



AQUISIÇÃO DE GENEROS ALIMENTICIOS

MODALIDADE: PREGÃO Nº 09/2019

FORMA: PRESENCIAL

TIPO DE LICITAÇÃO: MENOR PREÇO AQUISIÇÃO POR ITEM

DATA: 31 de Julho de 2019 HORÁRIO: 08h 30min

LOCAL: Sala de Reuniões da Prefeitura Municipal de Fontoura Xavier, sita à Avenida 25 de Abril, nº 920, centro, CEP 99370-000.

O edital estará disponível no site www.fontouraxavier-rs.com.br

Informações: Fone: (54) 3389-1583 das 8h0 às 11h30 e das 13h30 às 16h30

E-mail: licita@fontouraxavier-rs.com.br

PREÂMBULO: O Município de FONTOURA XAVIER torna público, para conhecimento dos interessados, que realizará licitação, na modalidade de PREGÃO PRESENCIAL, tipo “Menor Preço por Item”, tendo por finalidade o fornecimento de GENEROS ALIMENTICIOS especificados no Anexo III deste Edital, onde se reunirá o Pregoeiro e a equipe de apoio designados pela Portaria nº 5.004/2019, regendo-se pelas normas gerais da Lei Federal nº 10.520/2002 e subsidiariamente pela Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações, pela Lei Complementar nº 123/2006, pelo Decreto Municipal nº 1.377/2006, e o Decreto Municipal nº 1.832/2010, e as condições deste Edital. Os documentos de habilitação e as propostas de preços serão recebidos e abertos em sessão pública a ser realizada conforme acima indicado.

1 - DO OBJETO

1.1. A presente licitação destina-se à escolha da melhor proposta de preços unitários de GENEROS ALIMENTICIOS conforme especificados no Anexo III deste Edital.



1.2. As quantidades e o prazo de entrega dos bens que vierem a ser adquiridos estão definidas nos anexos II e III e serão retirados com a respectiva Autorização de Fornecimento.

1.3. A Mercadoria elencada no Anexo III deverá ser entregue no Depósito de Merenda Escolar localizado na av. 09 de julho, 2401 e/ou ainda no Centro Administrativo, 920, centro Fontoura Xavier, sem custos adicionais, livre de tributos ou quaisquer outras despesas.

2 - DA APRESENTAÇÃO DOS ENVELOPES:

Para participação no certame, a licitante, além de atender ao disposto no item 7 deste edital, deverá apresentar a sua proposta de preço e documentos de habilitação em envelopes distintos, lacrados, não transparentes, identificados, respectivamente, como de nº 1 e nº 2, para o que se sugere a seguinte inscrição:

AO MUNICÍPIO DE FONTOURA XAVIER

PREGÃO Nº 09 / 2019

ENVELOPE Nº. 01 - PROPOSTA

PROPONENTE (NOME COMPLETO)

E

AO MUNICÍPIO DE FONTOURA XAVIER

PREGÃO Nº. 09 / 2019

ENVELOPE Nº. 02 – DOCUMENTAÇÃO

PROPONENTE (NOME COMPLETO)

3 - DA REPRESENTAÇÃO E DO CREDENCIAMENTO:

3.1. A licitante deverá apresentar-se para credenciamento junto ao pregoeiro, diretamente, por meio de seu representante legal, ou através de procurador regularmente constituído, que devidamente identificado e credenciado, será o único admitido a intervir no procedimento licitatório, no interesse da representada.

3.1.1. A identificação será realizada, exclusivamente, através da apresentação de documento de identidade.

3.2. A documentação referente ao credenciamento de que trata o item 3.1 deverá ser apresentada fora dos envelopes.

3.3. O credenciamento será efetuado da seguinte forma:



a) se representada diretamente, por meio de dirigente, proprietário, sócio ou assemelhado, deverá apresentar:

a.1) cópia do respectivo Estatuto ou Contrato Social em vigor, devidamente registrado;

a.2) documento de eleição de seus administradores, em se tratando de sociedade comercial ou de sociedade por ações;

a.3) inscrição do ato constitutivo, acompanhado de prova de diretoria em exercício, no caso de sociedade civil;

a.4) 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, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País;

a.5) registro comercial, se empresa individual.

b) se representada por procurador, deverá apresentar:

b.1) instrumento público ou particular de procuração, este com a firma do outorgante reconhecida, em que conste os requisitos mínimos previstos no art. 654, § 1º, do Código Civil, em especial o nome da empresa outorgante e de todas as pessoas com poderes para a outorga de procuração, o nome do outorgado e a indicação de amplos poderes para dar lance(s) em licitação pública; ou

b.2) carta de credenciamento outorgado pelos representantes legais da licitante, comprovando a existência dos necessários poderes para formulação de propostas e para prática de todos os demais atos inerentes ao certame.

Observação 1: Em ambos os casos (b.1 e b.2), o instrumento de mandato deverá estar acompanhado do ato de investidura do outorgante como representante legal da empresa.

Observação 2: Caso o contrato social ou o estatuto determinem que mais de uma pessoa deva assinar a carta de credenciamento para o representante da empresa, a falta de qualquer uma invalida o documento para os fins deste procedimento licitatório.

3.4. Para exercer os direitos de ofertar lances e/ou manifestar intenção de recorrer, é obrigatória a licitante fazer-se representar em todas as sessões públicas referentes à licitação.

4 - DO RECEBIMENTO E ABERTURA DOS ENVELOPES:

4.1. No dia, hora e local, mencionados no preâmbulo deste edital, na presença das licitantes e demais pessoas presentes à sessão pública do pregão, o pregoeiro, inicialmente, receberá os envelopes nºs 01 - PROPOSTA e 02 - DOCUMENTAÇÃO.



4.2. Uma vez encerrado o prazo para a entrega dos envelopes acima referidos, não será aceita a participação de nenhuma licitante retardatária.

4.3. O pregoeiro realizará o credenciamento das interessadas, as quais deverão comprovar, por meio de instrumento próprio, poderes para formulação de ofertas e lances verbais, bem como para a prática dos demais atos do certame.

5 - PROPOSTA DE PREÇO:

5.1. A proposta, cujo prazo de validade é fixado pela Administração em 60 dias, deverá ser apresentada em folhas sequencialmente numeradas e rubricadas, sendo a última datada e assinada pelo representante legal da empresa, ser redigida em linguagem clara, sem rasuras, ressalvas ou entrelinhas, e deverá conter:

- a) razão social da empresa;
- b) descrição completa do produto ofertado - marca, peso, referências e demais dados técnicos (se por ventura existirem, de caráter não desclassificatório);
- c) preço unitário líquido, indicado em moeda nacional, onde deverão estar incluídas quaisquer vantagens, abatimentos, impostos, taxas e contribuições sociais, obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais, que eventualmente incidam sobre a operação ou, ainda, despesas com transporte ou terceiros, que correrão por conta da licitante vencedora.
- d) Preço Máximo conforme estabelecido no Anexo III deste edital.
- e) Os preços serão básicos para a data de recebimento das propostas e abrangerão o que for necessário para o fornecimento completo e satisfatório dos bens correspondentes, desclassificando-se a oferta que informar condição diversa.

OBS: Serão considerados, para fins de julgamento, os valores constantes no preço até no máximo, duas casas decimais após a vírgula, sendo desprezadas as demais, se houver, também em eventual contratação.

6 - DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS:

6.1. Verificada a conformidade com os requisitos estabelecidos neste edital, a autora da oferta de valor mais baixo e as das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela poderão fazer novos lances, verbais e sucessivos, na forma dos itens subseqüentes, até a proclamação da vencedora.

6.2. Não havendo, pelo menos, 03 (três) ofertas nas condições definidas no subitem anterior, poderão as autoras das melhores propostas, até o máximo de 03 (três),



oferecer novos lances, verbais e sucessivos, quaisquer que sejam os preços oferecidos em suas propostas escritas.

6.3. No curso da sessão, as autoras das propostas que atenderem aos requisitos dos itens anteriores serão convidadas, individualmente, a apresentarem novos lances, verbais e sucessivos, em valores distintos e decrescentes, a partir da autora da proposta classificada em segundo lugar, até a proclamação da vencedora.

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

6.4.1. Aplicar-se-á como critério de desempate em havendo empresas enquadradas na Lei Complementar nº. 123/2006, o disposto no artigo 44, § 2º. da referida lei.

6.5. A oferta dos lances deverá ser efetuada no momento em que for conferida a palavra à licitante, obedecida à ordem prevista nos itens 6.3 e 6.4.

6.5.1. Dada à palavra a licitante, esta disporá de 30 s (Trinta segundos) para apresentar nova proposta.

6.6. É vedada a oferta de lance com vista ao empate.

6.6.1. O pregoeiro poderá estabelecer lances mínimos a serem ofertados de acordo com o item a ser adquirido.

6.7. Não poderá haver desistência dos lances já ofertados, sujeitando-se a proponente desistente às penalidades constantes no item 13 deste edital.

6.8. O desinteresse em apresentar lance verbal, quando convocada pelo pregoeiro, implicará na exclusão da licitante da etapa competitiva e, conseqüentemente, no impedimento de apresentar novos lances, sendo mantido o último preço apresentado pela mesma, que será considerado para efeito de ordenação das propostas.

6.9. Caso não seja ofertado nenhum lance verbal, será verificada a conformidade entre a proposta escrita de menor preço unitário e o valor estimado para a contratação, podendo o pregoeiro negociar diretamente com a proponente para que seja obtido preço melhor.

6.10. O encerramento da etapa competitiva dar-se-á quando, convocadas pelo pregoeiro, as licitantes manifestarem seu desinteresse em apresentar novos lances.

6.11. Encerrada a etapa competitiva e ordenadas às ofertas, de acordo com o menor preço apresentado, o pregoeiro verificará a aceitabilidade da proposta de valor mais baixo, comparando-a com os valores consignados em planilha de custos, decidindo motivadamente a respeito.

6.12. A classificação dar-se-á pela ordem crescente de preços propostos e aceitáveis. Será declarada vencedora a licitante que ofertar o menor preço unitário, desde que a



proposta tenha sido apresentada de acordo com as especificações deste edital e seja compatível com o preço de mercado.

6.13. Serão desclassificadas as propostas que:

- a) não atenderem às exigências contidas no objeto desta licitação;
- b) forem omissas em pontos essenciais, de modo a ensejar dúvidas;
- c) afrontem qualquer dispositivo legal vigente, bem como as que não atenderem aos requisitos do item 05;
- b) contiverem opções de preços alternativos ou que apresentarem preços manifestamente inexequíveis.

Observação: Quaisquer inserções na proposta que visem modificar, extinguir ou criar direitos, sem previsão no edital, serão tidas como inexistentes, aproveitando-se a proposta no que não for conflitante com o instrumento convocatório.

6.14. Não serão consideradas, para julgamento das propostas, vantagens não previstas no edital.

6.15. Da sessão pública do pregão será lavrada ata circunstanciada, contendo, sem prejuízo de outros, o registro das licitantes credenciadas, as propostas escritas e verbais apresentadas, na ordem de classificação, a análise da documentação exigida para habilitação e os recursos interpostos.

6.16. A sessão pública não será suspensa, salvo motivo excepcional, devendo todas e quaisquer informações acerca do objeto ser esclarecidas previamente junto ao setor de licitações deste Município, conforme subitem 14.1 deste edital.

6.17. Caso haja necessidade de adiamento da sessão pública, será marcada nova data para continuação dos trabalhos, devendo ficar intimadas, no mesmo ato, os licitantes presentes.

7 - DA HABILITAÇÃO:

7.1. Para fins de habilitação neste pregão, a licitante deverá apresentar dentro do ENVELOPE Nº. 02, os seguintes documentos:

7.1.1. - HABILITAÇÃO JURÍDICA:

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ/MF);

OBS.: Com atendimento a Classificação Nacional de Atividades Econômicas – CNAE do IBGE, visando ainda garantir o princípio da Isonomia inerente aos Processos Licitatórios, bem como garantir o desempenho da satisfatória execução do objeto contratado.



7.1.2 - REGULARIDADE FISCAL:

- a) Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes do Estado ou do Município, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividades;
- b) Prova de regularidade com a Receita Estadual (Certidão Negativa de Débitos Estadual) e Receita Municipal (Certidão Negativa de Débitos Municipal), sendo a última do domicílio ou sede da licitante;
- c) Prova de regularidade com a Certidão de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, abrangendo inclusive as contribuições sociais previstas nas alíneas 'a' a 'd' do parágrafo único do art. 11 da Lei nº 8.212/91.
- d) Prova de regularidade (CRF) junto ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS);
- e) Prova de regularidade perante a justiça do trabalho (CNDT) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas;
- f) Alvará sanitário

7.1.3 – OUTROS:

- a) Declaração assinada pelo representante legal da licitante, sob as penas da lei de que não possui em seu quadro funcional, menores de idade, na forma do Inciso V do Art.27 da Lei 8.666/93.

7.1.4 – QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

- a) Declaração formal, sob as penas da lei, firmada pelo representante legal da licitante, de possuir condições de fornecer bens de iguais características ao que se encontram descritos no Anexo deste Edital, em quantidade compreendida entre as informadas como mínimas e máximas.

7.1.5 - QUALIFICAÇÃO ECÔNOMICA-FINANCEIRA:

- a) Certidão negativa de falência ou concordata, expedida nos últimos 60 (sessenta) dias pelo distribuidor da sede da licitante;

OBS.1: As micro-empresas e empresas de pequeno porte, para fins de aplicabilidade da Lei Complementar nº. 123/2006 deverão apresentar Declaração do contador na



qual firme ser empresa de pequeno porte ou micro empresa, no envelope de nº. 01 – PROPOSTA, .

OBS.2: As cooperativas que tenham auferido, no ano calendário anterior, receita bruta até o limite de 2.400.000,00 (dois milhões e quatrocentos mil reais), gozarão dos benefícios previstos nos art. 42 à 45 da Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006 e no art. 34, da Lei 11.488, de 15 de junho de 2007, desde que também apresentem, no envelope de habilitação, declaração, firmada por contador, de que se enquadram no limite de receita referido acima, além de todos os documentos previstos neste edital.

OBS.3: A microempresa e a empresa de pequeno porte, bem como a cooperativa que atender a observação acima, que possuir restrição em qualquer dos documentos de regularidade fiscal, previstos neste edital, terá sua habilitação condicionada à apresentação de nova documentação, que comprove a sua regularidade em dois dias úteis, a contar da data em que for declarada como vencedora do certame.

OBS.4: O benefício de que trata o item anterior não eximirá a microempresa, a empresa de pequeno porte e a cooperativa, da apresentação de todos os documentos, ainda que apresentem alguma restrição.

OBS.5: A não regularização da documentação, no prazo fixado, implicará na decadência do direito à contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

OBS. 6. O envelope de documentação que não for aberto ficará em poder do pregoeiro pelo prazo de 60 (sessenta) dias, a contar da homologação da licitação, devendo a licitante retirá-lo, após aquele período, no prazo de 05 (cinco) dias, sob pena de inutilização do envelope.

8 - DA ADJUDICAÇÃO, HOMOLOGAÇÃO E PUBLICAÇÃO:

8.1. Constatado o atendimento das exigências fixadas no edital, a licitante que ofertar o menor preço será declarada vencedora, sendo-lhe adjudicado o objeto do certame.

8.2. Em caso de desatendimento às exigências habilitatórias, o pregoeiro inabilitará a licitante e examinará as ofertas subseqüentes e qualificação das licitantes, na ordem de classificação e, assim, sucessivamente, até a apuração de uma que atenda ao edital, sendo a respectiva licitante declarada vencedora, ocasião em que o pregoeiro poderá negociar diretamente com a proponente para que seja obtido preço melhor.

8.3. Encerrado o julgamento das propostas e da habilitação, o pregoeiro proclamará a vencedora e, a seguir, proporcionará às licitantes a oportunidade para manifestarem a



intenção de interpor recurso, esclarecendo que a falta dessa manifestação expressa, imediata e motivada, importará na decadência do direito de recorrer por parte da licitante.

8.4. 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.

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

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

8.7. Os recursos deverão ser interpostos em conformidade com o previsto no Art. 109 da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, dirigidos ao Prefeito Municipal, por intermédio do Pregoeiro, sendo admitida a remessa por fax, com a juntada dos originais no prazo de (5) cinco dias.

8.8. 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.

8.9. 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.

9 - DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS:

9.1. Tendo a licitante manifestado motivadamente, na sessão pública do pregão, a intenção de recorrer, esta terá o prazo de 03 (três) dias corridos para apresentação das razões de recurso.

9.2. Constará na ata da sessão à síntese das razões de recurso apresentadas, bem como o registro de que todas as demais licitantes ficaram intimadas para, querendo, manifestarem-se sobre as razões do recurso no prazo de 03 (três) dias corridos, após o término do prazo da recorrente, proporcionando-se, a todas, vista imediata do processo.

9.3. A manifestação expressa da intenção de interpor recurso e da motivação, na sessão pública do pregão, são pressupostos de admissibilidade dos recursos.

9.4. O recurso será dirigido à autoridade superior, por intermédio daquela que praticou o ato recorrido, a qual poderá, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, reconsiderar sua decisão ou fazê-lo subir, acompanhado de suas razões, devendo, neste caso, a



decisão ser proferida dentro do prazo de 05 (cinco) dias úteis, contado da subida do recurso, sob pena de responsabilidade daquele que houver dado causa à demora.

10. DOS PRAZOS:

10.1. Esgotados todos os prazos recursais, a Administração, no prazo máximo de 05(cinco) dias, convocará a vencedora para assinatura do contrato, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste edital.

10.2. O prazo de que trata o item anterior poderá ser prorrogado, uma vez e pelo mesmo período, desde que seja requerido de forma motivada e durante o transcurso do respectivo prazo.

11 - DO RECEBIMENTO:

11.1. Verificada a desconformidade de algum dos produtos, a licitante vencedora deverá promover as correções necessárias no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, sujeitando-se às penalidades previstas neste edital.

11.2. A municipalidade fiscalizará a distribuição pelo Servidor responsável pelo estoque da merenda, podendo sustar no todo ou em parte, se a mesma estiver em desacordo com as condições de qualidade.

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

11.4. A entrega deverá ser efetuada em tantas parcelas quantas se fizerem necessária, conforme Autorização de Fornecimento emitida pela Secretaria.

11.5. A entrega técnica deverá ser efetuada na AV.09 de julho, 2401, Depósito de Merenda, Centro, Fontoura Xavier e/ou no Centro Administrativo, 920, centro Fontoura Xavier, da qual será lavrado um recibo assinado pelo Responsável da Secretaria Municipal e/ou por outro servidor indicado por este, em até 10 (dez) dias após a homologação.

12 - DO PAGAMENTO:

12.1. O pagamento será efetuado em até 10 dias após cada entrega técnica, por intermédio do Banco/Tesouraria do Município e mediante apresentação da Nota Fiscal/Fatura.

12.2. A nota fiscal/fatura emitida pelo fornecedor deverá conter, em local de fácil visualização, a indicação do número do Pregão, a fim de se acelerar o trâmite de recebimento do material e posterior liberação do documento fiscal para pagamento.



12.3. A Nota fiscal deverá ainda conter em destaque:

PREGÃO PRESENCIAL Nº 09 / 2019

HOMOLOGADO EM/...../.....

MERENDA ESCOLAR – PNAE 2019

Também deve constar na nota fiscal:

Dados bancários: número do banco, agência e conta.

13 - DAS PENALIDADES:

13.1 Pelo inadimplemento das obrigações, sejam na condição de participante do pregão ou de contratante, as licitantes, conforme as infrações estarão sujeitas às seguintes penalidades:

a) deixar de apresentar a documentação exigida no certame: *suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração pelo prazo de 02 anos e multa de 10% sobre o valor do último lance ofertado;*

b) manter comportamento inadequado durante o pregão: *afastamento do certame e suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração pelo prazo de 2 anos;*

c) deixar de manter a proposta (recusa injustificada para contratar): *suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração pelo prazo de 5 anos e multa de 10% sobre o valor do último lance ofertado;*

d) executar o contrato com irregularidades, passíveis de correção durante a execução e sem prejuízo ao resultado: *advertência;*

e) executar o contrato com atraso injustificado, até o limite de 30 (trinta) dias, após os quais será considerado como inexecução contratual: multa diária de 0,5% sobre o valor atualizado do contrato;

f) inexecução parcial do contrato: suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração pelo prazo de 02 anos e multa de 8% sobre o valor correspondente ao montante não adimplido do contrato;

g) inexecução total do contrato: suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração pelo prazo de 5 anos e multa de 10% sobre o valor atualizado do contrato;

h) causar prejuízo material resultante diretamente de execução contratual: declaração de inidoneidade cumulada com a suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração Pública pelo prazo de 5 anos e multa de 10 % sobre o valor atualizado do contrato.



13.2. As penalidades serão registradas no cadastro da contratada, quando for o caso.

13.3. Nenhum pagamento será efetuado pela Administração enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que for imposta ao fornecedor em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

13.4. Se dentro do prazo citado no item 10 o convocado não atender a convocação a administração procederá à intimação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo 1º colocado, inclusive quanto a preços aplicados, sem prejuízo da aplicação da pena de multa acima definida e demais penalidades previstas.

14 - CONDIÇÕES GERAIS

14.1. Quaisquer informações ou dúvidas de ordem técnica, bem como aquelas decorrentes de interpretação do edital, deverão ser feitas ao Município de Fontoura Xavier, setor de Licitações, sito na Avenida 25 de abril nº. 920, ou pelo telefone 54 3389 1583 no horário das 08h 00min.e 11h.30min. e das 13h.30min. às 16h.30min ou pelo email licita@fontouraxavier-rs.com.br .

14.2. Os questionamentos recebidos e as respectivas respostas com relação ao presente pregão encontrar-se-ão à disposição de todos os interessados no Município, setor de licitações.

14.3. Ocorrendo decretação de feriado ou qualquer fato superveniente que impeça a realização de ato do certame na data marcada, a data constante deste edital será transferida, automaticamente, para o primeiro dia útil ou de expediente normal subsequente ao ora fixado.

14.4. Para agilização dos trabalhos, solicita-se que as licitantes façam constar na documentação o seu endereço, *e-mail* e os números de fax e telefone.

14.5. Todos os documentos exigidos no presente instrumento convocatório poderão ser apresentados em original ou por qualquer processo de cópia autenticada por tabelião, servidor público do município de Fontoura Xavier - RS ou, ainda, publicação em órgão da imprensa oficial. Os documentos extraídos de sistemas informatizados (internet) ficarão sujeitos à verificação da autenticidade de seus dados pela Administração.

14.6. A proponente que vier a ser contratada ficará obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, por



conveniência da Administração, dentro do limite permitido pelo artigo 65, § 1º, da Lei nº 8.666-93, sobre o valor inicial contratado.

14.7. Após a apresentação da proposta, não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo pregoeiro.

14.8. A existência de vícios redibitórios ensejará a nulidade do negócio jurídico, cabendo ao contratado a devolução dos valores pagos, sem prejuízo da administração promover ação redibitória se assim o julgar necessário.

14.9. A Administração poderá revogar a licitação por razões de interesse público, devendo anulá-la por ilegalidade, em despacho fundamentado, sem a obrigação de indenizar (art. 49 da Lei Federal nº. 8.666-93).

14.10. Havendo conveniência administrativa poderá ser solicitada análise dos produtos entregues, junto a laboratórios capacitados ou credenciados.

14.11. Os licitantes deverão OBRIGATORIAMENTE apresentar **amostras dos produtos** em até cinco dias após ser declarado vencedor. A forma de apresentação dos produtos não será de caráter desclassificatório, apenas para efeito de posterior análise e comparação exclusiva do profissional responsável pela merenda.

14.12. A entrega dos produtos perecíveis e não perecíveis deverão atender o Cronograma de Entrega que faz parte deste Edital como anexo.

14.13. É facultado ao Pregoeiro oficial, auxiliado pela Equipe de Apoio, proceder em qualquer fase da licitação, diligências destinadas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originalmente da proposta.

14.14. Os questionamentos recebidos e as respectivas respostas com relação ao presente Pregão encontrar-se-ão à disposição de todos os interessados no setor de licitações da Prefeitura Municipal.

14.15. O Contratante não aceitará, sob nenhum pretexto, a transferência de responsabilidade do CONTRATADO para outras entidades/empresas, sejam fabricantes, técnicos ou quaisquer outros.

14.16. A participação nesta Licitação implica a integral e incondicional aceitação de todos os termos, cláusulas e condições do presente Edital, dos seus Anexos e das normas que o integram.

14.17. As normas disciplinadoras desta licitação serão interpretadas em favor da ampliação da disputa, respeitada a igualdade de oportunidade entre as licitantes e desde que não comprometam o interesse público, a finalidade e a segurança da contratação.



14.18. As despesas correrão por conta das seguintes dotações:

COD.REDUZ.	UNID.ORÇ.	PROJ./ATIV.	ELEMENTO	COMPLEMENTO
224	08.01	2.023	3.3.90.30.00.00	3.3.90.30.07.0031
225	08.01	2.023	3.3.90.30.00.00	3.3.90.30.07.1001
226	08.01	2.023	3.3.90.30.00.00	3.3.90.30.07.1004

14.19. O Edital relativo ao objeto desta licitação, bem como todos os demais atos oriundos dessa licitação, encontrar-se-ão à disposição dos interessados no Departamento de Licitação junto a Prefeitura Municipal, no quadro mural do Centro Administrativo Municipal, ou no site oficial do Município: www.fontouraxavier-rs.com.br

14.20. A administração se reserva o direito de aumentar e/ou reduzir os quantitativos em até 25% conforme lhe faculta a lei.

14.21. Fica eleito o Foro da Comarca de Soledade - RS, para dirimir quaisquer litígios oriundos da licitação com expressa renúncia a outro qualquer, por mais privilegiado que seja.

ANEXOS:

I – DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO AO INC. V ART.27 DA LEI 8.666/93;

II-CRONOGRAMA DE ENTREGA;

III- QUANTIDADE E PO

IV – MINUTA DO CONTRATO;

V-DESCRIÇÃO DOS GENEROS ALIMENTICIOS;

VI - AUTORIZAÇÃO DE FORNECIMENTO.

FONTOURA XAVIER – RS, 05 DE JULHO DE 2019.

JOSÉ FLÁVIO GODOY DA ROSA
PREFEITO MUNICIPAL



**ANEXO I - DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO AO INC. V ART. 27 DA LEI
8.666/93**

DECLARAÇÃO.

REF: PREGÃO Nº. 09/ 2019

....., inscrito no CNPJ nº
.....por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a),
....., portador da Carteira de Identidade nº e do
CPF nº, DECLARA, para fins do disposto no inciso V do Art. 27
da Lei 8.666 de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de
1999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou
insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

RESSALVA: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz ().

.....

DATA

.....

Representante Legal

(Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima.)

**ANEXO II-CRONOGRAMA DE ENTREGA****CRONOGRAMA DE ENTREGA DE MERENDA ESCOLAR- PRODUTOS NÃO PERECÍVEIS
LICITAÇÃO II /2019**

PRODUTO	TOTAL	Dia 05 de Agosto	22 de setembro	Dia 20 de Outubro	
ACHOCOLATADO EM PÓ (pcts de 400 g)	100	50	-	50	-
AÇUCAR CRISTAL (pacotes de 5 kg)	500 kg	250	-	250	-
ARROZ PARBOILIZADO TIPO 1 (pcots de 05 kg)	1000 kg	400	400	200	
BISCOITO DOCE MARIA (pacotes de 400 g)	400 pcts	-	200	200	-
BISCOITO SALGADO (pacotes de 400g)	200 pcts	100	-	100	-
BISCOITO SORTIDO (pcts de 800 g)	250 pcts	125		125	
CANJICA DE MILHO (pacotes de 500g)	200 kg	100	-	100	-
CRAVO DA INDIA (Tubo)	10 tubo	10	-	-	
COLORAU EM PÓ PURO	30 kg	10	10	10	-
ERVILHA (sache de 300g)	400 unid	200	-	200	-
EXTRATO DE TOMATE (sache de 350 g)	600 unid	300	-	300	-
FARINHA DE MILHO (pcts de 2 kg)	450 kg	150	150	150	
FARINHA DE TRIGO (pcts de 5 kg)	300 kg	100	100	100	-
FEIJAO PRETO TIPO 1 (pcts de 1 kg)	100 kg	-	-	100	
FERMENTO PARA PAO (pcts de 100g)	25 unid	25	-	-	
FERMENTO P BOLO TIPO ROYAL (Ita 100g)	40 lata	-	20	20	-
GELATINA EM PÓ (CXA DE 35 G)	500 unid	-	300	200	
LEITE UHT INTEG/ Caixinhas (cxa de 1 litro)	1500 litros	500	500	500	-
LENTILHA (pcts de 500 g)	450 kg	250	100	100	-
MASSA CABELO DE ANJO (pcts de 1 kg)	30 kg	-	30	-	-
MILHO PARA PIPÓÇA (pcts de 500g)	80 kg	40	-	40	
MILHO VERDE (sache de 300g)	400 unid	200	-	200	-
ÓLEO DE SOJA (garrafa de 900 ml)	400 unid	-	200	200	
OREGANO	02 kg	01	-	01	-
QUIRELA DE MILHO (pcts de 500 g)	500 kg	200	200	100	
SAGÚ (pcts de 500g)	100 kg	50	-	50	-
SAL DE COZINHA (pcts de 1 kg)	100 kg	50		100	-
VINAGRE TINTO (garrafa de700 ml)	50 unid	30	-	20	-
SACOLA PLASTICA G (un)	500 unid g	500	-	-	
ROLO DE EMBALAGEM PLASTICA 7LITROS	08 rolos	04		04	



CRONOGRAMA DE ENTREGA DE MERENDA ESCOLAR- PRODUTOS PERECIVEIS

LICITAÇÃO II /2019

PRODUTO	TOTAL	06 de Agost	13 de Agost	20 de Agost	27 de Agost	03 de Set	10 de set	17 de Set	24 de Set	01 de out	08 de Out
ALHO	17 kg	03			03			03			03
BANANA CATURRA	2520 kg		280		280		280		280		280
BATATA INGLESIA	510 kg		90		90		90		90		90
CARNE MOIDA CONGELADA	540 kg	-			70			70			70
CARNE BOVINA PATINHO, MUSCULO TIPO 1 SEM OSSO SEM GORDURA/ RESFRIADA	560 KG	80		80			80			80	
CARNE SUINA SOBRE PALETA SEM OSSO	120 KG		30			30				30	
CARNE SUINA COSTELA	150 KG				30		30		30		
CEBOLA	190 kg	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
FRANGO COXA E SOBRE-COXA SEM DORSO	2100 kg			350			350			350	
MAÇÃ	2500 kg	250		250		250		250		250	
MARGARINA COM SAL (potes de 1 kg)	12 kg			02			02			02	
MAMÃO	57 kg	03	03	03	03	03	03	03	03	03	03
MORTADELA DE FRANGO	63 kg	09		09			09			09	
OVOS	190 DZ	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
PÃO SOVADINHO	15550 unid	-	1450	-	1450	-	1450	-	1450	-	1450
QUEIJO (fatiado)	63 KG	09		09			09			09	
REPOLHO CABEÇA	136 unid	08	08	08	08	08	08	08	08	08	08
SALSICHA HOT DOG (embalagem de 03 k)	240 kg		40			40			40		
TOMATE	180 KG		20		20		20		20		20



CRONOGRAMA DE ENTREGA DE MERENDA ESCOLAR- PRODUTOS PERECIVEIS

LICITAÇÃO II /2019

PRODUTO	TOTAL	22 de Out	29 de out	05 de Nov	12 de Nov	19 de Nov	26 de Nov	03 de Dez	10 de Dez	17 de Dez			
ALHO	17 kg			03			03						
BANANA CATURRA	2520 kg		280		280		280		280				
BATATA INGLESIA	510 kg		90		90		90		90				
CARNE MOIDA CONGELADA	540 kg			70			70			70			
CARNE BOVINA PATINHO, MUSCULO TIPO 1 SEM OSSO SEM GORDURA/ RESFRIADA	560 KG	80			80			80					
CARNE SUINA SOBRE PALETA SEM OSSO	120 KG				30								
CARNE SUINA COSTELA	150 KG		30			30							
CEBOLA	190 kg	10	10	10	10	10	10	10	10	10			
FRANGO COXA E SOBRE-COXA	2100 kg		350			350			350				
MAÇÃ GALA	2500 kg	250		250		250		250		250			
MARGARINA COM SAL (potes de 1 kg)	12 kg		02			02			02				
MAMÃO	57 kg	03	03	03	03	03	03	03	03	03			
MORTADELA DE FRANGO (unid de 3 kg)	63 kg		09			09			09				
OVOS	190 DZ	10	10	10	10	10	10	10	10	10			
PÃO SOVADINHO	15550 unid	-	1450	-	1450	-	1450	-	1450	-			13050+2500 unidades extra para dia de jogos
QUEIJO (fatiado)	63 KG		09			09			09				



REPOLHO CABEÇA	136 unid	08	08	08	08	08	08	08					
SALSICHA HOT DOG (embalagem de 03 k)	240 kg	40			40			40					
TOMATE	180 KG		20		20		20		20				



ANEXO III- QUANTIDADE E PREÇO MÁXIMO ORÇADO

ITEM	QUANT.	UNIDADE	PRODUTO	PREÇO MAXIMO UNITÁRIO ORÇADO
01	100	PCTS	ACHOCOLATADO EM PÓ (pcts de 400 g)	9,49
02	100	PCTS	AÇUCAR CRISTAL (pacotes de 5 kg)	12,94
03	200	PCTS	ARROZ LONGO FINO PARBOILIZADO TIPO 1 (pacotes de 5 kg)	13,37
04	400	PCTS 400 G	BISCOITO DOCE TIPO MARIA (pacotes de 400 g)	6,68
05	200	PCTS 400 G	BISCOITO SALGADO (pacotes de 400g)	6,41
06	250	Pcts	BISCOITO SORTIDO (pcts de 800 g)	9,79
07	200	KG	CANJICA DE MILHO (pacotes de 01Kg)	3,93
08	10	TUBO	CRAVO DA INDIA (tubo 20g)	4,41
09	30	UNI	COLORAU EMB. 1Kg	12,83
10	400	SACHE	ERVILHA EM CONSERVA (sache de 300g)	2,89
11	600	SACHE	EXTRATO DE TOMATE (sache de 350 g)	2,86
12	450	KG	FARINHA DE MILHO MOIDA MEDIA (Pcte 01Kg)	3,79
13	60	PCTS	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL (Pcte 05 Kg)	13,99
14	25	PCT	FERMENTO PARA PÃO (Pcts 100g)	7,84
15	40	LATA	FERMENTO P BOLO TIPO ROYAL (EMBA. 100g)	3,71
16	100	KG	FEIJÃO PRETO 1ª Emb. 01kg	6,79
17	500	CX	GELATINA EM PÓ (Embal. 35g)	1,43
18	1500	L	LEITE DE UHT INTEGRAL LONGA VIDA (1L)	3,34
19	450	PCTS	LENTILHA GRAUDA TIPO 1 (Emba. 500g)	5,99
20	30	KG	MASSA CABELO DE ANJO (Pcts 01Kg)	8,59
21	80	KG	MILHO PARA PIPOCA (Embal. 01kg)	4,76
22	400	BISN	MILHO VERDE (Embal. 350g)	2,96
23	400	UNI	OLEO DE SOJA REFINADO (900ml)	4,44
24	2	KG	OREGANO	42,95
25	500	KG	QUIRELA MOIDA (Embal. 01kg)	3,93
26	100	KG	SAGU (01Kg)	8,06
27	100	KG	SAL DE COZINHA IODADO E REFINADO (Embal. 01kg)	1,68
28	50	UNID	VINAGRE TINTO (Embal. 700ml)	3,96
29	500	UNID	SACOLA PLÁSTICA GRANDE GG	1,08
30	8	ROLO	EMBALAGEM PLÁSTICA 7 L	7,46



PERECIVEIS				
31	17	KG	ALHO	25,99
32	2520	KG	BANANA CATURRA	2,79
33	510	KG	BATATA INGLESA	5,01
34	540	KG	CARNE MOIDA CONGELADA DE PRIMEIRA	18,92
35	560	KG	CARNE BOVINA TIPO 1, MUSCULO S/OSSO	24,44
36	120	KG	CARNE SUINA SOBRE PALETA S/ OSSO	10,44
37	150	KG	CARNE SUINA COSTELA	15,90
38	190	KG	CEBOLA	4,89
39	2100	KG	FRANGO CONGELADO COXA E SOBRECOXA	7,29
40	2500	KG	MAÇA GALA	5,34
41	57	KG	MAMAO	6,26
42	12	KG	MARGARINA COM SAL (embal. 1kg)	8,60
43	63	KG	MORTADELA DE FRANGO S/ GORDURA (embalagem 03 kg)	8,10
44	190	DZ	OVOS DE GALINHA VERMELHO	5,54
45	15550	UNID	PÃO SOVADINHO C/ NO MINIMO 50g	0,60
46	63	KG	QUEIJO TIPO LANCHE FATIADO	33,76
47	136	UNID	REPOLHO	6,00
48	240	KG	SALSICHA HOT DOG (embalagem de 03 k)	10,39
49	180	KG	TOMATE	7,46



ANEXO IV- MINUTA DO CONTRATO

CONTRATO DE FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA MERENDA ESCOLAR

“Instrumento particular de contrato fornecimentos de gêneros alimentícios para a merenda escolar que celebram o Município de Fontoura Xavier e a empresa.....”

Por este instrumento particular de contrato de fornecimento de gêneros alimentícios para a merenda escolar que celebram entre si, de um lado o Município de Fontoura Xavier, RS, Pessoa Jurídica de Direito Público Interno, sita a Av. 25 de Abril, 920, CNPJ 87.612.768/0001-02, neste ato representado pelo Prefeito Municipal, Sr. JOSÉ FLÁVIO GODOY DA ROSA, doravante denominado simplesmente COMPRADOR e de outro lado a Empresa, representado neste ato pelo Sr.(a), RG nº., denominado simplesmente VENDEDOR tendo em vista a homologação da licitação para a aquisição de gêneros alimentícios para a merenda escolar, conforme edital de Pregão **Presencial nº. 09/ 2019** e de conformidade com a Lei nº. 8.666/93 e suas alterações e 10.520/02 têm justas e acertadas este contrato, que se regerá pelas cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA:

Este contrato tem por objeto o fornecimento pela Vendedora dos seguintes gêneros alimentícios para a merenda escolar ao Comprador, Prefeitura Municipal de Fontoura Xavier. Os Gêneros alimentícios a serem entregues, além de descrito no Pregão **Presencial 09/ 2019** são: R\$...... ..

CLÁUSULA SEGUNDA:

A Vendedora se obriga a entregar os gêneros listados na cláusula anterior conforme Autorização de fornecimento da Secretaria da Educação/nutricionista, em perfeito estado de conservação, aptos para o consumo imediato, na Av. 09 de julho,



2.401 e/ou no Centro Administrativo, 920, centro Fontoura Xavier, sem custos adicionais, livre de tributos ou quaisquer outras despesas. .

O Comprador se reserva o direito de não aceitar as mercadorias que não atenderem estas exigências.

CLÁUSULA TERCEIRA:

O preço total do fornecimento ora contratado é de R\$ (.....).

O pagamento será efetuado conforme descrito no Processo Licitatório.

Sendo que as notas deverão ser emitidas na data da entrega prevista, referente à quantidade fornecida.

Deverá ser emitida uma única nota, onde deverá constar em destaque:

PREGÃO PRESENCIAL Nº. 09 / 2019

HOMOLOGADA EM ____/____/____

MERENDA ESCOLAR – PNAE 2019.

Também deve constar na nota fiscal:

Dados bancários: número do banco, agência e conta.

CLÁUSULA QUARTA:

As despesas decorrentes da execução deste contrato correrão por conta da seguinte dotação orçamentária:

COD.REDUZ.	UNID.ORÇ.	PROJ./ATIV.	ELEMENTO	COMPLEMENTO
224	08.01	2.023	3.3.90.30.00.00	3.3.90.30.07.0031
225	08.01	2.023	3.3.90.30.00.00	3.3.90.30.07.1001
226	08.01	2.023	3.3.90.30.00.00	3.3.90.30.07.1004

A administração se reserva o direito de aumentar e/ou reduzir os quantitativos em até 25% conforme lhe faculta a lei.

CLÁUSULA QUINTA: PENALIDADES

A rescisão contratual poderá ocorrer pelas causas e na forma previstas nos artigos 77, 78 e 79 da Lei Federal nº. 8.666/93, obedecidos os passos estabelecidos no Artigo 87 da Lei Supra, garantida a prévia defesa ao Contratado, na forma descrita a seguir:



Pelo inadimplemento das obrigações, na condição de participantes, as licitantes, conforme as infrações estarão sujeitas às seguintes penalidades:

- a) deixar de manter a proposta (recusa injustificada para contratar): *suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração pelo prazo de 5 anos e multa de 10% sobre o valor do último lance ofertado;*
- b) executar o contrato com irregularidades, passíveis de correção durante a execução e sem prejuízo ao resultado: *advertência;*
- c) executar o contrato com atraso injustificado, até o limite de 30 (trinta) dias, após os quais será considerado como inexecução contratual: *multa diária de 0,5% sobre o valor atualizado do contrato;*
- d) inexecução parcial do contrato: *suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração pelo prazo de 02 anos e multa de 8% sobre o valor correspondente ao montante não adimplido do contrato;*
- e) inexecução total do contrato: *suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração pelo prazo de 5 anos e multa de 10% sobre o valor atualizado do contrato;*
- f) causar prejuízo material resultante diretamente de execução contratual: *declaração de inidoneidade cumulada com a suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração Pública pelo prazo de 5 anos e multa de 10 % sobre o valor atualizado do contrato.*

OBS.1: As penalidades serão registradas no cadastro da contratada, quando for o caso.

OBS.2: Nenhum pagamento será efetuado pela Administração enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que for imposta ao fornecedor em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

OBS.3: Se dentro do prazo citado no item 10 o convocado não atender a convocação a administração procederá à intimação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo 1º colocado, inclusive quanto a preços aplicados, sem prejuízo da aplicação da pena de multa acima definida e demais penalidades previstas.

OBS.4: As multas serão calculadas sobre o montante não adimplido do contrato.

CLÁUSULA SEXTA:

As partes elegem, de comum acordo o Foro da Comarca de Soledade - RS, para dirimir eventuais controvérsias emergentes da aplicação deste contrato. E por



estarem, assim justos e acordados, assinam o presente instrumento em três vias de igual teor e forma, juntamente com duas testemunhas abaixo firmadas.

Fontoura Xavier,

PREFEITO MUNICIPAL

CONTRATADA

.....

TESTEMUNHAS :



ANEXO V

DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS – 2019/02

ORD	QTDD	UND	DESCRIÇÃO DO PRODUTO
001	100	Pcts	ACHOCOLATADO EM PÓ: Vitaminado, solúvel, preparado a partir de matérias-primas sãs, limpas e isentas de matéria terrosa, parasitas, detritos animais, cascas de sementes de cacau e outros detritos vegetais. Com composição básica: açúcar, cacau em pó, malto- dextrina, leite, aroma imitação baunilha. Aparência pó homogêneo, cor marrom claro e escuro, sabor e cheiros próprios. Embalagem: em pcts, contendo 400g. Rotulagem de acordo com a legislação vigente, identificação do produto, marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido, n° de registro no órgão competente. Validade: mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a quinze (15) dias da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.
002	500	kg	ACUCAR CRISTAL: Especial, filtrado ou peneirado. De acordo com a NTA 02 e NTA 52; contendo no mínimo 98,3% de sacarose; livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais e vegetais. Aparência, cor e cheiro próprios do tipo açúcar. Sabor doce. Embalagem: pacote com cinco (05) e dois (02) quilos, embalados em sacos resistentes de polietileno atóxico e reembalados em fardos de papel multifoldado ou plástico resistente, contendo no máximo trinta (30) quilos. Na embalagem deverá constar o nome e o endereço do fabricante, nome, classificação e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, número de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem. Validade: mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a quinze (15) dias da entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.
003	1000	Kg	ARROZ PARBOILIZADO TIPO 01: Pacotes de 5 Kg. Classe longo fino, TIPO 1. A embalagem deve ser de plástico transparente, resistente, com solda reforçada e íntegra, estar livre de caruncho e outras ações externas. Data de fabricação impressa na embalagem e prazo de validade de no mínimo 12 meses. Deve ser entregue em fardo com até 10 pacotes.
004	400	Pct	BISCOITO DOCE TIPO MARIA: Pcts de 400 g Bolacha doce – tipo Maria De acordo com as NTA 02 e NTA 48. Produzido a partir de matérias-primas sãs e limpas, sem corante e isenta de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. Deve estar íntegro livre de quebrados e umidade. Tendo como composição básica: farinha de trigo, açúcar cristal, amido de milho, gordura vegetal hidrogenada, leite, essência e sal refinado. Embalagem: pacotes de plástico atóxico, lacrado, com peso líquido aproximado de quatrocentas (400) gramas, tendo dupla embalagem. Reembalados em caixa de papel ondulado. Na embalagem deverá constar o nome e o endereço do fabricante, nome, classificação e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, número de registro em órgão competente, empilhamento máximo de armazenagem. Validade: mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a quinze (15) dias da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.
005	200	Pct	BISCOITO SALGADO: Pcts de 400, De acordo com as NTA 02 e NTA 48. Produzido a partir de matérias-primas sãs e limpas, sem corante sem quebrados, sem umidade e isenta de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. Tendo como composição básica: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar, sal, extrato de malte, amido de milho, fermento, leite e estabilizante ETI (lecitina de soja). Aparência: massa bem assada, sem recheio, sem cobertura. Cor, cheiro e sabor próprios. Embalagem: pacotes de papel impermeável ou plástico atóxico, lacrado, com peso líquido aproximado de quinhentas (500) gramas, tendo dupla embalagem. Na embalagem deverá constar o nome e o endereço do fabricante, nome, classificação e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, número de registro em órgão competente, empilhamento máximo de armazenagem. Validade: mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a quinze (15) dias da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.
006	250	PCTS	BISCOITO DOCE SORTIDO: Pcts de 800 g, De acordo com as NTA 02 e NTA 48. Produzido a partir de matérias-primas sãs e limpas, sem corante e isenta de matéria



			<p>terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. Deve estar integro livre de quebrados e umidade. Tendo como composição básica: farinha de trigo, açúcar cristal, amido de milho, gordura vegetal hidrogenada, leite, essência e sal refinado.</p> <p>Embalagem: pacotes de plástico atóxico, lacrado, com peso líquido aproximado de quatrocentas (400) gramas. Na embalagem deverá constar o nome e o endereço do fabricante, nome, classificação e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, número de registro em órgão competente, empilhamento máximo de armazenagem. Validade: mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a quinze (15) dias da data de entrega.</p> <p>Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.</p>
007	200	Kg	<p>CANJICA: Milho para canjica – amarela. De acordo com a NTA 33. Amarelo, preparado com matéria-prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa, parasitas, larvas e de detritos vegetais ou animais, não podendo ser utilizado no polimento ou brilho óleos minerais ou outras substâncias resinosas ou graxas comestíveis.</p> <p>Embalagem: saco de polietileno, atóxico, resistente, termossoldado, contendo peso líquido de quinhentos (500) gramas a um (01) quilo. Reembalado em fardo de papel multifoldado, resistente, totalmente fechado com costura resistente, ou fardo plástico, atóxico, transparente, resistente, termossoldado com peso líquido total aproximado de trinta (30) quilos. Na embalagem deverá constar nome, classificação e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, peso líquido, número de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem. Validade: mínima de seis (06) meses da data de fabricação, que não poderá ser superior a quinze (15) dias da data de entrega.</p> <p>Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.</p>
008	10	TUBO	<p>CRAVO: tipo condimento, embalada em saco ou pote de polietileno resistente e hermeticamente vedado. Livre de materiais terrosos e sujidades. Cheiro, cor e odor característico.</p>
009	30	Kg	<p>COLORAU: corante natural obtido da semente de urucum, sem mistura de farinha de milho ou outros condimentos. Embalagens de 100 gramas, resistentes, íntegras e com solda reforçada. Produto dentro do prazo de validade.</p>
010	400	SACHE	<p>ERVILHA EM CONSERVA: Embalagens de 300 gramas Ingredientes: ervilha, água e sal. Produzido a partir de matéria-prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa, parasitas, detritos animais e vegetais. Na embalagem deverá constar nome, classificação e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, peso líquido, número de registro no órgão competente. As latas deverão estar isentas de ferrugem, amassada, estufada ou de qualquer outro defeito. Validade: mínima de seis (06) meses da data de fabricação, que não poderá ser superior a quinze (15) dias da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. Informação nutricional no rótulo.</p>
011	600	SACHE	<p>EXTRATO DE TOMATE – SACHE aproximadamente trezentos e cinqüenta (350) gramas De acordo com a NTA 02 e NTA 32, produto resultante da concentração da polpa de tomates maduros escolhidos, sem pele e sem sementes, por processo tecnológico adequado. Isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Podendo conter adição de 01% de açúcar e 05 de cloreto de sódio. Isento de sujidade, parasitas, larvas e de detritos animais e vegetais Aparência: massa mole, cor vermelha, cheiro e sabor próprios. Embalagem: O produto deverá vir embalado em saches, contendo aproximadamente trezentos e cinqüenta (350) gramas que não devem estar abauladas (estufadas), amassadas ou enferrujadas. As latas devem apresentar verniz interno íntegro, sem quebras, para se evitar contato do alimento com a lata - o que faria como consequência corrosão ou migração de metais e alterações organolépticas. Na embalagem deverá constar o nome e o endereço do fabricante, nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, número do registro do órgão competente. Validade: mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação que não poderá ser superior a trinta (30) dias da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.</p>
012	450	kg	<p>FARINHA DE MILHO: Farinha de milho amarela, produto obtido pela ligeira torração do grão de milho, desgerminado ou não, previamente macerado socado e peneirado, deverão ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas e parasitos. Não poderão estar úmidas ou rançosas, com</p>



			umidade máxima de 14%p/p, com acidez máxima de 2%p/p, com no mínimo de 6%p/p de proteína – emb. 2kg.
013	300	Kg	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL: Pacotes de 5 Kg, acrescido de ferro e ácido fólico. De acordo com a NTA 35. Produto obtido de cereal limpo, desgerminado, com uma extração máxima de 20%. Preparado a partir de grãos de trigoãos e limpos, sem fermento, própria para fermentação, livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais, não podendo estar fermentada, rançosa e máximo de 14% p/p de umidade, informação nutricional no rótulo. Aparência: pó fino, cor branca, cheiro e sabor próprios. Embalagem: Na embalagem deverá constar nome e endereço do fabricante, nome, classificação e marca do produto, data de fabricação e prazo de validade, peso líquido, número de registro no órgão competente. Serão aceitas embalagens de cinco quilos em fardos de até 5 pacotes. Validade: mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação que não poderá ser superior a quinze (15) dias da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. Deve estar inscrito no Ministério da Saúde. Com informação nutricional no rótulo, acrescido de ferro e ácido fólico. Informação nutricional no rótulo.
014	25	Und	FERMENTO BIOLÓGICO SECO PARA PÃO: - latas ou pacotes de 125g, que contenha data de fabricação e validade – produto com no máximo 20 dias de fabricação. Validade: mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação que não poderá ser superior a quinze (15) dias da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.
015	40	Lata	FERMENTO PARA BOLO: Fermento químico em pó – lata com cem (100) gramas e latas com 250 gr De acordo com a NTA 02 e NTA 80. Composto basicamente de amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico e bicarbonato de sódio. Isento de matéria terrosa, de parasitas, de detritos animais e vegetais. Aparência, cor, cheiro e sabor próprios. Embalagem: lata de folha de flandrez, com verniz sanitário, contendo peso líquido de 100 (cem) gramas. Na embalagem devem constar nome e endereço do fabricante, nome, classificação e marca do produto, data de fabricação e prazo de validade, peso líquido, número de registro no órgão competente. As latas deverão ser isentas de ferrugem, amassadas ou qualquer outro defeito. Validade: mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação que não poderá ser superior a quinze (15) dias da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.
016	100	KG	FEIJÃO PRETO: “in natura”, do grupo I (feijão comum) variedade, classe preto tipo I, “Safrá Corrente” acondicionamento em embalagem plástica, atóxica, resistente, transparente, vedada, contendo peso líquido de 1 kg.
017	500	Cxinha	GELATINA EM PÓ SORTIDA; gelatina em pó com corante e açúcar refinado, sabores variados, caixinhas de 35 g, com validade de no mínimo 06 meses.
018	1500	Lts	LEITE INTEGRAL UHT: Leite UHT pasteurizado de caixinha, do tipo integral, embalagens de 1 litro, resistentes e íntegras, livre de amassados ou aberturas. Data de fabricação e prazo de validade de, no mínimo, 6 meses a contar da data de entrega.
019	450	Kg	LENTILHA GRAUDA: Embalagem de 500g, classe graúda, tipo 1, nova, de 1ª qualidade, em embalagem plástica, transparente, resistente, com solda reforçada e íntegra. Sem presença de grãos mofados, carunchados e torrados. Com data de fabricação e prazo de validade de, no mínimo, 6 meses. Deve ser entregue em fardos com até 50 pacotes e informação nutricional no rótulo.
020	30	Kg	MASSA CABELO DE ANJO: Ingredientes: farinha de trigo, contendo vitaminas A, Complexo B e Ferro. Embalagem: sacos de polietileno transparentes e resistentes, contendo de quinhentos (500) gramas a um (01) quilo. Na embalagem deverá constar o nome e o endereço do fabricante, nome, classificação e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, número de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem. Validade: mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a quinze (15) dias da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.



021	80	Kg	MILHO PARA PIPOCA: Pacotes de 500 g, produtos de primeira qualidade, sem sujidades, grãos graúdos e brilhantes, embalagem bem resistente. Com validade de no mínimo 06 meses a partir da data de entrega.
022	400	sache	MILHO VERDE EM SACHE – Embalagens de 200 gramas. Ingredientes: milho, água e sal, preparado com matéria-prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa, parasitas, larvas e de detritos vegetais ou animais. Embalagem: em SACHE, contendo peso líquido aproximado de duzentos (200) gramas. Reembalados em caixa de papelão ondulado. Na embalagem deverá constar nome, classificação e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, peso líquido, número de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem. As latas deverão estar isentas de ferrugem, amassada, estufada ou de qualquer outro defeito. Validade: mínima de nove (09) meses da data de fabricação, que não poderá ser superior a quinze (15) dias da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas
023	400	Lt/garrafa	OLEO DE SOJA REFINADO – lata com 900 ml. Óleo de soja, refinado, tendo sofrido processo tecnológico adequado. Embalagem: LITROS, contendo 900 ml cada e reembalados em caixas de papelão reforçado. As embalagens deverão estar livres de amassados ou qualquer outro defeito. Na embalagem deverá constar o nome e o endereço do fabricante, nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade e número do lote. Validade: mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação que não poderá ser superior a quinze (15) dias da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.
024	02	KG	OREGANO: tipo condimento, embalada em saco ou pote de polietileno resistente e hermeticamente vedado. Livre de materiais terrosos e sujidades. Cheiro, cor e odor característico.
025	500	KG	QUIRELA DE MILHO: QUIRELA DE MILHO AMARELA, de procedência nacional, em pacotes de 1 kg, Embalados em plástico atóxico, transparente e incolor, termosselada, isenta de mofo ou bolores, odores estranhos e Substâncias nocivas, ausência de sujidades, parasitas ou larvas..A embalagem primária deverá declarar a marca, nome e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote, número do registro no órgão competente. Embalagem secundária tipo fardo, resistente, selado, com capacidade para 24 pacotes.
026	100	Kg	SAGU: Fabricado a partir de matéria-prima sã e limpa. Isento de matéria terrosa e parasitas, livre de sujidades e de detritos animais e vegetais. Com no máximo 14% p/p de umidade. Embalagem: saco de polietileno, atóxico, resistente, termossoldado, contendo peso líquido de quinhentas (500) gramas. Reembalados em fardo de papel multifoldado, resistente, totalmente fechado com costura resistente ou fardo plástico atóxico, transparente, resistente, termossoldado. Na embalagem deverá constar nome, classificação e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, peso líquido, número de registro no órgão competente, empilhamento máximo para armazenagem. Validade: mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação, que não poderá ser superior a quinze (15) dias da entrega.
027	100	Kg	SAL DE COZINHA REFINADO E IODADO – pacote com um (01) quilo. De acordo com a NTA 71. Cristais brancos com granulação uniforme, devendo passar totalmente por peneira, com antiuementante. Contendo sal de iodo não tóxico, na dosagem mínima de dez (10) mg e máxima de quinze (15) mg de iodo por um (01) quilo de sal, de acordo com a legislação federal específica. Livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e de detritos animais e vegetais. Aparência: cristais de granulação uniforme de acordo com o tipo. Cor branca, cheiro inodoro, sabor salino. Embalagem: sacos de polietileno atóxicos, resistentes, termossoldado, contendo peso líquido de um (01) quilo. Reembalados em fardos de papel reforçado contendo no máximo trinta (30) quilos. Na embalagem deverá constar nome, classificação e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, peso líquido, número de registro no órgão competente. Validade: mínima de nove (09) meses a partir da data de fabricação que não poderá ser superior a quinze (15) dias da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas.



028	50	Und	VINAGRE TINTO: Embalagem de 740 a 750g. Embalagens resistentes, livres de amassados, rachaduras ou qualquer vazamento. Do tipo rose ou tinto, sem álcool . Entregues em fardos de até 20 unidades. NAO SERA ACEITO VINAGRE DE ALCOOL BRANCO.
029	500	UN	SACOLAS PLASTICA G BEM RESISTENTE: Produto de plástico polietileno, pode ser de produto reciclado, bem grande e bem resistente.
030	08	Rolo	ROLO DE SACO PLASTICO DE 7 L: Produto de plástico polietileno, Bem resistente, capacidade de 7 litros por embalagem.

PRODUTOS PERECIVEIS			
031	17	KG	ALHO: O produto deve ser entregue íntegro, sem amassados, mofados ou falhas.
032	2520	KG	BANANA CATURRA: O produto deve ser do tipo caturra, não haverá substituição ou aceitação de outro tipo de banana que não este. O produto não pode estar amassado, maduro ou verde demais. O produto deve ser entregue em caixas plásticas de no máximo 20 Kg.
033	510	KG	BATATA INGLESA: Deve ser da variedade "inglesa", branca ou rosa. O produto deve estar íntegro, com ponto adequado de amadurecimento, TAMANHO GRANDE. O produto deve ser entregue em caixas plásticas de no máximo 20 Kg.
034	540	KG	CARNE MOÍDA CONGELADA: O produto deve ser de 1ª, CONGELADA, sem presença de gordura visível , preparado no dia da entrega, moída, ser isenta de cartilagens e ossos. Manipulada em condições higiênicas e provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária. Aspecto, cheiro e sabor próprios, cor própria. Embalagem: saco de polietileno atóxico. As embalagens devem estar íntegras (lacradas). Produto contendo 01 (um) ou 02 (dois) quilos cada embalagem. Não deve apresentar rasgados na embalagem, nem superfície viscosa. Na embalagem deverá constar o nome e endereço do fabricante, nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, peso líquido, nº de registro no órgão competente e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal). Validade: mínimo de seis meses. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas ou temperatura não conforme. Condições de transporte: deverão ser utilizados veículos refrigerados ou isotérmicos e bem higienizados em seu interior.
035	560	KG	CARNE DE PATINHO / MUSCULO DE GADO SEM OSSO SEM GORDURA SEM NERVOS- De 1ª qualidade, CARNE LIMPA E SEM GORDURA, SEM NERVOS, SEM PELANCAS, SEM OSSO E SIMILARES – devem ser embaladas em sacos de polietileno transparente, de no máximo 02 Kg que contenham especificados o local de origem do produto, peso, data de embalagem e data de vencimento. Deverá ser transportado em carro refrigerado ou caixas isotérmicas conforme exigência e legislação vigente da Secretaria da Saúde. Produto com Registro na Coordenadoria de Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal (SISPOA), expedido pela Secretaria Estadual de Agricultura e Abastecimento. RESFRIADA E NÃO CONGELADA.
036	120	KG	CARNE SUINA SOBRE PALETA: Sem osso, congelada, sem acúmulo de líquidos em seu interior. Deverá ser acondicionado em embalagens plásticas contendo no mínimo 2 kg do produto. Rótulo contendo procedência do produto, ingredientes, tabela nutricional, peso, data de fabricação e validade e registro no SIM, CISPOA ou SIF. O transporte do produto para entrega deverá ser realizado em veículo refrigerado ou caixa térmica assegurando a temperatura do mesmo. Validade mínima de 2 meses a contar da data de entrega.



037	150	KG	CARNE SUINA COSTELA: Costela suína congelada. Durante o processamento deverá ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura e cartilagem). Aspecto próprio, não amolecida, nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Com a identificação do produto, rótulo com ingredientes e valor nutricional, peso, fabricante, data da fabricação e validade. Com SIF, CISPOA, SUSAF, SUASA OU SIM (Serviço de Inspeção Municipal)
038	190	KG	CEBOLA: Deve ser da variedade "branca" TAMANHO MÉDIO OU GRANDE. O produto deve estar íntegro, com ponto adequado de amadurecimento. O produto deve ser entregue em caixas plástica.
039	210 0	KG	FRANGO CONGELADO (COXA E SOBRECOXA SEM DORSO): Congelada, Limpo e sem penugens. Produto proveniente de frangos selecionados, abatidos em estabelecimento sob Inspeção federal, de boa qualidade, com perfeito desenvolvimento ósseo muscular, com consistência firme e elástica; pele íntegra, isentas de contusões, fraturas e sangue; cor e odor próprios, lavados, escorridos e congelados por processo rápido. Aspecto, cheiro e sabor próprios. Embalagem: em sacos plásticos resistentes e atóxicos, do próprio fabricante, contendo 2 (dois) quilos. As embalagens devem estar íntegras (lacradas) e a carne deve apresentar textura firme, cor rosada. Não poderão apresentar cheiro desagradável, superfície viscosa, nem exsudados. Na embalagem deverá constar nome e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, nº do lote e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal). Validade: como a carne deverá ser entregue congelada, ela terá de apresentar validade de 6 (seis) meses, se conservada a uma temperatura de -25 a -18º C. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas ou temperatura não conforme Condições de transporte: deverão ser utilizados veículos refrigerados ou isotérmicos e bem higienizados em seu interior. Amostra: apresentar amostra mínima 1 quilo, avaliar aparência, textura, características organolépticas e embalagem.
040	250 0	KG	MACÃ: O produto deve estar íntegro, com ponto adequado de amadurecimento. O produto não pode estar amassado, maduro ou verde demais. O produto deve ser entregue em caixas plásticas de no máximo 20 Kg. Entregue em caixas limpas. Se o produto estiver estragado ou com uma aparência feia não receberemos o produto.
041	57	KG	MAMAO: Deve ser da variedade "formosa". O produto deve estar íntegro, com ponto adequado de amadurecimento. O produto deve ser entregue em caixas plásticas.
042	12	KG	MARGARINA COM SAL: Embalagem de 01 kg e 500 gr. Produto produzido basicamente a partir de óleos e gorduras de primeira qualidade, leite desnatado reconstituído e sal iodado. O produto deverá ter no máximo 16% de umidade; 15000 UI de vitamina A por quilo. Embalagem: pote plástico. Na embalagem deverá constar nome e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade. Validade: mínima de 06 meses, a partir da data de fabricação que não poderá ser superior a 15 (quinze) dias da data de fabricação. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas, ou temperatura não conforme.
043	63	KG	MORTADELA DE FRANGO: Produto sem cubos de gordura, sem glúten , entregues em embalagem de 3 Kg. Apresentar sempre registro, procedência e data de fabricação e prazo de validade impresso na embalagem. Não será aceito produto sem comprovação de validade, sem procedência e sem registro.
044	190	DZ	OVOS DE GALINHA CAIPIRA VERMELHO: Produto inspecionado, com registro e data de validade. Produto novo, entregue em caixa fechada contendo 01 dúzia cada caixa. Íntegros, sem rachaduras ou sinais de apodrecimento.



045	15.5 50	UNI D	PAO PARA CACHORRO QUENTE (sovadinho) Do tipo sovado, peso por unidade aproximadamente 50 gramas. O produto deve estar livre de amassados, sujidades ou outras alterações que afetem sua qualidade e sua aceitação junto aos comensais. A embalagem dos pães deve conter 10 unidades do produto e ser de plástico transparente, devidamente fechado. O produto não pode vir diretamente nas sacolas e estas devem ser de plástico branco. Não serão aceitas sacolas coloridas (de plástico reciclado). O fornecedor deverá receber a nutricionista responsável da prefeitura, que acompanhará a fabricação do produto sempre que ela achar necessário.
046	63	KG	QUEIJO: Produto do tipo “mussarela”, fatiados no dia da entrega ou embalados a vácuo. Apresentar sempre registro, procedência e data de validade de, no mínimo 10 dias, a contar do dia da entrega. Não será aceito produto sem comprovação de validade, sem procedência e sem registro. O produto não deve apresentar sinais de congelamento, água ou mofo. Embalagens de até 3 kg.
047	136	UNI D	REPOLHO CABEÇA: Repolho de cabeça, fisiologicamente bem desenvolvidos, tamanho uniforme, limpo, livres de danos, pragas e doenças nocivas a saúde. Cabeça com peso entre 1,5 kg a 2,5 kg. NÃO SERÃO ACEITOS PRODUTOS ESTRAGADOS OU PASSADOS DO PONTO DE CONSUMO. Embalagem: Embalados em sacos tipo rede ou caixas.
048	240	KG	SALSICHA HOT DOG: Embalagens de 03 Kg. Deve ser de FRANGO, sem GLÚTEN, Deverão ser preparadas com carnes em perfeito estado de conservação. Aspecto, cheiro e sabor próprios. Cor própria, sem manchas esverdeadas ou padecentes. Embalagem: Primária: saco plástico termo-encolhível (nylon poly; tipo cry-o-vac, lacrada (soldada) a vácuo. Transparente, atóxico, com rótulo impresso, contendo peso líquido de aproximadamente um quilo. Secundária: caixa de papelão ondulado, reforçado. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Nos rótulos da embalagem primária e secundária deverão estar impressos de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e peso líquido, número de registro no órgão competente, carimbo do SIF. Validade: mínima de 45 (quarenta e cinco) dias a partir da data de fabricação que não poderá ser superior a 15 (quinze) dias da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alteração do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas, ou temperatura não conforme. Condições de transporte: deverão ser utilizados veículos refrigerados ou isotérmicos e bem higienizados em seu interior.
049	180	KG	TOMATE: O produto deve estar íntegro, com ponto adequado de amadurecimento. O produto não pode estar amassado, maduro ou verde demais. Entregue em embalagem plástica de até 20 Kg.

Obs importante:

- Os alimentos perecíveis devem ser entregues em carro refrigerado ou fechado (pode ser coberto com uma lona limpa), evitando que pegue poeira entre outras sujidades;
 - Os alimentos devem ser entregues em caixas plásticas LIMPAS inclusive as frutas, alimentos entregues em caixas sujas serão entregues imediatamente;
 - As entregas devem seguir rigorosamente o cronograma de entrega, sempre no primeiro horário da manhã, com a presença da nutricionista ou o responsável na prefeitura;
 - Não serão aceitos produtos com a qualidade inferior as determinadas nesta descrição.
- LER ATENTAMENTE A DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS ANTES DE QUALQUER ENTREGA•••



ANEXO VI - AUTORIZAÇÃO DE FORNECIMENTO

O Município de Fontoura Xavier, pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no CNPJ sob nº 87.612.768/0001-02, por seus representantes legais abaixo firmados, pelo presente instrumento contrata com o fornecedor adiante qualificado, o fornecimento dos bens especificados neste documento, nas condições do edital (e seus anexos) **do Pregão nº 09/2019**, realizado conforme a legislação municipal e normas gerais da Lei nº 8.666/93 aplicáveis, indicado abaixo, comprometendo-se as partes pelas obrigações de fornecimento e pagamento consignados neste documento, que serve de instrumento contratual para os fins de lei, como segue:

1. OBJETO: Gêneros alimentícios.
2. PRAZO DA ENTREGA: (O prazo de entrega é contado da data da emissão desta AF, incidindo MULTA sobre o valor do fornecimento, por atraso na entrega, conforme, item nº. 13 do edital).
3. PREÇO/CONDIÇÕES DE PAGAMENTO: (Os pagamentos serão efetuados exclusivamente através de Banco ou Tesouraria, mediante apresentação ao Município dos documentos de cobrança, conforme o edital; o de reajuste de preços e os encargos financeiros por atraso de pagamento dar-se-ão segundo a fórmula e critérios contidos no edital acima indicado).
4. Fazem parte integrante deste instrumento, independente de transcrição, o edital de licitação e seus anexos, acima indicado, bem como a ata de julgamento correspondente, que explicitam as demais condições deste fornecimento, processado na forma do inciso II do Art. 15 da Lei nº 8.666/93, com as quais o Fornecedor/Contratado, abaixo assinado, se obriga, sob as penas da lei. E por assim estarem de acordo, firmam o presente instrumento, em duas vias de igual teor e forma, elegendo o Foro de Soledade-RS, com renúncia de qualquer outro, para dirimir as eventuais questões dele decorrentes.

EMITIDA EM ___/___/___

Prefeitura Municipal de Fontoura Xavier - RS

Fornecedor/Contratado

CNPJ/MF nº _____