



*Estado do Rio Grande do Sul*  
*PREFEITURA MUNICIPAL DE HERVAL*  
*Secretaria de Administração*  
*Setor de Licitações*

**EDITAL PREGÃO PRESENCIAL 008/2019**

**SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS  
PARA MERENDA ESCOLAR SECRETARIA DE EDUCAÇÃO E CESTAS BÁSICAS  
DA SECRETARIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL.**

**Destinado Exclusivamente para Microempresas e Empresas de Pequeno Porte  
Conforme Lei Complementar 147, de 07 de agosto de 2014.**

O MUNICÍPIO DE HERVAL/RS, CNPJ 88.080.379/0001-38, representado neste ato pelo Prefeito Municipal Rubem Dari Wilhelmsen, mediante a Pregoeira Oficial, Roberta Bubols Machado, torna público pelo presente Edital de Licitação 008/2019, modalidade PREGÃO PRESENCIAL, do tipo MENOR PREÇO POR ITEM, tendo por finalidade o REGISTRO DE PREÇOS unitários para o fornecimento dos itens especificados no Anexo I deste edital, em conformidade com as disposições das Leis Federais 8.666/93, 123/06 e 10.520/02, Decreto Municipal 127/2013 e Portaria 051/2018, que designam Pregoeira Oficial e Equipe de Apoio.

A sessão pública será realizada nas dependências do Setor de Compras, no Prédio da Prefeitura Municipal, sito à Rua Rafael Pinto Bandeira, nº 671, **no dia 28 de maio de 2019, com início às 10:00h (dez horas)**, horário de Brasília/DF. Ocorrendo decretação de feriado ou outro fato superveniente que impeça a realização desta licitação na data acima mencionada, o evento será automaticamente transferido para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário, independentemente de nova comunicação.

**1-DO OBJETO:**

1.1. A presente licitação destina-se à escolha da melhor proposta de preço unitário dos itens especificados no Anexo I deste edital, para constarem em registro de preços, a serem fornecidos em quantidade compreendida entre aquelas informadas como mínimas e máximas, quando deles o Município tiver necessidade.

1.2. As quantidades, a forma e o prazo de entrega dos itens que vierem a ser adquiridos serão definidos na respectiva Autorização de Fornecimento (ou instrumento equivalente), que só será emitida dentro do prazo de validade do registro de preço correspondente a um ano contado da data de publicação da ata final.

**2-DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO:**

2.1. Poderá participar do presente pregão presencial, a empresa que atender a todas as exigências, inclusive quanto à documentação constante deste Edital e seus Anexos;

O pagamento será efetuado mediante apresentação das notas fiscais do proponente com as devidas autorizações de compra solicitada pela Secretaria de origem.

a) o pagamento será até o décimo dia útil subsequente ao mês de entrega.

b) o proponente deverá apresentar as notas fiscais, na secretaria solicitante, com suas respectivas autorizações;

b.1) deverá fornecer os produtos em até 2 dias úteis após a emissão da ordem de compra (empenho).

b.2) os produtos deverão ser entregues de acordo com a necessidade do município nos endereços respectivos aos locais de entrega de cada secretaria:

- Secretaria de Educação: Depósito localizado na Rua Marechal Deodoro, 279.

- Secretaria de Assistência Social: Localizada na Rua Luis Osório D'Ávila, 240, Bairro Pilão.

2.3. Os licitantes que não estiverem credenciados, o serão, pelo pregoeiro no dia da sessão pública.

2.4. A empresa participante deste certame deverá estar em pleno cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição e da Lei 9.854/99, podendo ser exigida a comprovação a qualquer tempo;

2.5. Não poderá participar desta licitação a empresa que:

2.5.1. Estiver impedida ou temporariamente suspensa de participar em licitação ou contratar com a Administração Pública Federal, Estadual ou Municipal, salvo se comprovar a sua reabilitação;

2.5.2. Incidir no estipulado no art. 9.º da Lei 8.666/93;

2.5.3. Estiver incluída no Cadastro de Fornecedores Impedidos de Licitar e Contratar com a Administração Pública Municipal de Herval;

2.5.4. Que se encontre em regime de concordata ou em processo de falência, sob concurso de credores, dissolução, liquidação;

2.5.5. Que estejam reunidas em consórcio e/ou seja, controladoras, coligadas ou subsidiárias entre si ou ainda quaisquer que seja sua forma de constituição;

2.5.6. Incurrir em outros impedimentos previstos em lei.

2.5.7. A Empresa deverá apresentar na hora do credenciamento, para que possa se utilizar dos benefícios previstos nos art. 42 à 45 da Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006, alterada pela lei Complementar 147, de 07 de agosto de 2014, deverá apresentar fora do envelope de documentação, **DECLARAÇÃO DE QUE SE ENQUADRA COMO MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE**, assinada por contador, a critério da Comissão de Licitação, poderá promover diligência para apurar a veracidade da declaração;

2.6. A retirada do Edital poderá ser efetuada através do site [www.herval.rs.gov.br](http://www.herval.rs.gov.br) ou diretamente no Setor de Licitações na Prefeitura Municipal de Herval, sito à Rua Rafael Pinto Bandeira, 671, Centro, no horário das 9h às 12h e das 14h às 17h.

### 3-DA APRESENTAÇÃO DOS ENVELOPES:

Para participação neste certame, os licitantes, além de atender o disposto no item da habilitação, deverão apresentar no local, dia e hora marcados, dois envelopes não transparentes, fechados e invioláveis constando na sua parte frontal, o que segue:

“ ENVELOPE No 01 – Parte Frontal:

PREFEITURA MUNICIPAL DE HERVAL  
Edital 008/2019 – PREGÃO PRESENCIAL  
ENVELOPE No 01 – Da Proposta  
PROPONENTE: .....

“ ENVELOPE 02 – Parte Frontal:

PREFEITURA MUNICIPAL DE HERVAL  
Edital 008/2019 – PREGÃO PRESENCIAL  
ENVELOPE 02 – Da Documentação  
PROPONENTE: .....

### 4-APRESENTAÇÃO DOS ENVELOPES:

4.1. O licitante deverá apresentar-se para credenciamento junto ao Pregoeiro, diretamente ou através de seu representante que, devidamente identificado e credenciado por meio legal, será o único admitido a intervir no procedimento licitatório, no interesse do representado;

4.2. A documentação referente ao credenciamento deverá ser apresentada fora dos envelopes.

4.3. O credenciamento será efetuado da seguinte forma:

4.3.1. Se dirigente, proprietário, sócio ou assemelhado da empresa proponente, deverá ser apresentado cópia do respectivo Estatuto ou Contrato Social em vigor, devidamente registrado; em se tratando de sociedade comercial, e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documento de eleição de seus administradores; no caso de sociedade civil, inscrição do ato constitutivo, acompanhado de prova de diretoria em exercício; em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, decreto de autorização, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura e para prática de todos os demais atos inerentes ao certame;

4.3.2. Se representante legal, deverá apresentar:

4.3.2.1. Instrumento público ou particular de procuração, este com a firma do outorgante devidamente reconhecida, em que conste o nome da empresa outorgante, bem como de todas as pessoas com poderes para a outorga de procuração, e, também, o nome do outorgado, constando ainda, a indicação de amplos poderes para formulação de propostas e dar lance(s) em licitação pública;

4.3.2.2. Termo de credenciamento (conforme modelo no Anexo III deste edital) outorgado pelos representantes legais do licitante, comprovando a existência dos necessários poderes para formulação de propostas, dar lances e para prática de todos os demais atos inerentes ao certame. Em ambos os casos (4.3.2.1) e (4.3.2.2), deverá ser acompanhado do ato de investidura do outorgante como dirigente da empresa.

4.3.3. É indispensável à apresentação de documento de identidade;

4.4. Se empresa individual, o registro comercial, devidamente registrado;

4.5. Caso o contrato social ou o estatuto determinem que mais de uma pessoa deva assinar o credenciamento para o representante da empresa, a falta da assinatura de qualquer uma delas invalida o documento para os fins deste procedimento licitatório;

4.6. Para exercer os direitos de ofertar lances e/ou manifestar intenção de recorrer, é obrigatório à presença da licitante ou de seu representante em todas as sessões públicas referentes à licitação;

4.7. Todos os documentos, exigidos no presente instrumento convocatório deverão ser apresentados em originais ou através de cópias autenticadas por Tabelião ou Servidor da Administração, ou publicação em órgão da imprensa oficial, com exceção para os documentos emitidos via INTERNET, os quais somente serão aceitos em original, devendo constar o respectivo endereço eletrônico no cabeçalho ou rodapé da página;

4.8. Os documentos apresentados em original ficarão retidos no processo licitatório e somente serão desentranhados mediante requerimento de substituição, por cópia autenticada.

## 5-DO RECEBIMENTO E ABERTURA DOS ENVELOPES:

5.1. No dia, hora e local determinados no preâmbulo deste Edital, na presença dos licitantes e demais pessoas presentes à Sessão Pública do Pregão, o Pregoeiro, inicialmente, receberá os envelopes 01 – DA PROPOSTA e 02 – DA DOCUMENTAÇÃO;

5.2. Uma vez encerrado o prazo para a entrega dos envelopes acima referidos, não será aceita a participação de nenhum licitante retardatário;

5.3. Somente poderão formular ofertas e lances verbais e praticar os demais atos do certame os licitantes que tenham efetuado seu credenciamento junto ao Pregoeiro.

## 6-DAS PROPOSTAS DE PREÇOS

6.1. Envelope 01 – DA PROPOSTA deverá conter a proposta, em papel timbrado ou com carimbo, datilografado, impressa via computador ou escrita manualmente de forma legível, com 01 (uma) via, sem emendas ou rasuras, com indexação e numeração seqüencial sem folhas soltas; a proposta deverá conter:

6.1.1. A firma ou razão social e CNPJ do proponente, nome, endereço do signatário, sua função e cargo na firma;

6.1.2. Referência do número deste Edital e do objeto da Licitação correspondente;

6.1.3. As especificações deverão atender plenamente a descrição mínima de cada item contida no Anexo I-Termo de Referência;

6.1.4. Prazo de validade da proposta de no mínimo 60 (sessenta) dias, a contar da data da sessão deste pregão eletrônico. No silêncio será considerado prazo de validade de 60 (sessenta) dias;

6.1.5. Prazo de execução conforme disposto neste edital, sujeito a alterações a depender da necessidade da Administração;

6.1.6. Poderão ser admitidos, pelo pregoeiro, erros de natureza formal, desde que não comprometam o interesse público e da Administração;

6.1.7. Não sendo efetivada a contratação dentro do prazo de validade da proposta vencedora, esta poderá ser prorrogada por até 30 (trinta) dias, se o proponente, consultado pela Administração, assim concordar. No caso de não aceitação a proposta será desclassificada e contatar-se-ão os fornecedores que apresentaram as demais propostas, na ordem de classificação.

## 7. DA SESSÃO DO PREGÃO

7.1. Verificadas as credenciais de todos os licitantes, será declarada aberta à sessão pelo Pregoeiro, não sendo admitidos novos proponentes, dando-se início ao recebimento dos envelopes;

7.2. O critério de julgamento das propostas será o de menor preço.

7.3. Em seguida, serão abertos os envelopes contendo as Propostas, verificada a conformidade de cada uma com requisitos definidos no Edital, serão classificadas pelo Pregoeiro em ordem decrescente de valores, sendo destacado o licitante que apresentar proposta com menor preço e todos os demais licitantes que apresentarem propostas com preços até 10% (dez por cento) superior àquela de menor preço;

7.4. Caso não se verifique o mínimo de 03 (três) propostas escritas nas condições definidas no item anterior serão classificadas as melhores propostas subsequentes, até o máximo de 03 (três) propostas;

7.5. Em seguida, será dado início à etapa de apresentação de lances verbais pelos proponentes, que deverão ser formulados de forma sucessiva, em valores distintos e decrescentes;

7.6. O pregoeiro convidará individualmente os licitantes classificados, de forma sequencial, a apresentarem lances verbais, a partir do autor da proposta classificada de maior preço e os demais, em ordem decrescente de valor;

7.7. Caso duas ou mais propostas iniciais apresentem preços iguais, será realizado sorteio para determinação da ordem de oferta dos lances;

7.8. A oferta dos lances deverá ser efetuada no momento em que for conferida a palavra ao licitante, na ordem decrescente dos preços, sendo admitida a disputa para toda a ordem de classificação;

7.9. Dada a palavra ao licitante, esta disporá de 1 minuto para apresentar nova proposta;

7.10. A cada rodada de lances será efetivada a reclassificação das propostas, o que definirá a sequência de lances seguintes;

7.11. É vedada a oferta de lance com vistas ao empate;

7.12. Não poderá haver desistência dos lances já ofertados, sujeitando-se o proponente desistente às penalidades constantes no item 21 -DAS PENALIDADES, deste Edital;

7.13. A desistência em apresentar lance verbal, quando convocado pelo Pregoeiro, implicará a exclusão do licitante da etapa de lances verbais e na manutenção do último preço apresentado pelo licitante, para efeito de ordenação das propostas;

7.14. Caso não se realize lance verbal, será verificado a conformidade entre a proposta escrita de menor preço unitário e o valor estimado para a contratação, podendo, o Pregoeiro, negociar diretamente com o proponente para que seja obtido preço melhor;

7.15. O encerramento da etapa competitiva dar-se-á quando, convocados pelo Pregoeiro, os licitantes manifestarem seu desinteresse em apresentar novos lances;

7.16. Encerrada a etapa competitiva e ordenadas as ofertas, de acordo com o menor preço apresentado, o Pregoeiro verificará a aceitabilidade da proposta de valor mais baixo, comparando-o com os valores consignados em Planilha de Custos, decidindo, motivadamente, a respeito;

7.17. A classificação dar-se-á pela ordem crescente de preços propostos e aceitáveis. Será declarado vencedor o licitante que apresentar a proposta de acordo com as especificações deste edital, com o preço de mercado e ofertar o menor preço unitário;

7.18. Serão desclassificadas:

7.18.1. as propostas que não atenderem às exigências contidas no objeto desta licitação; as que contiverem opções de preços alternativos; as que forem omissas em pontos essenciais, de modo a ensejar dúvidas, ou que se oponha a qualquer dispositivo legal vigente;

7.18.2. as propostas que apresentarem preços manifestamente inexequíveis ou superfaturados em relação ao valor de referência;

7.19. Não serão consideradas, para julgamento das propostas, vantagens de quaisquer tipos que venham a ser ofertadas;

7.20. Da sessão pública do Pregão será lavrada ata circunstanciada, contendo, sem prejuízo de outros, o registro dos licitantes credenciados, das propostas escritas e verbais apresentadas, na ordem de classificação, da análise da documentação exigida para habilitação e dos recursos interpostos;

7.21. A Sessão Pública não será suspensa, salvo motivo excepcional, devendo todas e quaisquer informações acerca do objeto ser esclarecida previamente junto ao Pregoeiro Oficial do Município;

7.22. Caso haja necessidade de adiamento da Sessão Pública será marcada nova data para continuação dos trabalhos devendo ficar intimadas no mesmo ato as licitantes presentes.

## 8-DA HABILITAÇÃO

Para fins de habilitação neste procedimento, o licitante deverá apresentar o Envelope 02 – Da Documentação contendo todos os documentos constantes do item 8, vigentes na data da abertura da sessão pública do pregão presencial.

8.1 – Declaração de Idoneidade que atende o disposto no artigo 27, V e artigo 32, § 2º, da Lei 8666/93, conforme modelo do Anexo II, deste;

8.2 – Declaração de Representante ou Carta de Credenciamento, conforme modelo do Anexo III, deste;

8.3 – Documentos Relativos à Habilitação Jurídica:

8.3.1. Registro comercial, no caso de Empresa Individual;

8.3.2. Ato constitutivo, estatuto social publicado de acordo com a Lei Federal No 6.404/76 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;

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

8.3.4. Decreto de autorização, no caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedida pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;

8.4 – Documentos relativos à Regularidade Fiscal:

8.4.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ (CGC/MF);

8.4.2. Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Municipal – Inscrição Municipal relativo ao domicílio sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual, expedido pela Prefeitura Municipal da jurisdição fiscal do estabelecimento licitante da pessoa jurídica ( Alvará ) ;

8.4.3. Prova de quitação com a Receita Federal, Estadual, Municipal e Dívida Ativa da União, na jurisdição fiscal do estabelecimento licitante da pessoa jurídica ou domicílio da pessoa física;

8.4.4. Certidão negativa que comprove a regularidade fiscal com a Seguridade Social – INSS e com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS;

8.4.5 Certidão negativa de débitos da Justiça do Trabalho (Lei 12.440/11)

8.5 – Documentos Relativos à Qualificação Técnica:

8.4.1. Declaração de disponibilidade técnica de atendimento do objeto de conformidade com as determinações do Anexo I – Termo de Referência, deste.

8.5.2. Declaração comprove o desempenho do licitante, no ramo pertinente ao objeto, junto a Vigilância Sanitária ( Alvará Sanitário).

## 8.6 – Documentos Relativos à Qualificação Econômico-financeira:

8.6.1. Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, com Termo de abertura e encerramento do exercício, indicação do n.º do Livro Diário, número de registro na Junta Comercial e numeração das folhas onde se encontram os lançamentos, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados a mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;

Estes documentos serão avaliados pela comissão e a mesma poderá solicitar o auxílio de um Técnico em Contabilidade ou Contador que faz parte do quadro de servidores do município, caso ache necessário;

8.6.2. Certidão negativa de falência ou concordata expedida pelo Distribuidor do Foro da sede da pessoa jurídica, ou da execução patrimonial, expedida no domicílio da pessoa física, com data não superior a 60 (sessenta) dias antes da data prevista para apresentação dos documentos.

## 8.7 – Demais exigências e condições:

8.7.1. O licitante, ao participar do certame, afirma cumprir o disposto no inciso V do artigo 27 da Lei Federal 8.666/93, através de declaração expressa (escrita), responsabilizando-se pela veracidade desta informação (ANEXO II);

8.7.2. Sob pena de inabilitação o licitante deverá apresentar os documentos exigidos para habilitação:

a) em original, cópia autenticada ou cópia não autenticada, que deverá estar acompanhada dos respectivos originais para autenticação por servidor da Prefeitura Municipal de Herval, ou por publicação em órgão da imprensa oficial; não serão aceitos documentos em forma de 'FAX', bem como apresentação de protocolo em substituição a documento solicitado;

b) em nome do licitante, com número do CNPJ e respectivo endereço respectivo;

c) em nome da sede (matriz), se o licitante for sede da empresa (matriz);

d) em nome da filial, se o licitante for filial da empresa, salvo aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente forem emitidos somente em nome da sede (matriz);

e) deverão ser datados dos últimos 180 (cento e oitenta) dias anteriores a data prevista para a abertura dos envelopes, quando não tiver prazo estabelecido pelo órgão competente expedidor ou por outra norma legal;

8.7.3. A falta de quaisquer dos documentos ou o descumprimento das exigências previstas nos subitens anteriores implicará a INABILITAÇÃO do licitante;

8.7.4. Havendo superveniência e/ou fato impeditivo, fica o licitante obrigado a declará-lo, sob as penalidades legais cabíveis;

8.7.5. A apresentação da proposta por parte do licitante significa o pleno conhecimento e sua integral concordância com as cláusulas deste edital;



8.7.6. A critério do pregoeiro esse prazo poderá ser prorrogado.

Serão considerados habilitados os licitantes que apresentarem a documentação do item 8, de acordo com o solicitado, devidamente atualizada.

8.7.7. Os documentos do item 8 poderão ser substituídos por CRC( Certidão de Registro Cadastral) atualizada.

## 9-DA IMPUGNAÇÃO AO ATO CONVOCATÓRIO:

9.1. As impugnações ao ato convocatório do pregão serão recebidas até 2 (dois) dias úteis antes da data fixada para o recebimento das propostas, exclusivamente por meio de formulário eletrônico;

9.1.1. Caberá ao pregoeiro decidir sobre a petição no prazo de 48 (quarenta e oito) horas;

9.2. Deferida a impugnação contra o ato convocatório, será designada nova data para realização do certame.

## 10-RECURSOS ADMINISTRATIVOS

10.1. Caberá recurso nos casos previstos na Lei Federal 10.520/02, devendo o licitante manifestar motivadamente sua intenção de interpor recurso, através de formulário próprio do Sistema Eletrônico, descrevendo sinteticamente suas razões, depois do término da sessão de lances, no prazo de até 10 minutos;

10.1.1. A intenção motivada de recorrer é aquela que identifica, objetivamente, os fatos e o direito que o licitante pretende que sejam revistos pelo pregoeiro;

10.2. O licitante que tiver aceitado sua intenção de interpor recurso, no prazo de 03 (três) dias corridos deverá apresentar as razões do mesmo, protocolando os documentos referentes ao seu pedido, junto a Comissão de Licitações para que seja analisado. Igual prazo será disponibilizado para apresentação de contra razões.

10.3. A falta de manifestação imediata e motivada do licitante, dentro do período previsto, importará a decadência do direito de recurso e adjudicação do objeto pelo Pregoeiro ao vencedor;

10.4. O acolhimento do recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento;

10.5. Não serão conhecidos os recursos interpostos após os respectivos prazos legais, bem como os encaminhados por fax, correios ou entregues pessoalmente;

10.6. Decairá do direito de impugnar perante a Administração, os termos desta licitação, aquele que os aceitando sem objeção, venha apontar, depois do julgamento, falhas ou irregularidades que tenham causado qualquer vício ao processo, hipótese em que tal comunicação não terá efeito de recurso.

## 11-ADJUDICAÇÃO

11.1. A adjudicação do objeto do presente certame será viabilizada pelo pregoeiro sempre que não houver recurso.

## 12-DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO

Encerrada a 1ª fase – da Habilitação, a Comissão de Licitação, de posse dos envelopes 02 -“Da Proposta”, passará à apreciação do conteúdo desses, nos termos da Lei Federal 8.666/93 e suas alterações, sendo as folhas neles contidas, rubricadas uma a uma pelos membros da comissão e pelos licitantes presentes ao ato.

O julgamento das propostas se norteará por:

Esta Licitação será processada e julgada, com a observância do previsto nos arts. 43 e 44, incisos e parágrafos, da Lei Federal No 8.666/93 e suas alterações, pela Comissão de Licitação que poderá ser assessorada por técnicos e/ou especialistas.

As propostas, apresentadas de acordo com as especificações e exigências da legislação pertinente e deste Edital, serão classificadas pela ordem crescente dos preços propostos, atendendo o critério do MENOR PREÇO POR ITEM, dentre os qualificados, respeitando o critério de aceitabilidade de preços, ressalvados os casos que, pela avaliação da Administração, devidamente instruída, se enquadre nos textos do artigo 44, parágrafo 3º e artigo 48, inciso II da Lei Federal 8.666/93.

As propostas serão analisadas para identificação de possíveis erros aritméticos a serem corrigidos pela Comissão de Licitação de conformidade com o que segue:

- a) diferença entre o valor numérico e o valor por extenso, prevalecerá o último;
- b) omissão do valor total, neste caso será entendido como válidos os valores resultante da soma dos valores unitários;

Verificada absoluta igualdade de condições entre duas ou mais propostas (empate) e depois de obedecido ao disposto no art. 3, §2º da Lei Federal 8.666/93, a classificação se fará, obrigatoriamente, por sorteio em ato público, nos termos do art. 45 §2º da Lei Federal 8.666/93, considerando as alterações impostas pela Lei complementar 123/2006.

A Comissão avaliará possíveis omissões de especificações, podendo reconhecer a validade da proposta, ficando o licitante responsável pelo fornecimento dos itens constantes do objeto deste, de acordo com a especificação mínima indicada. Não se admitirá falta de informação imprescindível, tais como: preço unitário de cada item.

## 13-DO CRITÉRIO DE ACEITABILIDADE DOS PREÇOS

Não será aceito, acarretando a desclassificação da proposta, o valor por item que seja excessivamente maior ou infinitamente menor que os valores praticados atualmente no mercado, de conformidade com o art. 48, II da Lei Federal 8.666/93 e suas alterações.

## 14-DA FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

14.1. O Registro de Preços será formalizado mediante Ata de Registro de Preços, conforme modelo do Anexo IV deste Edital, que será formalizada no prazo de até 03 (três) dias úteis após a

homologação do presente certame, que se dará somente após o aceite das amostras, conforme regras do anexo VI deste edital.

14.2. A ata terá efeito de compromisso de fornecimento nas condições e prazos estipulados no Edital.

14.3. O Município publicará a Ata de Registro de Preços no site oficial do Município [www.herval.rs.gov.br](http://www.herval.rs.gov.br) e no mural da Prefeitura, localizada no Prédio da Prefeitura Municipal, sito à Rua Rafael Pinto Bandeira, 671, Centro.

14.4. A Ata de Registro de Preços terá validade de 12 (doze) meses, contados da data de sua Homologação que será publicada no site [www.herval.rs.gov.br](http://www.herval.rs.gov.br).

## 15-DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

15.1. Os materiais e produtos deverão ser entregues conforme Anexo I da descrição do objeto.

15.2. O recebimento dos materiais, objeto deste certame não exclui a responsabilidade da licitante adjudicatária quanto aos vícios ocultos, ou seja, só manifestados quando da sua normal utilização pelo Município.

15.3. Será exigido pelo Secretaria de Educação, através da Nutricionista, amostras dos produtos a serem entregues. As regras estão destacadas no Anexo VI deste edital.

## 16-DO RECURSO FINANCEIRO:

As despesas, decorrentes do presente procedimento licitatório correrão a conta de dotação orçamentária própria:

### **07 Secretaria de Educação**

Fonte de Recurso: Livre- 2459

Gêneros Alimentícios -3.3.90.30.07

PNAE – 1852 - 1001 – Sal. Educação da União 1853 - 1003 – Livre – 1851

### **04 Secretaria de Assistência Social**

Material de Consumo – 3.3.90.30.00

Fonte de Recurso – Livre e 1092 PBV SCFV

## 17-DO PAGAMENTO

O pagamento será efetuado mediante apresentação das notas fiscais do proponente com as devidas autorizações para compras das secretarias de solicitantes.

## 18-PUBLICAÇÃO, HOMOLOGAÇÃO E DISPOSIÇÕES GERAIS

18.1. Concluída a análise das propostas, lavrar-se-á a correspondente Ata de Julgamento e Classificação das Propostas, cujo resumo contendo o resultado classificatório será publicado na imprensa oficial, para ciência dos interessados e efeitos legais.

18.2. Homologado, pelo Prefeito Municipal, o resultado classificatório, os preços serão registrados no Sistema de Registro de Preços do Departamento de Compras da Secretaria Municipal da Administração, que poderá convocar, quando necessário, à celebração das

contratações decorrentes, mediante emissão da Autorização de Fornecimento, durante o período da sua vigência e nas condições deste Edital.

18.2.1. A existência de preços registrados não obriga o Município a firmar as contratações que deles poderão advir, sendo-lhe facultada a utilização de outros meios, assegurada preferência ao beneficiário do registro, em igualdade de condições.

18.3. Não será permitida a participação de licitantes sob forma de consórcio.

18.4. As condições expressas no presente Edital e em seus anexos são básicas para o contrato que deles decorrer.

18.5. As questões não previstas neste Edital serão resolvidas pela Comissão com base nas normas jurídicas e administrativas que forem aplicáveis e nos princípios gerais de direito.

18.6. Os autos do processo desta licitação estarão com vista franqueada aos interessados a partir da divulgação/intimação das decisões recorríveis, na repartição incumbida do procedimento.

## 19-DOS RECURSOS

De todos os atos praticados no curso do procedimento licitatório, caberá recurso nos termos do que dispõe o art. 109 da Lei Federal No 8.666/93 e suas alterações.

## 20-DAS INFORMAÇÕES E ESCLARECIMENTOS

Os interessados em obter maiores informações sobre a licitação e/ou cópia do Edital de Licitação, deverão dirigir-se à sede da PREFEITURA MUNICIPAL, no endereço citado, de Segunda à Sexta -feira, no horário das 9h às 12h e das 14h às 17h, contatar pelo telefone (53) 367-12-22 ou pelo e-mail: licitaherval@yahoo.com.br

## 21-PENALIDADES E MULTAS

O CONTRATADO se sujeita às seguintes penalidades:

- a) advertência, por escrito, sempre que ocorrerem pequenas irregularidades, tais como atrasar mais de dois dias a entrega do produto solicitado;
- b) multas sobre o valor total atualizado do contrato:

de 15 % pelo descumprimento de cláusula contratual ou norma de legislação pertinente;

de 10 % nos casos da entrega ocorrer com qualquer irregularidade; de 05 % no caso de não assinatura do instrumento contratual no prazo fixado no edital;

de 02 % por dia de atraso que exceder o prazo fixado para a entrega das apólices, cumulativa com a multa do item anterior;

de 5% até 10% sobre o valor contratado, nos casos de respectivamente, inexecução parcial ou total do contrato;

A multa dobrará a cada caso de reincidência, não podendo ultrapassar a 30% do valor atualizado do contrato, sem prejuízo da cobrança de perdas e danos que venham a ser causados ao interesse público e da possibilidade da rescisão contratual.

c) suspensão do direito de contratar com a Administração Pública Municipal, por prazo de, no máximo, 02 anos para os casos de faltas graves no que diz respeito à qualidade dos serviços contratados.

Da aplicação da Pena:

A aplicação das penalidades retro mencionadas, isoladas ou cumulativamente, independerá de notificação prévia, sendo exigíveis desde a data do ato, fato ou omissão que as ensejar, devendo a CONTRATADO ser notificada para no prazo improrrogável de dez (10) dias, se quiser, interpor recurso ao Prefeito, objetivando a reconsideração do ato, no entanto, dito recurso será recebido apenas no efeito devolutivo e eventualmente reconsiderado o ato, numerário retido será devolvido ao CONTRATADO sem qualquer acréscimo, e a qualquer título.

## 22-REAJUSTE DE PREÇOS

Os preços que vierem a constar na Autorização de Fornecimento (ou instrumento equivalente) poderão ser reajustados, nos termos da legislação em vigor.

## 23-OUTRAS DISPOSIÇÕES

1. Ao final de cada sessão realizada em ato público será lavrada ata circunstanciada, devidamente assinada por todos os presentes, com a verificação da conformidade de todos os atos praticados, com as determinações do Edital.

2. A apresentação dos Envelopes por parte do licitante interessado implica a total concordância com as condições deste Edital de Licitação e seus anexos, exceto quanto à(s) cláusula(s) tempestivamente impugnada(s) com decisão administrativa ainda não transitada em julgado.

3. O não comparecimento de qualquer dos licitantes participantes às reuniões convocadas pelas Comissões não impedirá que estas se realizem.

4. Os interessados em participar deste certame poderão examinar e adquirir o edital e seus anexos, na sede da Prefeitura Municipal.

5. Fica facultado à Comissão de Licitação em qualquer fase do processo licitatório a promoção de diligências destinadas a esclarecer ou completar a instrução do mesmo, ou ainda, solicitar esclarecimentos adicionais aos licitantes, que deverão ser satisfeitos no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas.

6. Não serão admitidas, por qualquer motivo, modificações ou substituições das propostas ou quaisquer outros documentos.

7. Uma vez iniciada a abertura dos envelopes relativos à documentação, não serão admitidos à licitação os participantes retardatários.

8. As despesas decorrentes do presente Edital correrão a contas de dotação orçamentária própria e previamente indicada.

9. Os casos omissos, bem como as dúvidas suscitadas, serão resolvidos pela Comissão de Licitação, que se valerá dos dispositivos legais que regulamentam a matéria.

#### 24-DOS ANEXOS

Fazem parte deste Edital de Licitação, como anexos:

1. Descrição do Objeto e Termo de Referencia – Anexo I;
2. Atestado de idoneidade e declaração de não emprego de menor – ANEXO II;
2. Termo de Credenciamento – ANEXO III
3. Modelo de Proposta – ANEXO IV
4. Ata de Registro de Preços – ANEXO V
5. Regras para as Amostras – ANEXO VI

Herval, 14 de maio de 2019.

Roberta Bubols Machado  
Pregoeira

Rubem Dari Wilhelmsen  
Prefeito Municipal

Rosimeri da Silva Martins  
Secretaria de Administração

De acordo:

**Anexo I**  
**Termo de Referência**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	MARCA	QUANTIDA DE MINIMA	QUANTIDA DE MÁXIMA	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$
<i><b>NÃO PERECÍVEIS</b></i>							
1	<b>AÇÚCAR CRISTAL</b> – especial, tipo cristal, branco, embalagem de 1 kg.	<b>KG</b>		30	2000	2,65	
2	<b>AÇÚCAR CRISTAL</b> – especial, tipo cristal, branco, embalagem de 2 kg.	<b>PACOTE 2 Kg</b>		90	2000	4,45	
3	<b>AÇUCAR REFINADO</b> – especial, tipo refinado, branco, embalagem de 1 Kg	<b>Kg</b>		100	500	2,10	
4	<b>AMIDO DE MILHO</b> – primeira qualidade, embalagem de 500 g	<b>500g</b>		1	250	3,85	
5	<b>ARROZ</b> – branco, tipo 1, beneficiado, polido, com no mínimo 90 % da embalagem com grãos inteiros, embalagem 5 kg.	<b>PC 5 KG</b>		10	2500	11,85	
6	<b>ARROZ</b> – branco, tipo 1, beneficiado, polido, com no mínimo 90 % da embalagem com grãos inteiros, embalagem 1 kg.	<b>KG</b>		10	2500	2,40	
7	<b>BISCOITO DOCE</b> – <b>tipo Maria</b> , boa qualidade, textura macia, não torrada, 90 % de produto integro, embalagem com 400g, proteção por embalagens internas, validade 3 meses.	<b>PC 400g</b>		100	2000	3,85	
8	<b>BISCOITO SALGADO</b> – <b>tipo cream cracker</b> , boa qualidade, textura macia, não torrada, 90 % de produto integro, embalagem com 400g, proteção por embalagens internas, validade 3 meses	<b>PC 400g</b>		100	2500	3,75	
9	<b>BISCOITO SALGADO</b> – <b>tipo água e sal</b> , boa qualidade, textura macia, não torrada, 90 % de produto integro, embalagem com 400g, proteção por embalagens internas, validade 3 meses.	<b>PC 400g</b>		100	2000	3,65	
10	<b>CANELA EM PÓ</b> – moída pura, embalagem de 100 g.	<b>PC 100g</b>		10	200	5,80	
11	<b>CHOCOLATE EM PÓ</b> – constituído de cacau e açúcar cristal, embalagem de 1 kg	<b>KG</b>		50	500	12,50	
12	<b>ERVILHA</b> – em conserva, embalagem de 300 g, peso drenado 200g.	<b>LT</b>		24	600	1,65	

13	<b>EXTRATO DE TOMATE</b> – concentrado, embalagem de 840 g.	<b>LT</b>		24	300	8,05	
14	<b>FARINHA DE MILHO</b> – classe amarela, grupo fina, primeira qualidade, embalagem de 1 kg, resistente, prazo de validade de 4 meses.	<b>KG</b>		1	200	2,30	
15	<b>FARINHA DE TRIGO</b> – especial, tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico, livre de gordura trans, livre de umidade e fermentação, apresentação pó fino e solto, embalagem de 1 kg, resistente, prazo de validade de 4 meses.	<b>KG</b>		1	1000	2,80	
16	<b>FEIJÃO</b> – classe preto, tipo 1, isento de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais ou vegetais, sem presença de grãos mofados, ardidos ou brotados, ótima qualidade, colheita recente, embalagem de 1 kg.	<b>KG</b>		50	1000	6,65	
17	<b>FERMENTO QUÍMICO EM PÓ</b> – embalagem de 100 g.	<b>UN</b>		1	200	2,70	
18	<b>LEITE EM PÓ</b> - integral, obtido por desidratação do leite de vaca, embalagem de 1 kg, validade mínima 8 meses.	<b>KG</b>		50	2000	22,90	
19	<b>LEITE UHT</b> – leite de vaca integral, teor máximo de gordura 3,0 %, embalagem longa vida de 1 litro, validade mínima 2 meses.	<b>L</b>		24	3000	2,80	
20	<b>LENTILHA</b> – tipo 1, classe misturada, de primeira qualidade, safra recente, embalagem de 500 g.	<b>PC 500g</b>		10	500	5,45	
21	<b>MACARRÃO</b> – <b>tipo espaguete</b> , de primeira qualidade, visualmente deve apresentar-se 90 % íntegro, tempo de cozimento: 9 minutos, embalagem de 500 g	<b>PC 500g</b>		50	1000	2,00	
22	<b>MACARRÃO</b> – <b>tipo parafuso</b> , primeira qualidade, visualmente deve apresentar-se 90 % íntegro, tempo de cozimento: 6 minutos, embalagem de 500 g.	<b>PC 500g</b>		50	1000	2,00	
23	<b>MILHO</b> – em conserva, embalagem de 300 g, peso drenado 200 g.	<b>LT</b>		24	600	2,15	
24	<b>MILHO PARA PIPOCA</b> - tipo 1, grupo especial, isenta de avariados, embalagem de 500 g.	<b>PC 500g</b>		1	100	2,65	
25	<b>ÓLEO DE SOJA REFINADO</b> – garrafa pet, embalagem 900 ml.	<b>GF</b>		90	1500	3,70	
26	<b>ORÉGANO</b> – boa qualidade, sem sujidades, embalagem de 100 g.	<b>PC 100 G</b>		10	200	6,50	
27	<b>OVOS</b> – de galinha, tipo grande, selecionados, inspecionados, embalagem que contenha data de classificação e validade mínima 10 dias, embalagem de 01 dúzia.	<b>DZ</b>		10	500	5,85	



28	<b>SAGU</b> – de mandioca, classe pérola, tipo 1, embalagem de 500g.	<b>PC 500 G</b>		30	300	3,55	
29	<b>SAL REFINADO IODADO</b> – embalagem 1 kg.	<b>KG</b>		50	250	2,35	
30	<b>SARDINHA</b> – Sardinhas ao próprio suco com óleo comestível, de boa qualidade, embalagem de 125 g, peso drenado 84 g.	<b>LT</b>		50	500	3,75	
31	<b>SUCO DE UVA INTEGRAL</b> – cor predominante o roxo, sem adição de açúcar e água, mantendo todas as propriedades naturais da uva. Recipiente de vidro. Rótulo com identificação, lote e validade mínima de 12 meses. Garrafa de 1,5 litros.	<b>GF 1,5 L</b>		200	1000	13,10	
32	<b>VINAGRE</b> – branco. Produto natural, embalagem de 750 ml	<b>UN</b>		1	50	3,10	
<b>PRODUTOS VEGETAIS</b>							
33	<b>ABÓBORA</b> – cabotiá ou japonesa, casca firme e íntegra, tamanho médio, com polpa intacta e limpa, coloração característica, tamanho uniformes, sem rachaduras, manchas, bolores ou defeitos que possam alterar a aparência e qualidade, ótima qualidade, colheita recente. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada ou sacos de nylon de 50 kg.	<b>KG</b>		20	500	2,55	
34	<b>ALHO</b> – nacional, de primeira qualidade	<b>KG</b>		1	100	20,05	
35	<b>ALFACE</b> – lisa, graúda, com folhas íntegras, não amareladas ou murchas, em perfeitas condições de apresentação, colheita recente. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada ou sacos plásticos transparentes.	<b>PÉ</b>		10	500	1,90	
36	<b>BATATA DOCE</b> - rosada, apresentando boa qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física e mecânica (rachaduras e cortes), tamanho uniforme, devendo ser graúda. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada ou sacos de nylon de 50 kg.	<b>KG</b>		10	500	2,40	
37	<b>BATATA INGLESA</b> – firme, tamanho médio, com polpa intacta e limpa, coloração e tamanho uniforme, sem brotos, rachaduras ou cortes, manchas, bolores ou defeitos que possam alterar a aparência e qualidade, livre da maior parte de terra aderente à casca, ótima qualidade, colheita recente. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada.	<b>KG</b>		10	500	3,20	
38	<b>BANANA PRATA</b> - grau médio de maturação, não refrigerada, sem manchas, machucaduras, ótima qualidade. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada.	<b>KG</b>		100	5000	3,70	

39	<b>BERGAMOTA</b> – tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, colheita no máximo 24 h, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada.	<b>KG</b>		10	1000	3,40	
40	<b>BETERRABA</b> – molho com quatro (4) unidades, com a rama, tamanho médio, com polpa intacta e limpa, coloração e tamanho uniforme, sem brotos, rachaduras, manchas, bolores ou defeitos que possam alterar a aparência e qualidade, livre da maior parte de terra aderente à casca, ótima qualidade, colheita recente. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada.	<b>KG</b>		10	500	5,15	
41	<b>CEBOLA</b> - firme, tamanho médio, com polpa intacta e limpa, coloração e tamanho uniformes, sem brotos, rachaduras, manchas, bolores ou defeitos que possam alterar a aparência e qualidade, ótima qualidade, colheita recente. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada.	<b>KG</b>		10	500	3,10	
42	<b>CENOURA</b> - firme, tamanho médio, com polpa intacta e limpa, coloração e tamanho uniformes, sem brotos, rachaduras, manchas, bolores ou defeitos que possam alterar a aparência e qualidade, livre da maior parte de terra aderente à casca, ótima qualidade, colheita recente. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada.	<b>KG</b>		50	500	3,80	
43	<b>CHUCHU</b> - firme, tamanho médio, com polpa intacta e limpa, coloração e tamanho uniforme, sem brotos, rachaduras, manchas, bolores ou defeitos que possam alterar a aparência e qualidade, ótima qualidade, colheita recente. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada.	<b>KG</b>		10	500	3,10	
44	<b>COUVE</b> - maço com no mínimo 15 folhas, íntegras, não amareladas ou murchas, em perfeita condição de apresentação. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada.	<b>MÇ</b>		10	500	2,20	
45	<b>LARANJA</b> – para suco, tamanho médio, sem manchas, machucados ou defeitos, não refrigerada, madura, período de safra.	<b>KG</b>		10	500	2,70	
46	<b>MAÇÃ FUGI OU GALA</b> - firme, tamanho médio, com polpa intacta e limpa, coloração e tamanho uniforme, sem defeitos que possam alterar a aparência e qualidade, não refrigerada, ótima qualidade.	<b>KG</b>		100	5000	5,00	

47	<b>MANGA</b> - fruto de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, limpo, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada.	<b>KG</b>		10	500	11,50	
48	<b>MAMÃO FORMOSA</b> – maturação média, firme, tamanho médio, com polpa intacta e limpa, coloração e tamanho uniforme, sem defeitos que possam alterar a aparência e qualidade, não refrigerada, ótima qualidade. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada, sem empilhamento de frutas.	<b>KG</b>		50	500	6,85	
49	<b>MELÂNCIA</b> - primeira qualidade, unidades com no mínimo 5 kg, redonda, casca firme, deve ser pesada em relação ao volume, conservação e condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	<b>KG</b>		20	1000	10,75	
50	<b>MILHO VERDE ESPIGA</b> - in natura, de primeira qualidade, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria, ausência de sujidades, parasitos e larvas. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada.	<b>EP</b>		10	1000	2,25	
51	<b>PÊRA</b> - de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação adequada para consumo, isenta de sujidades, parasitos e larvas. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada, sem empilhamento de frutas.	<b>KG</b>		10	500	16,00	
52	<b>PEPINO</b> - íntegro, com coloração verde-escura, primeira qualidade tamanho médio, liso, com polpa intacta, tamanho e coloração uniforme, sem mancha, bolores, sujidade, ferrugem, sem lesão física ou mecânica. Transportados de forma adequada. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada.	<b>KG</b>		1	500	3,90	
53	<b>PIMENTÃO</b> - firmes, com polpa intacta e limpa, coloração e tamanho uniforme, sem defeitos que possam alterar a aparência e qualidade, ótima qualidade, colheita recente.	<b>KG</b>		10	200	5,75	
54	<b>REPOLHO</b> – peso médio 1 kg, com polpa intacta e limpa, coloração e tamanho uniforme, sem defeitos que possam alterar a	<b>UN</b>		10	200	4,40	

	aparência e qualidade, ótima qualidade, colheita recente. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada.						
55	<b>TOMATE</b> - com polpa intacta e limpa, coloração e tamanho uniforme, rachaduras, manchas, bolores ou defeitos que possam alterar a aparência e qualidade, ótima qualidade, para consumo “in natura”, colheita recente. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada.	<b>KG</b>		20	500	6,45	
<b>REFRIGERADOS /Transporte em carro refrigerado</b>							
56	<b>BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA</b> – ingredientes: leite, soro de leite, fermento lácteo, açúcar, polpa de fruta (s), sabores diversos, embalagem de 1 litro.	<b>L</b>		30	2000	3,40	
57	<b>CARNE BOVINA PICADA RESFRIADA</b> - de primeira qualidade (corte traseiro), resfriada (temperatura até 4° C) com no máximo 4 % de gordura, apresentação em cubos de 2 cm <sup>2</sup> , acondicionada em embalagem plástica individual, transparente e resistente, com descrição do peso na embalagem, carne inspecionada, embalagem de 1 kg. Apresentação de alvará sanitário e procedência da carne.	<b>KG</b>		1	1000	36,00	
58	<b>CARNE BOVINA PICADA CONGELADA</b> - de primeira qualidade (corte traseiro), congelada (temperatura -18° C) com no máximo 4 % de gordura, apresentação em cubos de 2 cm <sup>2</sup> , acondicionada em embalagem plástica individual, transparente e resistente, com descrição do peso na embalagem, carne inspecionada, embalagem de 1 kg. Apresentação de alvará sanitário e procedência da carne.	<b>KG</b>		1	1000	36,00	
59	<b>CARNE BOVINA MOÍDA RESFRIADA</b> - de primeira qualidade (corte traseiro), resfriada (temperatura até 4° C) com no máximo 4 % de gordura, acondicionada em embalagem plástica individual, transparente e resistente, com descrição do peso na embalagem, carne inspecionada, embalagem de 1 kg. Apresentação de alvará sanitário e procedência da carne.	<b>KG</b>		1	1500	32,50	
60	<b>CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA</b> - de primeira qualidade (corte traseiro), congelada (temperatura -18° C) com no máximo 4 % de gordura, acondicionada em embalagem plástica individual, transparente e resistente, com descrição do peso na embalagem, carne inspecionada, embalagem de 1 kg.	<b>KG</b>		1	1500	28,70	

	Apresentação de alvará sanitário e procedência da carne.						
61	<b>COXA E SOBRE COXA DE FRANGO CONGELADA</b> - carne com no máximo 4 % de gordura, a carne deve estar firme, congelada, sem dorso, sem machucaduras, sem pele rasgada, sem ossos quebrados. Acondicionada em embalagens plásticas individuais e fechadas, com devida identificação do fabricante, data de validade e registro, sendo que a validade não poderá ser inferior a três meses (90 dias). Temperatura -18 ° C.	<b>KG</b>		1	1500	7,25	
62	<b>COXA E SOBRE COXA DE FRANGO DESOSSADA CONGELADA</b> - carne com no máximo 4 % de gordura, a carne deve estar firme, congelada, sem dorso, sem machucaduras, sem pele rasgada, sem ossos quebrados. Acondicionada em embalagens plásticas individuais e fechadas, com devida identificação do fabricante, data de validade e registro, sendo que a validade não poderá ser inferior a três meses (90 dias). Temperatura -18 ° C.	<b>KG</b>		1	1500	10,60	
63	<b>PEITO DE FRANGO CONGELADO</b> - carne firme, congelada, acondicionada, em embalagem em plástica individual, transparente e resistente, com devida identificação do fabricante, data de validade não inferior a três meses (90 dias), registro no órgão competente, embalagem de aproximadamente 2 kg. Temperatura -18 ° C.	<b>KG</b>		1	1500	10,55	
64	<b>SALSICHÃO</b> - misto de carne suína e bovina, embalagem de 1 kg, com registro no CISPOA ou SIF. Com aspecto característico, cor própria sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio, com adição de água ou gelo no máximo 3%.	<b>KG</b>		1	500	15,20	
65	<b>LINGUIÇA MISTA</b> - tipo toscana, embalagem 1kg, com registro no CISPOA ou SIF. Com aspecto característico, cor própria sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio, com adição de água ou gelo no máximo 3%.	<b>KG</b>		1	500	15,85	
66	<b>IOGURTE</b> – com polpa de fruta, parcialmente desnatado, embalagem bandeja de 540 g (com 6 unidades), validade mínima 20 dias. Temperatura até 4 ° C.	<b>BJ</b>		10	500	5,70	
67	<b>MARGARINA</b> – tipo creme vegetal, com sal, com até 20 % de lipídeos, 0% de gordura trans, embalagem de 500 g. Temperatura até 4 °C. Validade mínima 45 dias.	<b>UN</b>		5	300	3,95	

<b>PANIFICADOS</b>							
68	<b>PÃO DE LEITE</b> - unidade de 25 g, fabricação do dia, superfície sem queimaduras e sujidades, casca fina, acondicionado em embalagem plástica, atóxica, transparente, resistente, fechada. Validade mínima 5 dias. Apresentação de alvará sanitário.	<b>KG</b>		1	500	12,50	
69	<b>PÃO DE LEITE</b> - unidade de 50 g, fabricação do dia, superfície sem queimaduras e sujidades, casca fina, acondicionado em embalagem plástica, atóxica, transparente, resistente, fechada. Validade mínima 5 dias. Apresentação de alvará sanitário.	<b>KG</b>		1	500	12,50	
70	<b>PÃO DE FORMA</b> – fatiado, conteúdo aproximado 20 fatias, rótulo com especificações do fabricante, validade, fabricação máxima o dia anterior, embalagem de 500 g. Validade mínima 7 dias. Apresentação de alvará sanitário.	<b>PC 500g</b>		1	500	3,70	

Observações:

- Deverá ser informada na proposta a marca dos produtos cotados;
- Constar nas notas fiscais de entrega dos produtos refrigerados ( carnes), o número do registro de Inspeção Federal ou Estadual do Frigorífico de procedência e nos panificados o número do Alvará Sanitário do estabelecimento de procedência.
- Caso o produto não corresponda ao exigido no edital, será rejeitado no todo ou em partes e a empresa vencedora deverá providenciar, no prazo de 24 horas a sua substituição, visando o atendimento de suas especificações.
- O produto deverá ser entregue ao município estando no mínimo com validade de sete (7) dias para alimentos perecíveis e quatro (4) meses para os não perecíveis.
- A entrega poderá ser semanal, quinzenal ou mensal, conforme a necessidade do município.

**ANEXO II** (este documento é parte integrante do Edital -----/-----, Pregão Presencial).

### DECLARAÇÃO

..... (NOME DA EMPRESA)....., CNPJ (CGC/MF)  
....., com sede a .....(endereço completo).....,  
DECLARA, sob as penas da Lei, que:

a) em obediência ao artigo 32, parágrafo 2º da Lei Federal 8.666/93, até a presente data, inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente pregão, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

b) em cumprimento ao inciso V do artigo 27 da Lei Federal 8.666/93, não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, nem emprega menor de 16 anos.

Ressalva:

emprega menor, a partir de 14 (quatorze) anos na condição de aprendiz. (Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima).

Município do Licitante, .....de.....de 201....

Nome do declarante

Nº da carteira de identidade

(Represente Legal da Empresa)

**OBSERVAÇÃO:** A empresa detentora do menor lance deverá enviar a presente Declaração juntamente com a proposta de preços, em original ou fotocópia autenticada, papel timbrado ou carimbo de CNPJ, devidamente assinada pelo representante legal.

**ANEXO III** (este documento é parte integrante do Edital ----/-----, Pregão Presencial)

### DECLARAÇÃO

A empresa ..... credencia o Senhor (a)  
....., residente e domiciliada a  
....., telefone ....., CPF  
....., RG ....., conferindo-lhe todos os poderes necessários  
à prática de quaisquer atos relacionados ao Edital ----/-----, Pregão Presencial, assim como os  
poderes específicos para assinar o contrato.

Município do Licitante, ..... de ..... de 201....

Diretor, Sócio Gerente ou Equivalente  
(identificar assinatura)



**ANEXO IV MODELO DE PROPOSTA**

<b>ITEM</b>	<b>ESPECIFICAÇÃO</b>	<b>UNIDADE</b>	<b>MARCA</b>	<b>QUANTIDA DE MINIMA</b>	<b>QUANTIDA DE MÁXIMA</b>	<b>VALOR UNITÁRIO R\$</b>	<b>VALOR TOTAL R\$</b>
<i><b>NÃO PERECÍVEIS</b></i>							
1	<b>AÇÚCAR CRISTAL</b> – especial, tipo cristal, branco, embalagem de 1 kg.	<b>KG</b>		30	2000		
2	<b>AÇÚCAR CRISTAL</b> – especial, tipo cristal, branco, embalagem de 2 kg.	<b>PACOTE 2 Kg</b>		90	2000		
3	<b>AÇUCAR REFINADO</b> – especial, tipo refinado, branco, embalagem de 1 Kg	<b>Kg</b>		100	500		
4	<b>AMIDO DE MILHO</b> – primeira qualidade, embalagem de 500 g	<b>500g</b>		1	250		
5	<b>ARROZ</b> – branco, tipo 1, beneficiado, polido, com no mínimo 90 % da embalagem com grãos inteiros, embalagem 5 kg.	<b>PC 5 KG</b>		10	2500		
6	<b>ARROZ</b> – branco, tipo 1, beneficiado, polido, com no mínimo 90 % da embalagem com grãos inteiros, embalagem 1 kg.	<b>KG</b>		10	2500		
7	<b>BISCOITO DOCE</b> – <b>tipo Maria</b> , boa qualidade, textura macia, não torrada, 90 % de produto integro, embalagem com 400g, proteção por embalagens internas, validade 3 meses.	<b>PC 400g</b>		100	2000		
8	<b>BISCOITO SALGADO</b> – <b>tipo cream cracker</b> , boa qualidade, textura macia, não torrada, 90 % de produto integro, embalagem com 400g, proteção por embalagens internas, validade 3 meses	<b>PC 400g</b>		100	2500		
9	<b>BISCOITO SALGADO</b> – <b>tipo água e sal</b> , boa qualidade, textura macia, não torrada, 90 % de produto integro, embalagem com 400g, proteção por embalagens internas, validade 3 meses.	<b>PC 400g</b>		100	2000		
10	<b>CANELA EM PÓ</b> – moída pura, embalagem de 100 g.	<b>PC 100g</b>		10	200		
11	<b>CHOCOLATE EM PÓ</b> – constituído de cacau e açúcar cristal, embalagem de 1 kg	<b>KG</b>		50	500		
12	<b>ERVILHA</b> – em conserva, embalagem de 300 g, peso drenado 200g.	<b>LT</b>		24	600		
13	<b>EXTRATO DE TOMATE</b> – concentrado, embalagem de 840 g.	<b>LT</b>		24	300		
14	<b>FARINHA DE MILHO</b> – classe amarela, grupo fina, primeira qualidade, embalagem de 1 kg, resistente, prazo de validade de 4	<b>KG</b>		1	200		

	meses.						
15	<b>FARINHA DE TRIGO</b> – especial, tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico, livre de gordura trans, livre de umidade e fermentação, apresentação pó fino e solto, embalagem de 1 kg, resistente, prazo de validade de 4 meses.	<b>KG</b>		1	1000		
16	<b>FEIJÃO</b> – classe preto, tipo 1, isento de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais ou vegetais, sem presença de grãos mofados, ardidados ou brotados, ótima qualidade, colheita recente, embalagem de 1 kg.	<b>KG</b>		50	1000		
17	<b>FERMENTO QUÍMICO EM PÓ</b> – embalagem de 100 g.	<b>UN</b>		1	200		
18	<b>LEITE EM PÓ</b> - integral, obtido por desidratação do leite de vaca, embalagem de 1 kg, validade mínima 8 meses.	<b>KG</b>		50	2000		
19	<b>LEITE UHT</b> – leite de vaca integral, teor máximo de gordura 3,0 %, embalagem longa vida de 1 litro, validade mínima 2 meses.	<b>L</b>		24	3000		
20	<b>LENTILHA</b> – tipo 1, classe misturada, de primeira qualidade, safra recente, embalagem de 500 g.	<b>PC 500g</b>		10	500		
21	<b>MACARRÃO</b> – <b>tipo espaguete</b> , de primeira qualidade, visualmente deve apresentar-se 90 % íntegro, tempo de cozimento: 9 minutos, embalagem de 500 g	<b>PC 500g</b>		50	1000		
22	<b>MACARRÃO</b> – <b>tipo parafuso</b> , primeira qualidade, visualmente deve apresentar-se 90 % íntegro, tempo de cozimento: 6 minutos, embalagem de 500 g.	<b>PC 500g</b>		50	1000		
23	<b>MILHO</b> – em conserva, embalagem de 300 g, peso drenado 200 g.	<b>LT</b>		24	600		
24	<b>MILHO PARA PIPOCA</b> - tipo 1, grupo especial, isenta de avariados, embalagem de 500 g.	<b>PC 500g</b>		1	100		
25	<b>ÓLEO DE SOJA REFINADO</b> – garrafa pet, embalagem 900 ml.	<b>GF</b>		90	1500		
26	<b>ORÉGANO</b> – boa qualidade, sem sujidades, embalagem de 100 g.	<b>PC 100 G</b>		10	200		
27	<b>OVOS</b> – de galinha, tipo grande, selecionados, inspecionados, embalagem que contenha data de classificação e validade mínima 10 dias, embalagem de 01 dúzia.	<b>DZ</b>		10	500		
28	<b>SAGU</b> – de mandioca, classe pérola, tipo 1, embalagem de 500g.	<b>PC 500 G</b>		30	300		
29	<b>SAL REFINADO IODADO</b> – embalagem 1 kg.	<b>KG</b>		50	250		

30	<b>SARDINHA</b> – Sardinhas ao próprio suco com óleo comestível, de boa qualidade, embalagem de 125 g, peso drenado 84 g.	<b>LT</b>		50	500		
31	<b>SUCO DE UVA INTEGRAL</b> – cor predominante o roxo, sem adição de açúcar e água, mantendo todas as propriedades naturais da uva. Recipiente de vidro. Rótulo com identificação, lote e validade mínima de 12 meses. Garrafa de 1,5 litros.	<b>GF 1,5 L</b>		200	1000		
32	<b>VINAGRE</b> – branco. Produto natural, embalagem de 750 ml	<b>UN</b>		1	50		
<b>PRODUTOS VEGETAIS</b>							
33	<b>ABÓBORA</b> – cabotiá ou japonesa, casca firme e íntegra, tamanho médio, com polpa intacta e limpa, coloração característica, tamanho uniformes, sem rachaduras, manchas, bolores ou defeitos que possam alterar a aparência e qualidade, ótima qualidade, colheita recente. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada ou sacos de nylon de 50 kg.	<b>KG</b>		20	500		
34	<b>ALHO</b> – nacional, de primeira qualidade	<b>KG</b>		1	100		
35	<b>ALFACE</b> – lisa, graúda, com folhas íntegras, não amareladas ou murchas, em perfeitas condições de apresentação, colheita recente. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada ou sacos plásticos transparentes.	<b>PÊ</b>		10	500		
36	<b>BATATA DOCE</b> - rosada, apresentando boa qualidade, compacta e firme, sem lesões de origem física e mecânica (rachaduras e cortes), tamanho uniforme, devendo ser graúda. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada ou sacos de nylon de 50 kg.	<b>KG</b>		10	500		
37	<b>BATATA INGLESA</b> – firme, tamanho médio, com polpa intacta e limpa, coloração e tamanho uniforme, sem brotos, rachaduras ou cortes, manchas, bolores ou defeitos que possam alterar a aparência e qualidade, livre da maior parte de terra aderente à casca, ótima qualidade, colheita recente. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada.	<b>KG</b>		10	500		
38	<b>BANANA PRATA</b> - grau médio de maturação, não refrigerada, sem manchas, machucaduras, ótima qualidade. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada.	<b>KG</b>		100	5000		
39	<b>BERGAMOTA</b> – tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, colheita no máximo 24 h, livre de resíduos de fertilizantes, sujidades,	<b>KG</b>		10	1000		

	parasitas e larvas. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada.						
40	<b>BETERRABA</b> – molho com quatro (4) unidades, com a rama, tamanho médio, com polpa intacta e limpa, coloração e tamanho uniforme, sem brotos, rachaduras, manchas, bolores ou defeitos que possam alterar a aparência e qualidade, livre da maior parte de terra aderente à casca, ótima qualidade, colheita recente. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada.	<b>KG</b>		10	500		
41	<b>CEBOLA</b> - firme, tamanho médio, com polpa intacta e limpa, coloração e tamanho uniformes, sem brotos, rachaduras, manchas, bolores ou defeitos que possam alterar a aparência e qualidade, ótima qualidade, colheita recente. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada.	<b>KG</b>		10	500		
42	<b>CENOURA</b> - firme, tamanho médio, com polpa intacta e limpa, coloração e tamanho uniformes, sem brotos, rachaduras, manchas, bolores ou defeitos que possam alterar a aparência e qualidade, livre da maior parte de terra aderente à casca, ótima qualidade, colheita recente. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada.	<b>KG</b>		50	500		
43	<b>CHUCHU</b> - firme, tamanho médio, com polpa intacta e limpa, coloração e tamanho uniforme, sem brotos, rachaduras, manchas, bolores ou defeitos que possam alterar a aparência e qualidade, ótima qualidade, colheita recente. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada.	<b>KG</b>		10	500		
44	<b>COUVE</b> - maço com no mínimo 15 folhas, íntegras, não amareladas ou murchas, em perfeita condição de apresentação. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada.	<b>MÇ</b>		10	500		
45	<b>LARANJA</b> – para suco, tamanho médio, sem manchas, machucados ou defeitos, não refrigerada, madura, período de safra.	<b>KG</b>		10	500		
46	<b>MAÇÃ FUGI OU GALA</b> - firme, tamanho médio, com polpa intacta e limpa, coloração e tamanho uniforme, sem defeitos que possam alterar a aparência e qualidade, não refrigerada, ótima qualidade.	<b>KG</b>		100	5000		
47	<b>MANGA</b> - fruto de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, limpo, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a	<b>KG</b>		10	500		

	conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada.						
48	<b>MAMÃO FORMOSA</b> – maturação média, firme, tamanho médio, com polpa intacta e limpa, coloração e tamanho uniforme, sem defeitos que possam alterar a aparência e qualidade, não refrigerada, ótima qualidade. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada, sem empilhamento de frutas.	<b>KG</b>		50	500		
49	<b>MELÂNCIA</b> - primeira qualidade, unidades com no mínimo 5 kg, redonda, casca firme, deve ser pesada em relação ao volume, conservação e condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	<b>KG</b>		20	1000		
50	<b>MILHO VERDE ESPIGA</b> - in natura, de primeira qualidade, apresentando grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor própria, ausência de sujidades, parasitos e larvas. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada.	<b>EP</b>		10	1000		
51	<b>PÊRA</b> - de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação adequada para consumo, isenta de sujidades, parasitos e larvas. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada, sem empilhamento de frutas.	<b>KG</b>		10	500		
52	<b>PEPINO</b> - íntegro, com coloração verde-escura, primeira qualidade tamanho médio, liso, com polpa intacta, tamanho e coloração uniforme, sem mancha, bolores, sujidade, ferrugem, sem lesão física ou mecânica. Transportados de forma adequada. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada.	<b>KG</b>		1	500		
53	<b>PIMENTÃO</b> - firmes, com polpa intacta e limpa, coloração e tamanho uniforme, sem defeitos que possam alterar a aparência e qualidade, ótima qualidade, colheita recente.	<b>KG</b>		10	200		
54	<b>REPOLHO</b> – peso médio 1 kg, com polpa intacta e limpa, coloração e tamanho uniforme, sem defeitos que possam alterar a aparência e qualidade, ótima qualidade, colheita recente. <u>Embalagem:</u> caixa plástica vazada higienizada.	<b>UN</b>		10	200		
55	<b>TOMATE</b> - com polpa intacta e limpa, coloração e tamanho uniforme, rachaduras, manchas, bolores ou defeitos que possam	<b>KG</b>		20	500		

	alterar a aparência e qualidade, ótima qualidade, para consumo “in natura”, colheita recente. <u>Embalagem</u> : caixa plástica vazada higienizada.						
<b>REFRIGERADOS /Transporte em carro refrigerado</b>							
56	<b>BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA</b> – ingredientes: leite, soro de leite, fermento lácteo, açúcar, polpa de fruta (s), sabores diversos, embalagem de 1 litro.	<b>L</b>		30	2000		
57	<b>CARNE BOVINA PICADA RESFRIADA</b> - de primeira qualidade (corte traseiro), resfriada (temperatura até 4° C) com no máximo 4 % de gordura, apresentação em cubos de 2 cm <sup>2</sup> , acondicionada em embalagem plástica individual, transparente e resistente, com descrição do peso na embalagem, carne inspecionada, embalagem de 1 kg. Apresentação de alvará sanitário e procedência da carne.	<b>KG</b>		1	1000		
58	<b>CARNE BOVINA PICADA CONGELADA</b> - de primeira qualidade (corte traseiro), congelada (temperatura -18° C) com no máximo 4 % de gordura, apresentação em cubos de 2 cm <sup>2</sup> , acondicionada em embalagem plástica individual, transparente e resistente, com descrição do peso na embalagem, carne inspecionada, embalagem de 1 kg. Apresentação de alvará sanitário e procedência da carne.	<b>KG</b>		1	1000		
59	<b>CARNE BOVINA MOÍDA RESFRIADA</b> - de primeira qualidade (corte traseiro), resfriada (temperatura até 4° C) com no máximo 4 % de gordura, acondicionada em embalagem plástica individual, transparente e resistente, com descrição do peso na embalagem, carne inspecionada, embalagem de 1 kg. Apresentação de alvará sanitário e procedência da carne.	<b>KG</b>		1	1500		
60	<b>CARNE BOVINA MOÍDA CONGELADA</b> - de primeira qualidade (corte traseiro), congelada (temperatura -18° C) com no máximo 4 % de gordura, acondicionada em embalagem plástica individual, transparente e resistente, com descrição do peso na embalagem, carne inspecionada, embalagem de 1 kg. Apresentação de alvará sanitário e procedência da carne.	<b>KG</b>		1	1500		
61	<b>COXA E SOBRE COXA DE FRANGO CONGELADA</b> - carne com no máximo 4 % de gordura, a carne deve estar firme, congelada, sem dorso, sem machucaduras, sem pele rasgada, sem	<b>KG</b>		1	1500		

	ossos quebrados. Acondicionada em embalagens plásticas individuais e fechadas, com devida identificação do fabricante, data de validade e registro, sendo que a validade não poderá ser inferior a três meses (90 dias). Temperatura -18 ° C.						
62	<b>COXA E SOBRE COXA DE FRANGO DESOSSADA CONGELADA</b> - carne com no máximo 4 % de gordura, a carne deve estar firme, congelada, sem dorso, sem machucaduras, sem pele rasgada, sem ossos quebrados. Acondicionada em embalagens plásticas individuais e fechadas, com devida identificação do fabricante, data de validade e registro, sendo que a validade não poderá ser inferior a três meses (90 dias). Temperatura -18 ° C.	<b>KG</b>		1	1500		
63	<b>PEITO DE FRANGO CONGELADO</b> - carne firme, congelada, acondicionada, em embalagem em plástica individual, transparente e resistente, com devida identificação do fabricante, data de validade não inferior a três meses (90 dias), registro no órgão competente, embalagem de aproximadamente 2 kg. Temperatura -18 ° C.	<b>KG</b>		1	1500		
64	<b>SALSICHÃO</b> - misto de carne suína e bovina, embalagem de 1 kg, com registro no CISPOA ou SIF. Com aspecto característico, cor própria sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio, com adição de água ou gelo no máximo 3%.	<b>KG</b>		1	500		
65	<b>LINGUIÇA MISTA</b> - tipo toscana, embalagem 1kg, com registro no CISPOA ou SIF. Com aspecto característico, cor própria sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio, com adição de água ou gelo no máximo 3%.	<b>KG</b>		1	500		
66	<b>IOGURTE</b> – com polpa de fruta, parcialmente desnatado, embalagem bandeja de 540 g (com 6 unidades), validade mínima 20 dias.Temperatura até 4 ° C.	<b>BJ</b>		10	500		
67	<b>MARGARINA</b> – tipo creme vegetal, com sal, com até 20 % de lipídeos, 0% de gordura trans, embalagem de 500 g. Temperatura até 4 °C. Validade mínima 45 dias.	<b>UN</b>		5	300		
<b>PANIFICADOS</b>							
68	<b>PÃO DE LEITE</b> - unidade de 25 g, fabricação do dia, superfície sem queimaduras e sujidades, casca fina, acondicionado em embalagem plástica, atóxica, transparente, resistente, fechada.	<b>KG</b>		1	500		

	Validade mínima 5 dias. Apresentação de alvará sanitário.						
69	<b>PÃO DE LEITE</b> - unidade de 50 g, fabricação do dia, superfície sem queimaduras e sujidades, casca fina, acondicionado em embalagem plástica, atóxica, transparente, resistente, fechada. Validade mínima 5 dias. Apresentação de alvará sanitário.	<b>KG</b>		1	500		
70	<b>PÃO DE FORMA</b> – fatiado, conteúdo aproximado 20 fatias, rótulo com especificações do fabricante, validade, fabricação máxima o dia anterior, embalagem de 500 g. Validade mínima 7 dias. Apresentação de alvará sanitário.	<b>PC 500g</b>		1	500		

VALIDADE DA PROPOSTA: 60 DIAS

Data: \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_

CNPJ: \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_-\_\_\_\_\_

Assinatura Representante Legal: \_\_\_\_\_



**ANEXO V** (este documento é parte integrante do Edital **008/2019**, Pregão Presencial, mas a Ata que será utilizada, será a do Sistema do LC)

## ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Aos \_\_\_ dias do mês de \_\_\_ de \_\_\_, nas dependências do Setor de Compras, situada na Rua Rafael Pinto Bandeira, 671, na cidade de Herval, a Pregoeira Oficial, designada pela Portaria \_\_\_\_\_, nos termos do art. 15 da Lei nº 8.666/93, de 21 de junho de 1993, em face da classificação das propostas apresentadas no REGISTRO DE PREÇOS, por deliberação da Comissão de Licitação, homologada em \_\_\_\_, e publicada no \_\_\_\_\_, em \_\_\_\_\_, resolve REGISTRAR OS PREÇOS das empresas com preços mais vantajosos, por item, observadas as condições do Edital que rege a Concorrência, aquelas enunciadas abaixo e nos itens que se seguem.

Item 01: (nome da empresa), com sede na \_\_\_\_\_, representada nesse ato, por seu representante legal, Sr. \_\_\_\_\_, portador da cédula de identidade RG nº \_\_\_\_\_ e CPF nº \_\_\_\_\_;

Item 02: (nome da empresa), com sede na \_\_\_\_\_, representada nesse ato, por seu representante legal, Sr. \_\_\_\_\_, portador da cédula de identidade RG nº \_\_\_\_\_ e CPF nº \_\_\_\_\_;

Item 03: (nome da empresa), com sede na \_\_\_\_\_, representada nesse ato, por seu representante legal, Sr. \_\_\_\_\_, portador da cédula de identidade RG nº \_\_\_\_\_ e CPF nº \_\_\_\_\_.

### 1 – OBJETO

A presente Ata de Registro de Preços tem por objeto o registro de preços dos produtos especificados no Anexo I do Edital do PP **008/2019**, que passa a fazer parte dessa Ata, como parte integrante.

### 2 – VIGÊNCIA

A presente Ata de Registro de preços vigorará pelo prazo de 12 (doze) meses, a partir da data de sua assinatura.

2.1 -Nos termos do art. 15 § 4º da Lei nº 8.666/93, e do art. 5º, do Decreto nº \_\_\_\_\_, esse Município não está obrigado a adquirir exclusivamente por intermédio dessa Ata, durante o seu período de vigência, os produtos cujos preços nela estejam registrados, podendo adotar para tanto uma licitação específica, assegurando-se, todavia, a preferência de fornecimento aos registrados, no caso de igualdade de condições.

### 3 – CONTRATO

Para consecução dos fornecimentos dos produtos registrados nessa Ata serão celebrados contratos específicos com as empresas, com posteriores solicitações conforme disposto nos subitens 5.1 a 5.8.

#### 4 – PREÇOS

Os preços ofertados pelas empresas signatárias da presente Ata de Registro de Preços constam do “Demonstrativo de Propostas Vencedoras”, em anexo a essa Ata.

#### 5 – CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

5.1 – As solicitações de fornecimento à contratada por parte dos Órgãos Participantes (OP) serão feitas por escrito, através de Pedidos de Compra (PC), preenchidos em modelo próprio, datados e assinados pelos Gestores de Municíamento, com cópia obrigatória para o OG.

5.2 – Os PC poderão ser entregues diretamente no escritório da contratada ou encaminhados por meios eletrônicos, com uma antecedência mínima de dois dias úteis do dia marcado para o fornecimento.

5.3 – Os fornecimentos deverão ser realizados de acordo com a DISCRIMINAÇÃO DO SERVIÇO DE DISTRIBUIÇÃO.

5.4 – Os fornecimentos serão efetuados de acordo com o que está determinado no edital.

5.5 – Dentro do prazo de vigência contratual, o fornecedor está obrigado ao fornecimento do(s) produto(s) desde que obedecidas as condições do PC, conforme previsão do edital da Concorrência que precedeu a formalização dessa Ata.

5.6 – Os produtos rejeitados, por estarem em desacordo com as especificações ou condições exigidas no contrato, deverão ser retirados nos seguintes prazos:

- a) imediatamente, se a rejeição ocorrer no ato da entrega; e
- b) em até 24 horas após a contratada ter sido devidamente notificada, caso a constatação de irregularidade seja posterior à entrega.

5.7 – A recusa da contratada em atender à substituição levará à aplicação das sanções previstas por inadimplemento.

5.8 – O OG promoverá ampla pesquisa no mercado, de forma a comprovar que os preços registrados permanecem compatíveis com os nele praticados, condição indispensável para a solicitação da aquisição.

#### 6 – CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

6.1 – O Registro de determinado preço poderá ser cancelado, nas seguintes hipóteses:

- a) quando o fornecedor não cumprir as obrigações constantes dessa Ata de Registro de Preços;
- b) quando o fornecedor não assinar o contrato quando convocado para tal, sem justificativa aceitável;
- c) quando o fornecedor não retirar o PC, no prazo estabelecido, sem justificativa aceitável;
- d) quando o fornecedor não aceitar reduzir o seu preço registrado se esse se tornar superior ao praticado no mercado;
- e) quando o fornecedor solicitar o cancelamento por escrito, comprovando estar impossibilitado de cumprir as exigências desta Ata de Registro de Preços por fato superveniente, decorrentes de caso fortuito ou força maior;

6.2 – A comunicação do cancelamento do preço registrado, nos casos previstos nas alíneas “a)” a “e)”, será formalizado em processo próprio e comunicada por correspondência, com aviso de recebimento, assegurado o contraditório e a ampla defesa no prazo de 5 (cinco) dias úteis.

6.3 – No caso de se tornar desconhecido o endereço do fornecedor, a comunicação será feita por publicação na imprensa oficial, considerando-se, assim, para todos os efeitos, cancelado o preço registrado.

## 7-PENALIDADES

7.1. Os bens cujos fornecimentos vierem a ser contratados deverão ser entregues em até 5 dias após a data de assinatura da Autorização de Fornecimento (ou instrumento equivalente).

7.2 multa de 0,5 % (meio por cento) por dia de atraso, limitado este a 10 dias, após o qual será considerado inexecução contratual;1

7.3 multa de 8% (oito por cento) no caso de inexecução parcial do contrato, cumulada com a pena de suspensão do direito de licitar e o impedimento de contratar com a Administração pelo prazo de 01 (um ano);

7.4 multa de 10 % (dez por cento) no caso de inexecução total do contrato, cumulada com a pena de suspensão do direito de licitar e o impedimento de contratar com a Administração pelo prazo de 02 (dois anos).

Observação: As multas serão calculadas sobre o montante não adimplido do contrato.

## 8. FISCALIZAÇÃO

8.1 – Cabe ao OP proceder à fiscalização rotineira do material recebido, quanto à quantidade, ao atendimento de todas as especificações e horários de entrega.

8.2 – Os fiscais dos OP estão investidos do direito de recusar, em parte ou totalmente, o material que não satisfaça as especificações estabelecidas ou que esteja sendo entregue fora do horário preestabelecido.

8.3 – As irregularidades constatadas pelos OP deverão ser comunicadas ao OG, no prazo máximo de 48 horas, para que sejam tomadas as providências necessárias para corrigi-las ou, quando for o caso, aplicadas as penalidades previstas.

## 9 – CASOS FORTUITOS OU DE FORÇA MAIOR

9.1 – Serão considerados casos fortuitos ou de força maior, para efeito de cancelamento da Ata de Registro de Preços ou não-aplicação de sanções, os inadimplementos decorrentes das situações a seguir, quando vierem a atrasar a entrega dos produtos no local onde estiver sendo executado o objeto do contrato:

- a) greve geral;
- b) calamidade pública;
- c) interrupção dos meios de transporte;
- d) condições meteorológicas excepcionalmente prejudiciais; e

e) outros casos que se enquadrem no parágrafo único do art. 393 do Código Civil Brasileiro (Lei nº 10.406/2002).

9.2 – Os casos acima enumerados devem ser satisfatoriamente justificados pela contratada.

9.3 – Sempre que ocorrerem situações que impliquem caso fortuito ou de força maior, o fato deverá ser comunicado ao OP, até 24 horas após a ocorrência. Caso não seja cumprido este prazo, o início da ocorrência será considerado como tendo sido 24 horas antes da data de solicitação de enquadramento da ocorrência como caso fortuito ou de força maior.

## 10 – FORO

Para a resolução de possíveis divergências entre as partes, oriundas da presente Ata, fica eleito o Foro da \_\_\_\_\_

## 11 – CÓPIAS

Da presente Ata são extraídas as seguintes cópias:

a) uma (1) para o processo;

b) uma (1) para a empresa registrada;

C) uma (1), em extrato, para publicação na Imprensa Oficial; e

E, por assim haverem acordado, declaram ambas as partes aceitar todas as disposições estabelecidas na presente Ata que, lida e achada conforme, vai assinada pelo \_\_\_\_\_, representando o OG e pelo(s) Sr.(s) \_\_\_\_\_, CPF nº \_\_\_\_\_, Carteira de Identidade \_\_\_\_\_, representando a(s) EMPRESA(S) REGISTRADA(S), tendo como testemunhas o \_\_\_\_\_ e o \_\_\_\_\_, a todo o ato presentes.

Herval/RS, ..... de .....de .....

Prefeito

Testemunha

## **ANEXO VI**

### **Setor de Alimentação Escolar**

#### **DAS AMOSTRAS**

As amostras solicitadas pelo Setor de Alimentação Escolar deverão ser apresentadas nas embalagens constantes no edital, até 2 (dois) dias após a habilitação no certame.

Os licitantes que não apresentarem amostras no prazo indicado terão suas propostas automaticamente desclassificadas, e serão solicitadas as amostras para o licitante remanescente para aqueles itens.

As amostras não terão custo ao Município, bem como não serão devolvidas. Não serão aceitas amostras com embalagem violada (aberta).

As embalagens serão abertas e testadas, sendo os produtos avaliados da seguinte forma:

- Atendimento a descrição solicitada no Edital;
- Atendimento aos critérios avaliados de acordo com aparência, cor, característica do produto, odor, sabor, consistência/textura, facilidade e rendimento de preparo, embalagem com informações do produto e marcas testadas e aprovadas nos últimos anos.

O Setor de Alimentação Escolar poderá dispensar a avaliação da amostra, se a mesma já estiver sendo utilizada no preparo da alimentação escolar, ou for do amplo conhecimento quanto à aceitabilidade da marca ofertada.

O licitante que tiver a marca reprovada na avaliação terá até 2 (dois) dias para reapresentar nova amostra.

O Setor de Alimentação Escolar emitirá parecer em relação à avaliação das amostras.

Os itens cujas amostras tiverem sido reprovadas serão desclassificados do certame.

#### **DO FORNECIMENTO:**

Os produtos deverão ser entregues as segundas feiras e/ou conforme combinado, de acordo com a necessidade do município, semanalmente (refrigerados e perecíveis), quinzenalmente ou conforme solicitação, no depósito da alimentação escolar localizado a Rua Marechal Floriano, 279, junto ao prédio da secretaria de educação nos horários a serem combinados.

Caso o produto não corresponda ao exigido no edital será rejeitado no todo ou em partes, tendo o licitante 24 (vinte e quatro) horas para providenciar a sua substituição.

Os produtos deverão ser entregues ao município com validade mínima, (no momento da entrega) de dez (10) dias para alimentos perecíveis e três (3) meses para não perecíveis.

Cristiane Sias Gomes  
Nutricionista Responsável Técnica