48
57	Palitos dentais contém 100 palitos	Palitos dentais de madeira. Emb. c/100	33	0,70	23,10
58	Pão sovadinho, unidades de 50g	Produzidos na data da entrega. Peso médio de 50g cada unidade. Produto obtido pela cocção de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água, sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas e que não descaracterizem o produto. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. 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 deve 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. Sem corantes artificiais e sem farelos. Ausência de sujidades, parasitos, larvas e bolores. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Acondicionados em embalagens plásticas atóxicas, resistentes e transparentes de forma que o produto seja entregue íntegro. - KG	2500	10,90	27250,00
59	Pão fatiado de leite	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 deve 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. Condicionado 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. - KG	630	12,50	7875,00

60	Peito de frango c/ osso	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	2363	7,53	17793,39
61	Pimentão verde	Comprimento médio entre 10cm e 15cm. Peso médio entre 150g a 200g cada unidade. Tamanho uniforme. Com presença de pedúnculo. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescendo (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	183,7	3,49	641,18
62	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 à vácuo em embalagem plástica transparente, termossoldada, atóxica, limpa, não violada, resistentes, que garanta a integridade do produto. - KG	681,4	30,90	21055,26
63	Repolho	Peso médio entre 1,0 kg a 1,5 kg cada unidade. Podado, sem as folhas externas. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescendo (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, amassados), 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, folhas com manchas escuras e envelhecidas, murchas/enrugadas). Acondicionado em embalagens plásticas resistentes ou caixas de PVC vazadas, com identificação de peso. - UNIDADE	265	1,99	527,35
64	Sagu 500 g	Derivado amiláceo, obtido da fécula de mandioca. Características sensoriais: aspecto de produto granular sob forma de pequenas esferas, com característica uniforme; cor branca; inodoro, sabor suave, característico de derivado de mandioca. Não contém glúten. Não deve esfarelar. 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 500g do produto. - PACOTE	677	4,89	3310,53
65	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. - PACOTE	589	1,35	795,15

66	Sobrecoxa de frango	<p>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 líquido: cada embalagem individual deverá conter em média 1 kg do produto. - KG</p>	4915	7,95	39074,25
67	Papel toalha em rolo	<p>De 1ª qualidade. Branco, absorvente, picotado. Feito de matéria-prima não reciclada. Embalagem com dois rolos, contendo no mínimo 60 folhas cada rolo. - UNIDADE</p>	11	3,29	36,19
68	Tomate longa vida	<p>Peso médio entre 120g a 180g 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). 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</p>	1300	2,49	3237,00
69	Vinagre de maçã Emb 750 ml	<p>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</p>	460	3,19	1467,40
70	Chocolate em pó solúvel 32% cacau	<p>Erva Mate para chimarrão, tipo PN1, mínimo de 70% de folhas moídas, máximo de 30% de outras partes do ramo, 100% natural, sem conservantes, aromatizantes ou corantes artificiais. Pacote de 1Kg. Sem adição de açúcar. Entrega cfe. a demanda. Marcas sugeridas: Seiva Pura, Rei Verde, Amizade, ou compatível ou superior.</p>	762	10,99	8374,38
R\$ GLOBAL					600347,64

Observações:

Os objetos do presente PREGÃO PRESENCIAL PMI011-2017 - SRP deverão ser entregues diariamente, semanalmente, quinzenalmente e mensalmente, de acordo com as necessidades do Município e cronograma da nutricionista. Fiscal: Izamara Kettenhuber Rebellato - nutricionista.

Existem itens com entrega diária (frutas, carne, bebida láctea, entre outros), devido se tratar de alimentos perecíveis.

COMO SE TRATA DE SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇO O MUNICÍPIO NÃO TEM OBRIGAÇÃO DE COMPRA, COMO JÁ DETERMINADO EM LEI. SENDO ASSIM, AS QUANTIDADES INFORMADAS SÃO ESTIMADAS, O MUNICÍPIO REALIZARÁ A COMPRA DOS ITENS CONFORME A NECESSIDADE, DURANTE A VIGÊNCIA DESTES REGISTROS DE PREÇO.

COTAÇÃO GLOBAL POR LOTE.

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

Ibirubá – RS, 23 de fevereiro de 2017.

VANIA TERESINHA RODRIGUES LÖSER
Pregoeira

PREGÃO PRESENCIAL PMI011-2017

ANEXO II

MODELO DE DECLARAÇÃO DE PREENCHIMENTO DOS REQUISITOS DE
HABILITAÇÃO

(Nome da empresa).....,CNPJ
nº....., sediada na (endereço)
....., (Cidade/Estado), declara, sob as penas da Lei, que
preenche plenamente os requisitos de habilitação estabelecidos no presente Edital, do PREGÃO
PRESENCIAL PMI011-2017, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

Data:_____

Assinatura:_____

Nome do Declarante:_____

PREGÃO PRESENCIAL PMI011-2017

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 PMI011-2017, 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 PMI011-2017

ANEXO V

MODELO DE DECLARAÇÃO

Ilmo(a). Sr(a).
Pregoeiro(a)
Prefeitura Municipal de Ibirubá
Ibirubá-RS

DECLARAÇÃO EM CUMPRIMENTO AO DISPOSTO NO
INCISO XXXIII DO ART. 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL

Ref.: PREGÃO PRESENCIAL PMI011-2017.

Prezado(a) Senhor(a),

_____ (nome da empresa), CNPJ nº _____,
sediada em _____ (endereço completo), por intermédio de seu representante legal
Sr(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____ e
do CPF nº _____, DECLARA, para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei no
8.666/93, 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).

.....(.....), de de

.....
(nome, cargo, carimbo e assinatura do representante legal da proponente,
em papel timbrado da empresa, devidamente identificado)

ANEXO VI

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. PMI011-2017, 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.

EDITAL DE LICITAÇÃO
PREGÃO PRESENCIAL PMI011-2017
ANEXO VII
MODELO DE DECLARAÇÃO

Ilmo(a). Sr(a).
Pregoeiro(a)
Prefeitura Municipal de Ibirubá
Ibirubá-RS

**DECLARAÇÃO EXPRESSA DE TOTAL CONCORDÂNCIA COM
OS TERMOS DESTES EDITAL E SEUS ANEXOS**

Ref.: PREGÃO PRESENCIAL PMI011-2017.

Prezado(a) Senhor(a),

_____ (nome da empresa) _____, CNPJ nº _____,
sediada em _____ (endereço completo) _____, por intermédio de seu representante legal
Sr(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____ e
do CPF nº _____, 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 do certame.

.....(.....), de de

.....
(nome, cargo, carimbo e assinatura do representante legal da proponente,
em papel timbrado da empresa, devidamente identificado)

PREGÃO PRESENCIAL PMI011-2017

ANEXO VIII

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

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

ANEXO IX

PREGÃO PRESENCIAL PMI011-2017

TERMO DE REGISTRO DE PREÇOS

Pelo _____ presente, a _____ Empresa
_____, CNPJ _____,
estabelecida à Rua _____, CEP _____-_____,
em _____, concorda plenamente com os Termos constantes da Ata de
Registro de Preços, referente ao PREGÃO PRESENCIAL PMI011-2017.
Vigência: 12 meses.

.....(.....), de de

Assinatura