

PREGÃO PRESENCIAL N.º 003/2014

A PMH – Prefeitura Municipal de Herveiras, Estado do Rio Grande do sul, torna Público que fará realizar licitação na Modalidade de **PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS, TIPO MENOR PREÇO POR ITEM**, conforme descrito neste Edital e seus anexos, em conformidade com a Lei 10.520/02, Decreto Municipal nº 1088, de 26 de maio de 2008 e, subsidiariamente, a Lei 8.666/93, com as alterações posteriores, Lei Complementar 123/06 e Lei 11.488/07, Os envelopes, contendo a Proposta de Preços e os Documentos de Habilitação definidos neste Edital, deverão ser entregues ao Pregoeiro, no endereço supracitado, no dia 04/02/2014, às 09:00 horas, quando será realizada sessão pública de abertura.

1. DO OBJETO

1.1 É objeto desta licitação, conforme especificações constantes do Termo de Referência – Anexo I, parte integrante do presente edital:

a – Gêneros alimentícios – descrição no anexo I do edital.

1.2 A licitante vencedora deverá entregar o material objeto desta licitação junto as escolas da rede municipal de ensino, cito às:

a) EMEF São Luiz – L^a Fernandes (aprox. 12 km da sede da Prefeitura, sendo via estrada de chão)

b) EMEF General Osório – L^a Herval São João (5 km da sede da Prefeitura, sendo via estrada de chão)

c) EMEF Maurício Cardoso – L^a Pinhal (5 km da sede da Prefeitura, sendo via asfalto)

d) EMEF Henrique Dias – L^a Cristina (6 km da sede da Prefeitura, sendo via estrada de chão)

e) EEEM Emílio Alves Nunes – Rua Germano Winck - centro do município

1.3 Os bens objeto desta licitação, deverão estar dentro das normas técnicas aplicáveis, ficando, desde já, estabelecido que só serão aceitos após exame técnico efetuado pela comissão de recebimento especialmente designada para tal fim e, caso não satisfaçam às especificações exigidas ou apresentem defeitos e incorreções, não serão aceitos, devendo ser retirados pelo fornecedor no prazo de 10 (dez) dias consecutivos, contados a partir da notificação.

1.5 O objeto deverá estar com prazo de validade de no mínimo 120 dias a contar da data do Termo de Recebimento Definitivo, emitido pela Prefeitura Municipal.

2 – DO LOCAL E HORÁRIO DE RECEBIMENTO E DE ABERTURA DOS ENVELOPES

2.1 A abertura desta licitação ocorrerá no dia 03 de fevereiro, às 09:00 horas, na sala do Setor de Compras e Licitações do Município, quando os interessados deverão apresentar os envelopes nº 01 – Proposta de Preços e no envelope nº 02 – Documentos de Habilitação ao Pregoeiro, bem como a declaração, em separado, dos envelopes acima mencionados, dando ciência de que preenchem plenamente os requisitos de habilitação estabelecidos no presente edital.

2.2 As empresas interessadas, através de seus representantes legais, poderão credenciar-se, mediante apresentação de documento próprio, junto ao Pregoeiro, a partir das 09:00 horas do dia especificado no item anterior.

2.3 Não será permitida a entrega de envelopes ou quaisquer outros documentos através de via postal, fax, e-mail e similares, exceto remessa de desistência de recurso administrativo.

3 - DO CREDENCIAMENTO

3.1 Os proponentes ou seus representantes legais deverão apresentar-se para credenciamento junto ao pregoeiro e/ou Equipe de Apoio, munidos de documentos que os credenciem a participar deste procedimento licitatório, identificando-se com Carteira de Identidade ou outro documento equivalente com foto, à partir das 09:00 horas do dia 04 de fevereiro de 2014.

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

3.3 – A empresa que pretender se utilizar dos benefícios previstos nos art. 42 à 45 da Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006, deverão apresentar, fora dos envelopes, no momento do credenciamento, declaração firmada por contador responsável pela contabilidade da empresa, de que se enquadra como microempresa ou empresa de pequeno porte ou Certidão emitida pela Junta Comercial do Rio Grande do Sul.

3.3.1 – 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 artigos 42 à 45 da Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006, em conformidade com o disposto no artigo 34 da Lei 11.488, de 15 de junho de 2007, desde que também apresentem, fora dos envelopes, no momento do credenciamento, declaração firmada por contador de que se enquadram no limite de receita referido acima.

4- DA PROPOSTA DE PREÇO

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

AO PREGOEIRO E EQUIPE DE APOIO

PREGÃO PRESENCIAL Nº 003/2014
ENVELOPE “01” – PROPOSTA DE PREÇOS
RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA:
CNPJ:

4.2 Na Proposta de Preços deverá constar:

4.2.1 Declaração expressa de prazo de validade, não inferior a 90 (noventa) dias corridos, a contar da data de sua apresentação. Se a proposta omitir o prazo de validade, considerar-se-á como de 90 (noventa) dias.

4.2.2 Preço unitário e global, de acordo com os preços praticados no mercado, conforme estabelece o art. 43, IV, da Lei 8.666/93, sendo os valores relativos ao Item (unitário) em algarismo e o valor total da proposta em algarismo e por extenso, expresso em moeda corrente nacional (R\$), considerando as condições deste edital;

4.2.2.1 É obrigatório informar a MARCA dos itens cotados.

4.3 Não serão consideradas as propostas que deixarem de atender, no todo ou em parte, quaisquer das disposições deste edital, sejam omissas ou apresentem irregularidades

insanáveis, bem como aquelas manifestadamente inexecutáveis, presumindo-se como tais, as que contiverem valores irrisórios ou excessivos.

4.4 A apresentação da(s) proposta(s) implicará na plena aceitação, por parte do proponente, das condições estabelecidas neste edital e seus anexos.

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

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

5 – DA HABILITAÇÃO

5.1 Para habilitação deverá a empresa vencedora apresentar, no envelope nº 02 – Documentos de Habilitação, os documentos abaixo discriminados, em 01 (uma) via e em cópias autenticadas, obrigando-se o proponente a fornecer ao Pregoeiro as originais correspondentes em qualquer época que lhes forem solicitados.

5.1.1 Não serão aceitos protocolos, documentos em cópia não autenticada, nem documentos com prazo de validade vencido.

5.1.2 Os proponentes interessados na autenticação das cópias pelo Pregoeiro ou Equipe de Apoio, deverão procurá-los, antes do início da sessão de abertura da licitação para proceder à autenticação, pois em hipótese alguma, serão autenticados durante a realização do certame.

5.1.3 Os documentos deverão ser apresentados em uma via, encadernados ou fixos em pasta própria e numerados, não devendo ser entregues soltos.

5.1.3.1 O descumprimento do item acima não será motivo de inabilitação do proponente.

5.1.4 Todos os documentos exigidos para a habilitação deverão estar no prazo de validade. Caso o órgão emissor não declare a validade do documento, esta será de 60 (sessenta) dias contados a partir da data da emissão, exceto o comprovante de inscrição no CNPJ.

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

AO PREGOEIRO E EQUIPE DE APOIO

PREGÃO PRESENCIAL Nº 003/2014

ENVELOPE “02” – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA:

CNPJ:

5.2. Os proponentes deverão apresentar:

5.2.1. Documentos relativos à habilitação jurídica:

5.2.1.1. Ato constitutivo, estatuto social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;

5.2.1.2. Cédula de Identidade e registro comercial, no caso de empresa individual;

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

5.2.2. Declaração subscrita pelo representante legal da proponente de que ela não incorre em qualquer das condições impeditivas, especificando:

- Que em sua composição societária não possua servidor público do concedente;
- Que não foi declarada inidônea por ato do Poder Público;
- Que não está impedida de contratar com a Administração Pública;
- Que não incorre nas demais condições impeditivas previstas no art. 9º da Lei Federal nº 8.666/93 consolidada pela Lei Federal nº 8.883/93.
- Que tem pleno conhecimento do objeto licitado e anuência das exigências constantes do Edital e seus anexos.

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

5.3 – Documentos relativos à Regularidade Fiscal:

5.3.1 – Comprovante de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);

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

5.3.2.1 – A comprovação de regularidade para com a Fazenda Federal e PGFN deverá ser feita através de Certidão Conjunta de Débitos relativos à Tributos Federais e à Dívida Ativa da União nos termos da Portaria Conjunta PGFN/RFB nº 003 de 22/11/2005.

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

5.3.4- Certidão Negativa de Débito (CND) fornecido pelo Instituto Nacional de Seguridade Social – INSS.

5.4 – Documentos relativos à Qualificação Econômico-Financeira:

5.4.1 Certidão negativa em matéria falimentar, concordatária e recuperação judicial e extrajudicial.

5.5 – Não tendo a empresa classificada como vencedora do certame apresentado a documentação exigida, no todo ou em parte, e em se tratando de regularidade fiscal de licitante qualificado como micro empresa ou empresa de pequeno porte será assegurado o prazo de 2 (dois) dias úteis prorrogável por igual período para regularização. Não sendo regularizada esta será inabilitada, podendo a ela ser aplicada as penalidades previstas na legislação que rege o procedimento, e será convocada então a empresa seguinte na ordem de classificação, procedendo-se a análise de sua proposta e documentos de habilitação.

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

6. DOS PROCEDIMENTOS DA LICITAÇÃO

6.1 – Aberta a Sessão, os interessados, ou seus representantes legais, serão credenciados e entregarão ao Pregoeiro, devidamente lacrados, os envelopes nº 01 e nº 02 e apresentarão, em separado, declaração dando ciência de que preenchem plenamente os requisitos de habilitação.

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

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

6.3.1 – Havendo divergência entre o valor unitário e o global correspondente, prevalecerá o cotado em preço unitário, devendo o Pregoeiro proceder à correção no valor global.

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

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

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

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

6.8 – O encerramento da etapa competitiva dar-se-á quando decorrido o prazo de 15 (quinze) minutos para cada item licitado.

6.9 – Dos lances ofertados não caberá retratação.

6.10 – Ao final dos lances, caso haja redução de preço, o percentual apurado entre o valor final e o valor inicial, será igualmente deduzido dos valores unitários, ou seja, de cada item.

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

6.12 – Após a etapa anterior, o Pregoeiro procederá à abertura do envelope contendo os documentos de “HABILITAÇÃO” do proponente que apresentou a melhor proposta, para verificação do atendimento das condições de habilitação.

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

6.14 – Verificado o atendimento das exigências fixadas neste Edital, o proponente será declarado vencedor.

6.15 – Em qualquer das hipóteses anteriores, ainda poderá o Pregoeiro negociar, diretamente, com o proponente para que seja obtido preço melhor.

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

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

6.17.1 – Os recursos deverão ser entregues na Sede da Prefeitura Municipal de Herveiras e protocolada junto ao pregoeiro, em duas vias, sendo dado recibo em uma delas.

6.17.2 – Os recursos serão dirigidos ao Prefeito, por intermédio do Pregoeiro, que os receberá e encaminhará devidamente instruído.

6.18 – Decorrido o prazo de recurso, sem que nenhum tenha sido interposto, o pregoeiro adjudicará o objeto licitante vencedor e remeterá o processo ao prefeito, autoridade competente pela homologação.

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

6.20 – Da Sessão Pública será lavrada ata circunstanciada, assinada pelo Pregoeiro, pela Equipe de Apoio e por todos os proponentes presentes.

6.21 - Interpostos recursos, o Pregoeiro remeterá o processo ao Prefeito (autoridade competente) para decisão sobre o mesmo, adjudicação do objeto e homologação da licitação.

7 – DOS CRITÉRIOS DE JULGAMENTO

7.1 Será considerada vencedora a proposta de MENOR PREÇO POR ITEM, de acordo com o especificado no Anexo I, desde que atendidas as especificações constantes deste edital.

7.2 O objeto deste PREGÃO será adjudicado ao proponente cuja proposta seja considerada vencedora, para cada item licitado.

7.3 Se duas ou mais propostas, em absoluta igualdade de condições, ficarem empatadas, a classificação far-se-á, OBRIGATORIAMENTE, por SORTEIO, em ato público, na própria sessão, conforme disposto na Lei 8.666/93.

7.4 O pregoeiro poderá classificar as propostas cujos preços estejam superiores aos praticados no mercado ou suspender a sessão para que seja realizada pesquisa a fim de verificar tal conformidade.

8 - DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO

8.1 Qualquer cidadão poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar os termos do presente Edital por irregularidade, protocolizando o pedido até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para a realização do Pregão, junto ao Serviço de Protocolo da Secretaria de Administração e Turismo, situada na Rua Germano Winck, 845, Centro de Herveiras - RS, cabendo ao Pregoeiro decidir sobre a petição no prazo de 24 horas. Demais informações poderão ser obtidas pelo Telefone (51) 3616-2002 ou (51) 3616-2004 no setor de Licitações.

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

8.3 A impugnação feita tempestivamente pelo proponente não a impedirá de participar do processo licitatório. Acolhida a petição contra o ato convocatório, este será corrigido e será designada nova data para a realização do certame, se a alteração afetar a elaboração das propostas.

9 – DA ADJUDICAÇÃO, HOMOLOGAÇÃO E ASSINATURA

9.1 Após a declaração do vencedor da licitação, não havendo manifestação dos proponentes quanto a interposição do recurso, o Pregoeiro adjudicará o objeto licitado e encaminhará o procedimento à autoridade competente.

9.2 No caso de interposição do recurso, após proferida decisão sobre o mesmo, caberá ao Prefeito a adjudicação e homologação do resultado da licitação.

9.3 A autoridade competente adjudicará o objeto licitado ao vencedor do certame e homologará o resultado da licitação, convocando o adjudicatário a assinar o contrato dentro do prazo de, no máximo, 10 (dez) dias consecutivos, a contar da data em que o mesmo for convocado para fazê-lo junto ao Município.

9.4 A Administração poderá, quando o proponente vencedor, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, não apresentar situação regular ou se recusar injustificadamente a assinar o Contrato, retomar a Sessão Pública e o pregoeiro examinará as ofertas subseqüentes e a qualificação dos licitantes, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma que atenda ao edital, sendo o respectivo licitante declarado vencedor e convocado para contratar com a Administração.

9.5 Decorrido o prazo do item 9.3, dentro do prazo de validade da proposta, e não comparecendo o proponente convocado para assinatura do Contrato, será ele havido como desistente, ficando sujeito às seguintes sanções, aplicáveis isolada ou conjuntamente:

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

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

9.5.3 A multa de que trata o item 9.5.1 deverá ser recolhida no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da intimação da decisão administrativa que a tenha aplicado, garantida a defesa prévia do interessado, no prazo de 05 (cinco) dias úteis.

10 – DO CONTRATO E DO PRAZO

10.1 O contrato regular-se-á, no que concerne à sua elaboração, alteração, execução, inexecução ou rescisão, pelas disposições da Lei nº 8.666/93, pelas disposições do Edital e pelos preceitos do direito público.

10.2 O contrato poderá, com base nos preceitos do direito público, ser rescindido pelo Município a todo e qualquer tempo, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial, mediante simples aviso, observadas as disposições legais pertinentes.

10.3 Farão parte integrante do contrato as condições previstas no Edital e na proposta apresentada pelo adjudicatário.

11 – DAS PENALIDADES

11.1 Os casos de inexecução do objeto deste Edital, erro de execução, execução imperfeita, atraso injustificado e inadimplemento contratual, sujeitará o proponente contratado às penalidades previstas no art. 87 da Lei Federal 8.666/93, das quais destacam-se:

a) Advertência;

b) Multa de 0,05% (cinco centésimos por cento) do valor do contrato, por dia de atraso injustificado na execução do mesmo, observado o prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis;

c) Multa de 2% (dois por cento) sobre o valor estimado para o contrato, pela recusa injustificada do adjudicatário em executá-lo;

d) suspensão temporária de participação em licitações e impedimento de contratar com o Município, no prazo de 05 (cinco) anos;

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

11.2 Os valores das multas aplicadas previstas no item 11.1 poderão ser descontados dos pagamentos devidos pela Administração.

11.3 Da aplicação das penas definidas nas alíneas “a”, “b”, “c” e “d”, do item 11.1, caberá recurso no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da intimação, o qual deverá ser apresentado no mesmo local.

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

11.5 A inexecução total ou parcial do Contrato ensejará na sua rescisão, com as conseqüências contratuais e as previstas em Lei, cujos motivos para a referida rescisão são os previstos no art. 78 da Lei Federal nº 8.666/93.

11.6 O Município poderá rescindir o contrato, independentemente de qualquer procedimento Judicial, observada a Legislação vigente, nos seguintes casos:

- a) por infração a qualquer de suas cláusulas;
- b) pedido de concordata, falência ou dissolução da contratada;
- c) em caso de transferência, no todo ou em parte, das obrigações assumidas neste contrato, sem prévio e expresso aviso ao Município;
- d) por comprovada deficiência no atendimento do objeto deste contrato;
- e) mais de 02 (duas) advertências.

11.7 O Município poderá, ainda, sem caráter de penalidade, declarar rescindido o contrato por conveniência administrativa ou interesse público, conforme disposto no art. 79 da Lei Federal 8.666/93 e suas alterações.

12 – DAS OBRIGAÇÕES

12.1 Do Município:

12.1.1 Atestar nas Notas Fiscais/faturas a efetiva entrega do objeto desta licitação;

12.1.2 Aplicar à empresa vencedora penalidades, quando for o caso;

12.1.3 Prestar à Contratada toda e qualquer informação, por esta solicitada, necessária à perfeita execução do Contrato;

12.1.4 Efetuar o pagamento à Contratada no prazo avançado (15 dias).

12.1.5 Notificar, por escrito, à Contratada da aplicação de qualquer sanção.

12.2 Da(s) Empresa(s) Vencedora(s):

12.2.1 Fornecer o(s) item(s) objeto desta licitação nas especificações e padrões de qualidade exigidos no edital;

12.2.2 Pagar todos os tributos que incidam ou venham a incidir, direta ou indiretamente, sobre os produtos vendidos;

12.2.3 Manter, durante a execução do contrato, as mesmas condições de habilitação;

12.2.4 Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários no quantitativo do objeto desta licitação, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor contratado;

12.2.5 Fornecer o objeto licitado, no preço, prazo e forma estipulados na proposta;

12.2.6 Nota fiscal deve conter a modalidade e número do pregão bem como número da Nota de Empenho.

13 – DO PAGAMENTO

13.1 Os pagamentos serão efetuados após a entrega do objeto licitado ao Município, que emitira TERMO DE RECEBIMENTO DEFINITIVO após conferência do material por servidores treinados para avaliação da qualidade e validade do produto. Após esse prazo a administração terá até 15 dias para efetuar o pagamento.

13.2 A Nota Fiscal somente será liberada quando o cumprimento do contrato estiver em total conformidade com as especificações exigidas pelo Município.

13.3 Na eventualidade de aplicação de multas, estas deverão ser liquidadas simultaneamente com parcela vinculada ao evento cujo descumprimento der origem à aplicação da penalidade.

13.4 As Notas Fiscais deverão ser emitidas em moeda corrente do país, em 03 (três) vias.

13.4.1 Juntamente com a Nota Fiscal, a contratada deverá apresentar o Certificado de regularidade do FGTS e CND do INSS.

13.5 O CNPJ da contratada constante da nota fiscal e fatura deverá ser o mesmo da documentação apresentada no procedimento licitatório.

13.6 No ato de assinatura do contrato, a contratada deverá fornecer os dados bancários (banco, agência e nº da conta) para depósitos referentes aos pagamentos.

13.7 Nenhum pagamento será efetuado ao proponente vencedor enquanto pendente de liquidação quaisquer obrigações financeiras que lhe forem impostas, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito ao pleito de reajustamento de preços ou correção monetária.

13.8 As despesas para o pagamento da(s) CONTRATADA(S) correrão à conta das dotações orçamentárias:

0703- Secretaria Municipal de Educação, Desporto e Cultura- Gastos não computáveis no ensino.

2066- Manutenção Merenda Escolar.

2051- Manutenção Merenda Escolar/PNAE.

2125- Manutenção Merenda Escolar Pré

2127- Manutenção Merenda Escolar Médio

2128- Manutenção Merenda Escolar EJA

Rubrica - 3390.32.03.00.00- Material destinado a Assistência Social.

14 – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

14.1 Nenhuma indenização será devida aos proponentes por apresentarem documentação e/ou elaborarem proposta relativa ao presente PREGÃO.

14.2 A presente licitação somente poderá vir a ser revogada por razões de interesse público, decorrente de fato superveniente, devidamente comprovado, ou anulado, no todo ou em parte, por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.

14.3 Recomenda-se aos proponentes que estejam no local marcado, com antecedência de 30(trinta) minutos do horário previsto.

14.4 Esclarecimentos em relação a eventuais dúvidas de interpretação do presente Edital poderão ser obtidos junto à Secretaria Municipal de Administração e Turismo, ou, Finanças e Planejamento pelo telefone (51) 3616-2002 / (51) 3616-2004, nos dias úteis, no horário das 07:30 às 11:30 horas.

14.5 O proponente é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

14.6 No interesse da Administração, sem que caiba às participantes qualquer recurso ou indenização, poderá a licitação ter:

a) adiada sua abertura;

b) alterado o Edital, com fixação de novo prazo para realização da licitação, quando a alteração afetar a elaboração das propostas.

14.7 Os casos omissos, relativos à aplicabilidade do presente edital serão sanados pelo Pregoeiro, obedecida a legislação vigente.

14.8 Serão consideradas desclassificadas as propostas que forem incompatíveis com os requisitos e condições fixadas neste Edital.

14.9 Para dirimir quaisquer questões decorrentes do procedimento licitatório, elegem as partes o Foro da Comarca de Santa Cruz do Sul/RS, com renúncia expressa de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

14.10 Fazem parte deste Edital:

Anexo I - Termo de Referência

Anexo II – Modelo da Proposta Comercial

Anexo III – Declaração de Habilitação;

Anexo IV – Declaração de Inidoneidade;

Anexo V – Declaração de Responsabilidade;

Anexo VI – Declaração de Não Infração ao Artigo 7º da CB/88;

Anexo VII – Minuta.

Anexo VIII – Ficha de notificação de não conformidades.

Prefeitura Municipal de Herveiras/RS, 21 de janeiro de 2014.

Antonio Gildasio Corte Vieira
Prefeito Municipal em exercício

ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA

1.0 APRESENTAÇÃO:

Em atendimento a Lei 8.666/1993 a artigo 15, incisos II, parágrafo 1º ao 6º, conforme Decreto Municipal nº 1088 de 26 de maio de 2008, elaboramos o presente Termo de Referência, com o objetivo de aquisição de gêneros alimentícios para merenda escolar.

2.0 OBJETO:

a – Gêneros alimentícios conforme descrição do item 7.0.

3.0 FINALIDADE:

A aquisição do objeto descrito no item anterior tem por finalidade adquirir gêneros alimentícios para merenda escolar da rede municipal de ensino.

4.0 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS:

As especificações técnicas deverão atender fielmente o requisitado do item 7.0, sob observação do conhecimento de profissionais que irão compor Equipe de Apoio para orientar o Pregoeiro na decisão da aquisição do mesmo.

5.0 CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO:

Poderão participar do processo licitatório, todas as empresas do ramo pertinente ao objeto licitado, devidamente qualificado, mediante comprovação de atendimento a todas as exigências do edital e seus anexos.

6.0 LOCAL DE UTILIZAÇÃO

O objeto da presente licitação a ser adquirido, será utilizado pela de Educação, Desporto e Cutura – Gastos não computáveis no ensino.

7.0 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS, QUANTITATIVOS E ORÇAMENTO ESTIMADO COM PREÇOS UNITÁRIOS

Itens	Descrição dos Produtos	Unid.	Quant. Estimada	Valor Unitário
1.	ACHOCOLATADO EM PO com as seguintes composições mínimas: açúcar, cacau, extrato de malte, sal, soro de leite em pó, leite desnatado em pó, vitaminas (C, B3, B2, B6, B1, A e D),estabilizantes lecitina de soja e aromatizantes, contém glúten; Embalagem apropriada e hermeticamente fechada, atóxica, com capacidade de 400g. Validade mínima de 06 (seis) meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras). A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.Produutos devem ser entregues diretamente nas escolas conforme o cronograma.	Pct	1000	
2.	AMIDO DE MILHO , com as seguintes características: produto amiláceo extraído do milho, aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, umidade máxima de 14% por peso, isento de	Pct	250	

	sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em caixa de papel impermeável fechado – pacote com 500g. Validade mínima de 06 (seis) meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras). A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Produtos devem ser entregues diretamente nas escolas conforme o cronograma.			
3.	ARROZ PARBOLIZADO , tipo 1, longo, constituídos de grãos inteiros, com teor de umidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos, embalagem de 02 kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Produtos devem ser entregues diretamente nas escolas conforme o cronograma.	Pct	750	
4.	ARROZ AGULINHA TIPO 1 com as seguintes características: beneficiado; polido; grãos inteiros, longos e finos; isento de sujidades e materiais estranhos; acondicionado em embalagem plástica com capacidade de 02 kg. Validade mínima de 06 (seis) meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras). A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Produtos devem ser entregues diretamente nas escolas conforme o cronograma.	Pct	750	
5.	AÇÚCAR CRISTAL com as seguintes características: obtido da cana de açúcar; aspecto cor, cheiro próprios; sabor doce; sem fermentação; isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais e vegetais; acondicionado em embalagem plástica atóxica – com capacidade de 02 kg. Validade mínima de 01 ano contado a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras). A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Produtos devem ser entregues diretamente nas escolas conforme o cronograma.	pct	500	
6.	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA com a seguinte composição: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido de milho, açúcar, açúcar invertido, gordura vegetal hidrogenada, sal, fermento químico (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfatodissódico), melhorador de farinha (metabissulfito desódio), estabilizante (lecitina de soja), aromatizante artificial, antioxidante (ácido cítrico). Não deve apresentar entre os ingredientes: leite ou soro de leite, acidulante ácido láctico e emulsificante esteroil-2-lactil lactato de sódio. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e	Pct	500	

	<p>limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidas, queimadas de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados). Embalagem: Saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado, contendo peso líquido de até 500 gramas. Prazo de Validade: Mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras). Produtos devem ser entregues diretamente nas escolas conforme o cronograma.</p>			
7.	<p>BISCOITO DOCE TIPO MARIA com a seguinte composição: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido, sal, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio), acidulante ácido láctico e aromatizante. Contém glúten. Embalagem apropriada, atóxica, com capacidade de 400g. Validade mínima de 06 (seis) meses contados a partir do recebimento do produto; A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais, demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras). Produtos devem ser entregues diretamente nas escolas conforme o cronograma.</p>	Pct	500	
8.	<p>BISCOITO SALGADO CREM CRACK com a seguinte composição: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água, sal e demais substâncias permitidas. Acondicionada em pacotes de polipropileno, atóxico hermeticamente vedado com no mínimo 400g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Produtos devem ser entregues diretamente nas escolas conforme o cronograma.</p>	Pct	500	
9.	<p>BISCOITO DOCE SORTIDO com as seguintes características: Farinha de trigo rica com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura</p>	Pct	500	

	vegetal hidrogenada, amido de milho, sal, bicarbonatos de sódio e amônio, aroma de baunilha e estabilizante de lecitina de soja e demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras)..A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.Produito deve ser entregue diretamente nas escolas conforme o cronograma.			
10.	BISCOITO AMANTEGADO com as seguintes características: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar e demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras). A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.Produito deve ser entregue diretamente nas escolas conforme o cronograma	Pct	500	
11.	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL BRANCA com as seguintes características: enriquecida de ferro e ácido fólico (vitamina B9), contém glúten, obtida do trigo moído, cor branca, isenta de sujidades, parasitas e larvas, livre de fermentação, mofo e materiais terrosos. Acondicionada em embalagem de papel, capacidade de 05kg. Validade mínima de 06 (seis) meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras).A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.Produtos devem ser entregues diretamente nas escolas conforme o cronograma.	Pct	250	
12.	FARINHA DE MILHO com as seguintes características: média, enriquecido com ferro e ácido fólico (vitamina B9), com as seguintes características: aspecto de cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade, fermentação e ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionada em embalagem plástica atóxica, capacidade de 01kg. Validade mínima de 06(seis) meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras).A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.Produtos devem ser entregues diretamente nas escolas conforme o cronograma.	Pct	50	
13.	FERMENTO QUÍMICO com as seguintes características: tipo em pó, composto de amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Não contém glúten. Acondicionada em frasco plástico, hermeticamente fechado, capacidade de 100g. Validade mínima de 06(seis) meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras). A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.Produtos devem ser entregues diretamente nas escolas conforme o cronograma	Lt	200	

14.	FERMENTO BIOLÓGICO com as seguintes características: Fermento biológico seco, produto obtido de leveduras por processo tecnológico adequado; granulado e seco (que não necessite de refrigeração); não deve possuir cheiro de mofo e sabor amargo; não deve conter nenhum tipo de conservante artificial. Embalagem de 125g. Validade mínima de 06(seis) meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras). A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Produtos devem ser entregues diretamente nas escolas conforme o cronograma.	Pct	100	
15.	GELATINA - PÓ PARA PREPARO com as seguintes características e sabores: ABACAXI, MORANGO, UVA composto de: açúcar, gelatina, sal, vitaminas, regulador de acidez citrato de sódio, acidulante ácido fumárico, edulcorantes artificiais: aspartame, ciclamato de sódio, acesulfame de potássio e sacarina sódica, aromatizantes e corantes artificiais e outras substâncias permitidas, ingredientes são e limpos. Acondicionada em embalagem plástica com capacidade de 01kg. Validade mínima de 06 (seis) meses contado a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras). A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Produtos devem ser entregues diretamente nas escolas conforme o cronograma.	Pct	120 Obs: 40 de cada sabor	
16.	LENTILHA TIPO 1 com as seguintes características: classe média, nova, pacote de 500g, de 1ª qualidade, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados, em embalagem plástica resistente e transparente em pacote de 500g com validade mínima de 06 meses. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Produtos devem ser entregues diretamente nas escolas conforme o cronograma.	Pct	500	
17.	GELÉIA DE FRUTAS com as seguintes características e sabores: Morango, Uva e Goiaba feitas a base de polpa de fruta e sem glúten em embalagens plásticas com 400g com lacre inviolável em vários sabores, validade mínima de 01 ano. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Produtos devem ser entregues diretamente nas escolas conforme o cronograma.	Pt	100	
18.	MASSA SÊMOLA COM OVOS, ESPAGUETE composição básica: sêmola de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico	Pct	800	

	(vitamina B9), farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9) e corante natural de cúrcuma. Contém glúten. Acondicionada em embalagem plástica, capacidade de 500g. Validade mínima de 06 (seis) meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras).A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.Produutos devem ser entregues diretamente nas escolas conforme o cronograma.			
19.	MASSA SEMOLA COM OVOS, PARAFUSSO composição básica: sêmola de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico (vitamina B9), farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9) e corante natural de cúrcuma. Contém glúten. Acondicionada em embalagem plástica, capacidade de 500g. Validade mínima de 06 (seis) meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras). A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.Produutos devem ser entregues diretamente nas escolas conforme o cronograma.	Pct	1000	
20.	EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO com as seguintes características: produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico; preparado com tomates maduros selecionados, açúcar e sal, não contém conservadores, não contém glúten, fonte de vitamina A, E e fibras, isento de sujidades e fermentação, com grau brix de 16 a 22, bem como o teor de sólidos solúveis entre 16 a 22 – lata de 350g. Validade mínima de 06 (seis) meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras).A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.Produutos devem ser entregues diretamente nas escolas conforme o cronograma.	Lt	900	
21.	CARNE MOÍDA 1ª (GUISADO) CONGELADO fresca, limpa, sem pele, com pouco gordura, sem pelancas, embalada em pacote contendo 1 kg com validade 180 dias, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e organoléptica). Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras). A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.Produutos devem ser entregues diretamente nas escolas conforme o cronograma.	kg	1500	

22.	CARNE BOVINA CONGELADA fresca, limpa, sem pele, com pouco gordura, sem pelancas, embalada em pacote contendo 1 kg com validade de 180 dias, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e organoléptica). Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras). A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Produtos devem ser entregues diretamente nas escolas conforme o cronograma.	kg	1000	
23.	MARGARINA VEGETAL EXTRA CREMOSA com sal, composição básica: óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, sal, leite em pó desnatado e/ou soro de leite em pó, Vitamina A (1.500 U.I./100g), estabilizante: mono e diglicerídeos de ácidos graxos, lecitina de soja e ésteres de poliglicerol de ácidos graxos, conservadores: sorbato de potássio e/ou benzoato de sódio, aroma idêntico ao natural de manteiga, acidulante ácido cítrico, antioxidantes: edta cálcico dissódico e bht e corante natural de urucum e cúrcuma ou idêntico ao natural betacaroteno. Não contém glúten, 0% gorduras trans. Acondicionada em pote plástico, capacidade de 500g. Validade mínima de 06(seis) meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras). A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Produtos devem ser entregues diretamente nas escolas conforme o cronograma.	Pt	275	
24.	MILHO PARA CANJICA AMARELO com as seguintes características: 1ª qualidade, beneficiado, polido e limpo; isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em saco plástico transparente e atóxico, pacote com 500g. Validade mínima de 06(seis) meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras). A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Produtos devem ser entregues diretamente nas escolas conforme o cronograma.	Pct	100	
25.	ÓLEO DE SOJA com as seguintes características: 100% natural. Não deve apresentar embalagem frágil, com ferrugem, mistura de outros óleos, cheiro forte e intenso, volume insatisfatório, envasado em garrafas de 900ml não amassadas com validade mínima de 01 ano, demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras). A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de validade, ingredientes, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca e informações nutricionais. Produtos devem ser entregues diretamente nas escolas conforme o cronograma.	Lt	800	
26.	OVOS BRANCOS DÚZIA com as seguintes características: tamanho médio isenta de sujidades, acondicionadas em	Dz	800	

	embalagem apropriada, prazo mínimo de validade mínima de 20 dias contados a partir do recebimento do produto, demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras). Produtos devem ser entregues diretamente nas escolas conforme o cronograma.			
27.	SAGU com as seguintes características: a base de polietileno leitoso, contendo fécula de mandioca em embalagem plástica 500g com validade mínima de 06 (seis) meses, demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras). A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Produtos devem ser entregues diretamente nas escolas conforme o cronograma.	Pct	150	
28.	SAL REFINADO IODADO TIPO 1 com as seguintes características: sal refinado (cloreto de sódio), iodato de potássio, anti-umectante ferrocianeto de sódio INS 535. Não contém glúten. Acondicionada em saco plástico de polietileno resistente e vedado com capacidade de 01kg. Validade mínima de 06 (seis) meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras). A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Produtos devem ser entregues diretamente nas escolas conforme o cronograma.	Pct	200	
29.	SALSICHA TIPO HOT DOG com as seguintes características: a base de carnes íntegras bovinas / sal / água, conservado em salmoura, contendo data de fabricação, validade e ingredientes, em embalagens de 1kg com validade mínima de 180 dias, acondicionada de forma apropriada, demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras). A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Produtos devem ser entregues diretamente nas escolas conforme o cronograma.	kg	350	
30.	ABACAXI Pérola, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	Und.	770	
31.	BANANA Catura, in natura, kg, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Kg	1500	
32.	MAÇÃ Fuji, vermelha, in natura, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	kg	1500	
33.	MAMÃO Formosa in natura, apresentando grau de maturação,	kg	850	

	tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.			
34.	TOMATE primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	kg	550	

8.0 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

1. Receber o objeto da licitação de acordo com as especificações;
2. Efetuar o pagamento no prazo estabelecido no contrato.
3. Comunicar a empresa contratada, quando da apresentação de defeito nas peças, para a sua devida substituição;
4. Garantir o cumprimento de todas as cláusulas contratuais.

9.0 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

Entregar os bens, objeto da Licitação:

- a) EMEF São Luiz – L^a Fernandes (aprox. 12 km da sede da Prefeitura, sendo via estrada de chão)
- b) EMEF General Osório – L^a Herval São João (5 km da sede da Prefeitura, sendo via estrada de chão)
- c) EMEF Maurício Cardoso – L^a Pinhal (5 km da sede da Prefeitura, sendo via asfalto)
- d) EMEF Henrique Dias – L^a Cristina (6 km da sede da Prefeitura, sendo via estrada de chão)
- e) EEEM Emílio Alves Nunes – Rua Germano Winck - centro do município

1. Substituir os bens, objeto da Licitação, se estes apresentarem data de validade vencida ao inferior aos 120 dias, de acordo com o estabelecido no Código de Defesa do Consumidor, ou ainda, quando acondicionados de forma indevida, ficarem imprestáveis para o uso;
2. Garantir o período de vigência da garantia do objeto adquirido;
3. Responsabilizar-se por eventuais despesas provenientes de quebras e demais danificações no objeto, dentro do período de transporte do mesmo;
4. A empresa deverá fornecer além das características elencadas, todos os equipamentos de segurança necessários e estar inteiramente de acordo com as normas legais.

10.0 FISCALIZAÇÃO

O recebimento dos bens, objeto da Licitação, dar-se-á, por Comissão de Servidores Municipais, especialmente designada para tal finalidade que após a entrega emitirá TERMO DE RECEBIMENTO DEFINITIVO.

11.0 FORMA DE PAGAMENTO

11.1 O pagamento será efetuado nos termos avençados pelo Município de acordo com as condições estabelecidas no presente Edital.

11.2 No caso de incorreção nos documentos apresentados, inclusive na Nota Fiscal, serão os mesmos devolvidos a empresa para as correções necessárias, não respondendo o Município de Herveiras, por quaisquer encargos resultantes de atrasos na liquidação dos pagamentos.

12.0 FORMA DE PAGAMENTO

Maiores informações poderão ser adquiridas pelo telefone (51) 3616-2002 ou (51) 3616-2004, junto a sede da Prefeitura Municipal de Herveiras, situada à Rua Germano Winck, 845, Centro, no horário das 07:00 às 13:00 horas.

Herveiras, 21 de janeiro de 2014.

Antonio Gildasio Corte Vieira
Prefeito Municipal em exercício
Secretária Municipal de Administração e Turismo
Finanças e Planejamento

ANEXO II
MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL
Pregão Presencial nº 003/2014

Itens	Descrição dos Produtos	Unid.	Quant. Estimada	Valor Unitário	Valor total
1.	<p>ACHOCOLATADO EM PÓ com as seguintes composições mínimas: açúcar, cacau, extrato de malte, sal, soro de leite em pó, leite desnatado em pó, vitaminas (C, B3, B2, B6, B1, A e D), estabilizantes lecitina de soja e aromatizantes, contém glúten; Embalagem apropriada e hermeticamente fechada, atóxica, com capacidade de 400g. Validade mínima de 06 (seis) meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras). A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Produtos devem ser entregues diretamente nas escolas conforme o cronograma.</p>	Pct	1000		
2.	<p>AMIDO DE MILHO, com as seguintes características: produto amiláceo extraído do milho, aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, umidade máxima de 14% por peso, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em caixa de papel impermeável fechado – pacote com 500g. Validade mínima de 06 (seis) meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras). A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Produtos devem ser entregues diretamente nas escolas conforme o cronograma.</p>	Pct	250		
3.	<p>ARROZ PARBOLIZADO, tipo 1, longo, constituídos de grãos inteiros, com teor de umidade máxima 15%, isento de sujidades e materiais estranhos, embalagem de 02 kg em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade</p>	Pct	750		

	requisitante. Produtos devem ser entregues diretamente nas escolas conforme o cronograma.				
4.	ARROZ AGULINHA TIPO 1 com as seguintes características: beneficiado; polido; grãos inteiros, longos e finos; isento de sujidades e materiais estranhos; acondicionado em embalagem plástica com capacidade de 02 kg. Validade mínima de 06(seis) meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras).A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.Produtos devem ser entregues diretamente nas escolas conforme o cronograma.	Pct	750		
5.	AÇÚCAR CRISTAL com as seguintes características: obtido da cana de açúcar; aspecto cor, cheiro próprios; sabor doce; sem fermentação; isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais e vegetais; acondicionado em embalagem plástica atóxica – com capacidade de 02 kg. Validade mínima de 01 ano contado a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras). A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.Produtos devem ser entregues diretamente nas escolas conforme o cronograma.	pct	500		
6.	BISCOITO DOCE TIPO MAISENA com a seguinte composição: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido de milho, açúcar, açúcar invertido, gordura vegetal hidrogenada, sal, fermento químico (bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e pirofosfatodissódico), melhorador de farinha (metabissulfito desódio), estabilizante (lecitina de soja), aromatizante artificial, antioxidante (ácido cítrico). Não deve apresentar entre os ingredientes: leite ou soro de leite, acidulante ácido láctico e emulsificante esterol-2-lactil lactato de sódio. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidas, queimadas de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos	Pct	500		

	quebrados). Embalagem: Saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado, contendo peso líquido de até 500 gramas. Prazo de Validade: Mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras). Produtos devem ser entregues diretamente nas escolas conforme o cronograma.				
7.	BISCOITO DOCE TIPO MARIA com a seguinte composição: farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, amido, sal, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio), acidulante ácido láctico e aromatizante. Contém glúten. Embalagem apropriada, atóxica, com capacidade de 400g. Validade mínima de 06 (seis) meses contados a partir do recebimento do produto; A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais, demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras). Produtos devem ser entregues diretamente nas escolas conforme o cronograma.	Pct	500		
8.	BISCOITO SALGADO CREM CRACK com a seguinte composição: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água, sal e demais substâncias permitidas. Acondicionada em pacotes de polipropileno, atóxico hermeticamente vedado com no mínimo 400g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Produtos devem ser entregues	Pct	500		

	diretamente nas escolas conforme o cronograma.				
9.	BISCOITO DOCE SORTIDO com as seguintes características: Farinha de trigo rica com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, amido de milho, sal, bicarbonatos de sódio e amônio, aroma de baunilha e estabilizante de lecitina de soja e demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras)..A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.Produo deve ser entregue diretamente nas escolas conforme o cronograma.	Pct	500		
	BISCOITO AMANTEGADO com as seguintes características: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, açúcar e asdemais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras). A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.Produo deve ser entregue diretamente nas escolas conforme o cronograma	Pct	500		
	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL BRANCA com as seguintes características: enriquecida de ferro e ácido fólico (vitamina B9), contém glúten, obtida do trigo moído, cor branca, isenta de sujidades, parasitas e larvas, livre de fermentação, mofo e materiais terrosos. Acondicionada em embalagem de papel, capacidade de 05kg. Validade mínima de 06 (seis) meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras).A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.Produos devem ser entregues diretamente nas escolas conforme o cronograma.	Pct	250		
10.	FARINHA DE MILHO com as seguintes características: média, enriquecido com ferro e ácido fólico (vitamina B9), com as seguintes características: aspecto de cor, cheiro e sabor próprios, com ausência de umidade, fermentação e ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionada em embalagem plástica atóxica,	Pct	50		

	capacidade de 01kg. Validade mínima de 06(seis) meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras).A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.Produutos devem ser entregues diretamente nas escolas conforme o cronograma.				
11.	FERMENTO QUÍMICO com as seguintes características: tipo em pó, composto de amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Não contém glúten. Acondicionada em frasco plástico, hermeticamente fechado, capacidade de 100g. Validade mínima de 06(seis) meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras). A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.Produutos devem ser entregues diretamente nas escolas conforme o cronograma	Lt	200		
12.	FERMENTO BIOLÓGICO com as seguintes características: Fermento biológico seco, produto obtido de leveduras por processo tecnológico adequado; granulado e seco (que não necessite de refrigeração); não deve possuir cheiro de mofo e sabor amargo; não deve conter nenhum tipo de conservante artificial. Embalagem de 125g. Validade mínima de 06(seis) meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras). A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.Produutos devem ser entregues diretamente nas escolas conforme o cronograma.	Pct	100		
13.	GELATINA - PÓ PARA PREPARO com as seguintes características e sabores: ABACAXI, MORANGO, UVA composto de: açúcar, gelatina,sal, vitaminas, regulador de acidez citrato de sódio, acidulante ácido fumárico, edulcorantes artificiais: aspartame, ciclamato de sódio, acesulfame de potássio e sacarina sódica,	Pct	120 Obs: 40 de cada sabor		

	aromatizantes e corantes artificiais e outras substâncias permitidas, ingredientes são e limpos. Acondicionada em embalagem plástica com capacidade de 01kg. Validade mínima de 06 (seis) meses contado a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras). A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Produtos devem ser entregues diretamente nas escolas conforme o cronograma.				
14.	LENTILHA TIPO 1 com as seguintes características: classe média, nova, pacote de 500g, de 1ª qualidade, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados, em embalagem plástica resistente e transparente em pacote de 500g com validade mínima de 06 meses. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Produtos devem ser entregues diretamente nas escolas conforme o cronograma.	Pct	500		
15.	GELÉIA DE FRUTAS com as seguintes características e sabores: Morango, Uva e Goiaba feitas a base de polpa de fruta e sem glúten em embalagens plásticas com 400g com lacre inviolável em vários sabores, validade mínima de 01 ano. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Produtos devem ser entregues diretamente nas escolas conforme o cronograma.	Pt	100		
16.	MASSA SÊMOLA COM OVOS, ESPAGUETE composição básica: sêmola de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico (vitamina B9), farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9) e corante natural de cúrcuma. Contém glúten. Acondicionada em embalagem plástica, capacidade de 500g. Validade mínima de 06 (seis) meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras). A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes	Pct	800		

	informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Produtos devem ser entregues diretamente nas escolas conforme o cronograma.				
17.	MASSA SEMOLA COM OVOS, PARAFUSSO composição básica: sêmola de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico (vitamina B9), farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9) e corante natural de cúrcuma. Contém glúten. Acondicionada em embalagem plástica, capacidade de 500g. Validade mínima de 06 (seis) meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras). A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Produtos devem ser entregues diretamente nas escolas conforme o cronograma.	Pct	1000		
18.	EXTRATO DE TOMATE CONCENTRADO com as seguintes características: produto resultante da concentração da polpa de tomate por processo tecnológico; preparado com tomates maduros selecionados, açúcar e sal, não contém conservadores, não contém glúten, fonte de vitamina A, E e fibras, isento de sujidades e fermentação, com grau brix de 16 a 22, bem como o teor de sólidos solúveis entre 16 a 22 – lata de 350g. Validade mínima de 06 (seis) meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras). A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Produtos devem ser entregues diretamente nas escolas conforme o cronograma.	Lt	900		
19.	CARNE MOÍDA 1ª (GUISADO) CONGELADO fresca, limpa, sem pele, com pouco gordura, sem pelancas, embalada em pacote contendo 1 kg com validade 180 dias, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam	kg	1500		

	impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e organoléptica). Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras). A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Produtos devem ser entregues diretamente nas escolas conforme o cronograma.				
20.	CARNE BOVINA CONGELADA fresca, limpa, sem pele, com pouco gordura, sem pelancas, embalada em pacote contendo 1 kg com validade de 180 dias, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (física, química e organoléptica). Demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras). A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Produtos devem ser entregues diretamente nas escolas conforme o cronograma.	kg	1000		
21.	MARGARINA VEGETAL EXTRA CREMOSA com sal, composição básica: óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, sal, leite em pó desnatado e/ou soro de leite em pó, Vitamina A (1.500 U.I./100g), estabilizante: mono e diglicerídeos de ácidos graxos, lecitina de soja e ésteres de poliglicerol de ácidos graxos, conservadores: sorbato de potássio e/ou benzoato de sódio, aroma idêntico ao natural de manteiga, acidulante ácido cítrico, antioxidantes: edta cálcico dissódico e bht e corante natural de urucum e cúrcuma ou idêntico ao natural betacaroteno. Não contém glúten, 0% gorduras trans. Acondicionada em pote plástico, capacidade de 500g. Validade mínima de 06(seis) meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras). A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Produtos devem ser entregues diretamente nas escolas conforme o cronograma.	Pt	275		
22.	MILHO PARA CANJICA AMARELO com as seguintes características: 1ª qualidade, beneficiado, polido e limpo; isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em saco plástico	Pct	100		

	transparente e atóxico, pacote com 500g. Validade mínima de 06(seis) meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras). A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Produtos devem ser entregues diretamente nas escolas conforme o cronograma.				
23.	ÓLEO DE SOJA com as seguintes características: 100% natural. Não deve apresentar embalagem frágil, com ferrugem, mistura de outros óleos, cheiro forte e intenso, volume insatisfatório, envasado em garrafas de 900ml não amassadas com validade mínima de 01 ano, demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras). A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de validade, ingredientes, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca e informações nutricionais. Produtos devem ser entregues diretamente nas escolas conforme o cronograma.	Lt	800		
24.	OVOS BRANCOS DÚZIA com as seguintes características: tamanho médio isenta de sujidades, acondicionadas em embalagem apropriada, prazo mínimo de validade mínima de 20 dias contados a partir do recebimento do produto, demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras). Produtos devem ser entregues diretamente nas escolas conforme o cronograma.	Dz	800		
25.	SAGU com as seguintes características: a base de polietileno leitoso, contendo fécula de mandioca em embalagem plástica 500g com validade mínima de 06 (seis) meses, demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras). A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Produtos devem ser entregues diretamente nas escolas conforme o cronograma.	Pct	150		
26.	SAL REFINADO IODADO TIPO 1 com as seguintes características: sal refinado (cloreto de sódio),	Pct	200		

	iodato de potássio, anti-umectante ferrocianeto de sódio INS 535. Não contém glúten.Acondicionada em saco plástico de polietileno resistente e vedado com capacidade de 01kg. Validade mínima de 06 (seis)meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras). A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.Produutos devem ser entregues diretamente nas escolas conforme o cronograma.				
27.	SALSICHA TIPO HOT DOG com as seguintes características: a base de carnes íntegras bovinas / sal / água, conservado em salmoura, contendo data de fabricação, validade e ingredientes, em embalagens de 1kg com validade mínima de 180 dias, acondicionada de forma apropriada, demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF, INMETRO e outras).A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.Produutos devem ser entregues diretamente nas escolas conforme o cronograma.	kg	350		
28.	ABACAXI Pérola, de primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	Und.	770		
29.	BANANA Catura, in natura, kg, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	Kg	1500		
30.	MAÇÃ Fuji, vermelha, in natura, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	kg	1500		
31.	MAMÃO Formosa in natura, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.	kg	850		
32.	TOMATE primeira qualidade, in natura, apresentando grau de maturação, tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a	kg	550		

	conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitos e larvas.				
--	---	--	--	--	--

Prazo de Validade da Proposta: _____(_____) dias.

Data da Proposta: ____/____/_____(dd/mm/aaa)

IDENTIFICAÇÃO DO PROPONENTE

MODELO – Anexo III

DECLARAÇÃO DE HABILITAÇÃO

**Município de Herveiras
Pregão Presencial nº003/2014**

A empresa.....DECLARA que cumpre, plenamente, com os requisitos de habilitação solicitados para comporem a documentação constante em seu envelope de nº 02 – DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO.

HERVEIRAS,de.....de 2014.

Representante Legal

MODELO – Anexo IV

DECLARAÇÃO DE INIDONEIDADE E DE INEXISTENCIA DE FATO SUPERVENIENTE

Declaramos para os devidos fins de direito, na qualidade de proponente do procedimento de licitação sob a modalidade Pregão Presencial nº 003/2014, instaurado pela Prefeitura Municipal de Herveiras, Estado do Rio Grande do Sul, que não fomos declarados inidôneos para licitar ou contratar com o poder público, em qualquer de suas esferas e sob as penas da lei, que até a presente data inexistem fatos impeditivos para a nossa habilitação, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

DECLARAMOS ainda que não incorremos em qualquer das condições impeditivas, especificamente:

- Que a empresa não foi declarada inidônea por ato do Poder Público;
- Que a empresa não está impedida de contratar com a Administração Pública;
- Que a empresa não incorre nas demais condições impeditivas previstas no art. 9º da Lei Federal nº 8.666/93 consolidada pela Lei Federal nº 8.883/93.
- Que a empresa tem pleno conhecimento do objeto licitado e anuência das exigências constantes do Edital e seus anexos.
- Que a empresa não possui em seu quadro sócio, proprietário e/ou funcional empregados do serviço público.

Por ser expressão da verdade, firmamos a presente.

_____, em ___ de _____ de _____

(assinatura do representante legal da empresa proponente)

MODELO – Anexo V

DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADES

Declaramos para os devidos fins de direito, na qualidade de proponente do procedimento de licitação sob a modalidade Pregão Presencial nº 003/2014 instaurado pela Prefeitura Municipal de Herveiras, Estado do Rio Grande do Sul, que:

1. assumimos inteira responsabilidade pela autenticidade de todos os documentos apresentados, sujeitando-nos a eventuais averiguações que se façam necessárias;
2. comprometemo-nos a manter, durante a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
3. comprometemo-nos a repassar na proporção correspondente, eventuais reduções de preços decorrentes de mudanças de alíquotas de impostos incidentes sobre o fornecimento do objeto, em função de alterações da legislação correspondente, publicadas durante a vigência do contrato;
4. temos conhecimento e submetemo-nos ao disposto na Lei nº 8078-Código de Defesa do Consumidor, bem como, ao Edital e Anexos do Pregão Presencial nº 003/2014, realizado pela Prefeitura Municipal de Herveiras.

Por ser expressão da verdade, firmamos a presente.

_____, em ___ de _____ de 2014

(assinatura do representante legal da empresa proponente)

MODELO – Anexo VI

MODELO DE DECLARAÇÃO DE NÃO INFRAÇÃO AO ARTIGO 7 ° DA CF/88

A Empresa _____, inscrita no CNPJ nº _____, com endereço à _____, n.º _____, CEP _____ - _____, DECLARA, para fins de cumprimento ao disposto no inc. XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, que não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso, insalubre e/ou em atividades descritas na Lista das Piores Formas de Trabalho Infantil, salvo nas hipóteses previstas no Decreto Federal n.º 6.481, de 12 de junho de 2008, e que comunicará à Administração Municipal qualquer fato ou evento superveniente que altere a atual situação. Estamos cientes que a falsidade das informações fornecidas pode acarretar devolução dos recursos financeiros recebidos, acrescidos de juros e correção monetária, sem prejuízo de outras penalidades previstas em lei, nos termos do Pregão Presencial 003/2014.

* Ressalva - emprega menor, a partir de 14 (quatorze) anos, na condição de aprendiz ().

Herveiras, de de 2014

Assinatura do Representante Legal da Instituição.

Minuta de contrato

CONTRATO DE PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº003/2014

Pelo presente instrumento particular, de um lado o MUNICÍPIO DE HERVEIRAS, neste ato representado pelo Senhor Prefeito Municipal, senhor NAZARIO RUBI KUENTZER, doravante denominado MUNICÍPIO, e de outro a empresa _____, com sede na rua _____, CNPJ _____, representada por _____, portador do CPF nº _____, simplesmente denominado FORNECEDOR, firmam o presente **CONTRATO DE REGISTRO DE PREÇOS**, conforme decisão exarada no Processo nº 010/2014. Referente ao Pregão para REGISTRO DE PREÇOS Nº 003/2014, para atender as necessidades da Secretaria da Educação da Prefeitura de HERVEIRAS, nos termos da Lei 8.666/93 e alterações, combinada com a Lei 10.520/2002, consoante as seguintes cláusulas e condições:

CLAUSULA I – DO OBJETO

1. O objeto do presente Contrato é o Registro de Preços de gêneros alimentícios para atender as necessidades da Secretaria da Educação, conforme descrição, marcas e preços constantes do Edital de Pregão, para Registro de Preços nº 0003/2014.

CLAUSULA II – DO PREÇO

1. O preço deverá ser fixo, equivalente ao de mercado, na data da apresentação da proposta.
2. Os preços propostos serão considerados completos e abrangem todos os tributos (imposto, taxas, emolumentos, contribuições fiscais e para fiscais), fornecimento de mão-de-obra especializada, leis sociais, administrativos, lucros, equipamentos e ferramental, transporte de material e de pessoal e qualquer despesa, acessória e/ou necessária, não especificada neste Edital.

CLAUSULA III – DO REAJUSTE E DA ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS

1. Os contratos oriundos do Registro de Preços poderão ter seus preços reajustados pelo IGPM/FGV ou pelo índice que lhe vier a substituir.
2. Os preços registrados, quando sujeitos a controle oficial, poderão ser reajustados nos termos e prazos fixados pelo órgão controlador.
3. O beneficiário do registro, em função da dinâmica do mercado, poderá solicitar a atualização dos preços vigentes através de solicitação formal à Secretaria de Finanças, Departamento de Licitações, desde que acompanhada de documentos que comprovem a procedência do pedido, tais como: lista de preços dos fabricantes, notas fiscais de aquisição de produtos, matérias-primas, componentes ou de outros documentos.
4. A atualização não poderá ultrapassar o preço praticado no mercado e deverá manter a diferença percentual apurada entre o preço originalmente constante da proposta e o preço de mercado vigente à época.

5. O pedido de atualização dos preços aos preços praticados no mercado poderá acarretar pesquisa de preços junto aos demais fornecedores com preços registrados podendo ocorrer substituição na ordem classificatória de fornecedor devido à obrigatoriedade legal de aquisição pelo menor preço.

6. O procedimento para eventuais solicitações de alteração de preços é o que segue: Processo protocolado no Protocolo Geral da Prefeitura de Herveiras e encaminhado à Secretária de Finanças e ao Departamento de Licitações.

7. Independentemente do disposto no item 18, o Departamento de Licitações poderá, na vigência do registro, solicitar a redução de preços registrados, garantida a prévia defesa do beneficiário do registro, e de conformidade com os parâmetros de pesquisa do mercado realizada ou quando alterações conjunturais provocarem a redução dos preços praticados no mercado nacional e/ou internacional, sendo que o novo preço fixado será válido a partir da publicação na Imprensa Oficial do Município.

8. Os pedidos de atualização dos preços de que trata o item 18, se necessário tal equilíbrio, só serão aceitos com intervalos de periodicidade de 60 (sessenta) dias entre um e outro eventual pedido de atualização, devendo a solicitação ser protocolada nos primeiros quinze dias do mês subsequente ao bimestre citado.

CLAUSULA IV – DOS PRAZOS

1. O FORNECEDOR poderá ser convocado a firmar contratações decorrentes do registro de preços no prazo de 3 (três) dias úteis a contar do dia seguinte ao recebimento da convocação expedida pela Secretaria de Finanças/Departamento de Licitações, podendo este prazo ser prorrogado por igual período, desde que ocorra motivo justificado e aceito pelo Município de Herveiras.

2. O prazo de validade de registro de preços será de 04 (quatro) meses oficiais, contado da assinatura da presente ata, podendo ser renovado por iguais períodos, desde que respeitados os limites legais.

3. Em cada fornecimento, o prazo de entrega do produto será solicitado pela unidade requisitante, não podendo, todavia, ultrapassar 05 (cinco) dias úteis, contados a partir do recebimento da nota de empenho pelo fornecedor.

CLAUSULA V – DOS PAGAMENTOS

1. O pagamento de cada compra será efetuado em até 05 (cinco) dias após a expedição de cada entrega e com a liquidação do empenho.

2. No caso de atraso no pagamento, o valor poderá ser corrigido e o índice de atualização financeira será o IGP-M (FGV) mensal incidente pro rata die desde a data final do período de adimplemento de cada parcela até a data do efetivo pagamento. No caso de extinção do IGP-M (FGV), será utilizado outro índice que o Governo Federal determinar para substituí-lo.

3. A contratada suportará o ônus decorrente do atraso, caso as notas fiscais/faturas contenham vícios ou incorreções que impossibilitem o pagamento.

CLAUSULA VI- DA CONTRATAÇÃO

1. A existência de preços registrados não obriga o município a firmar as contratações que deles poderão advir, sem que caiba direito a indenização de qualquer espécie. Fica facultada a utilização de outros meios, respeitada a legislação pertinente, as licitações e ao sistema de registro de preços, assegurando-se ao beneficiário do registro preferência em igualdade de condições.

2. As obrigações decorrentes do fornecimento de bens constantes do Registro de Preços a serem firmadas entre o Município de Herveiras e o FORNECEDOR serão formalizadas através de Ata, observando-se as condições estabelecidas no Edital, seus Anexos e na legislação vigente.

3. O MUNICÍPIO DE HERVEIRAS poderá dispensar o Termo de Contrato e optar por substituí-los por Nota de Empenho, ou outros instrumentos equivalentes, nos casos de compra com entrega imediata e integral dos gêneros alimentícios adquiridos, dos quais não resultem obrigações futuras, nos termos do Parágrafo 4 do artigo 62 da lei 8666/93.

4. Na hipótese do fornecedor primeiro classificado ter seu registro cancelado, não assinar, não aceitar ou não retirar o Contrato no prazo e condições estabelecidas, poderão ser convocados os fornecedores remanescentes na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas condições propostas pelo primeiro classificado, inclusive quanto ao preço independentemente da cominação prevista no artigo 81 da Lei 8666/93.

5. Observados os critérios e condições estabelecidos no Edital, o Município poderá comprar de mais de um fornecedor registrado, segundo a ordem de classificação, desde que razões de interesse público justifiquem e que o primeiro classificado não possua capacidade de fornecimento compatível com o solicitado pelo Município, observado as condições do Edital e o preço registrado.

6. Os pedidos de fornecimento deverão ser formalizados pelo Departamento de Licitações da Secretaria de Finanças.

7. As regras estabelecidas nesta Ata/Contrato de Registro de Preços serão o regramento das obrigações contratuais decorrentes da Nota de Empenho/Contrato.

8. As licitantes classificadas no Registro de Preços deverão atender o contratado na Nota de Empenho, independente do valor, sob pena de penalização. Quando o valor for de pequena monta (menor do que R\$ 50,00) e a detentora do menor preço não puder atender, a mesma deverá justificar por escrito, via protocolo geral, o não atendimento, pedindo desistência, hipótese que levará a desclassificação e a exclusão do seu preço registrado e o item será adjudicado a empresa classificada em segundo lugar no Registro de Preços respectivo.

CLAUSULA VII – DA ENTREGA E DO TERMO DE RECEBIMENTO

1. O objeto será recebido conforme especificação de cada produto descrito no edital.

2. A contratação somente será considerada concluída mediante a emissão do Termo de Recebimento Definitivo e provisório, expedido pelo Almojarife da Prefeitura e demais responsáveis.

3. O prazo para emissão do termo e recebimento definitivo será de três dias úteis, contado do recebimento provisório.

4. Caso o produto não corresponda ao exigido pelo edital, consoante subitem anterior, o fornecedor deverá providenciar, no prazo máximo de até 03 (três) dias, a sua substituição visando ao atendimento das especificações sem prejuízo da incidência das sanções previstas no edital, e na lei 8666/93.

5. O FORNECEDOR deverá entregar os produtos nos locais determinados no instrumento contratual

(Nota de Empenho/Contrato).

OBS.: Os locais de entrega são todos dentro dos limites do Município de Herveiras/RS.

6. O prazo estabelecido no item 10 do edital poderá ser prorrogado quando solicitado pelo fornecedor e desde que ocorra motivo justificado e aceito pelo Município.

CLAUSULA VIII – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

1. A recusa injustificada das empresas com propostas classificadas na licitação e indicadas para Registro dos respectivos Preços em assinar a Ata do Registro de Preços, ensejará aplicação das penalidades enunciadas no artigo 87 da Lei 8.666/93 e suas alterações, e Lei 10.520/2002, a critério da Administração.

2. Pela inexecução total ou parcial de cada ajuste (representado por Nota de Empenho), a Administração poderá aplicar, às detentoras da Ata, as seguintes penalidades, sem prejuízo das demais sanções legalmente estabelecidas:

2.1 Multa

2.1.1 O atraso que exceder ao prazo fixado para a entrega, acarretará a multa de 0,5 (zero vírgula cinco por cento), por dia de atraso, limitado ao máximo de 10% (dez por cento), sobre o valor total da Nota de Empenho a ser calculado desde o sexto dia de atraso até o efetivo cumprimento da obrigação;

2.1.2 O não-cumprimento de obrigação acessória sujeitará o fornecedor à multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total da obrigação.

2.1.3 Transcorridos 30 (trinta) dias do prazo de entrega estabelecido na Nota de Empenho, será considerado rescindido o Contrato, cancelado o Registro de Preços e aplicado a multa de 15% (quinze por cento) por inexecução total, calculada sobre o valor da contratação.

3. A ocorrência das hipóteses previstas nos subitens 2.1.2 e 2.1.3 desta Cláusula, além da aplicação da multa, poderão ser aplicadas sanções previstas nos incisos 3 e 4 do artigo 87 da Lei 8666/93, conforme segue:

3.1 Suspensão de participar de licitação e impedimento de contratar com a Administração pelo prazo de um ano no caso de inexecução parcial do contrato;

3.2 Suspensão de participar de licitação e impedimento de contratar com a administração pelo prazo de dois anos no caso de inexecução total do contrato;

3.3 Declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação após o ressarcimento da Administração dos prejuízos resultantes da inexecução parcial ou total do Contrato.

CLAUSULA IX – DA RESCISÃO CONTRATUAL

1. Poderão ser motivos de rescisão contratual as hipóteses elencadas no artigo 78 da lei 8.666/93.

2. Caso o Município não se utilize de prerrogativa de rescindir o contrato a seu exclusivo critério, poderá suspender a execução e/ou sustar o pagamento das faturas até que o fornecedor cumpra integralmente a condição contratual infringida, sem prejuízo das incidências das sanções previstas no Edital, e Lei 8666/93 e 10520/2002.

3. A rescisão poderá ser unilateral, amigável ou judicial, nos termos e condições previstas no artigo 79 da lei 8666/93.

4. O FORNECEDOR reconhece os direitos do MUNICÍPIO nos casos de rescisão previstos nos arts. 77 e 80 da Lei 8666/93.

CLAUSULA X – DO CANCELAMENTO DO REGISTRO DE PREÇOS

1. O registro do FORNECEDOR poderá ser cancelado, garantida prévia defesa, no prazo de cinco (5) dias úteis, a contar do recebimento da notificação, nas seguintes hipóteses:

I – pelo MUNICÍPIO quando:

a) o FORNECEDOR não cumprir as exigências contidas no Edital ou Ata de Registro de Preços;

b) o FORNECEDOR, injustificadamente, deixar de firmar a Ata de Registro de Preços e/ou o Contrato decorrente do Registro de Preços;

c) o FORNECEDOR der causa a rescisão administrativa, de contrato decorrente do Registro de Preços, por um dos motivos elencados nos art. 78 e seus incisos da Lei 8666/93 e alterações.

d) os preços registrados se apresentarem superiores aos praticados pelo mercado;

e) por razões de interesse público, devidamente fundamentado, na forma do inciso XII, do artigo 78 da Lei 8666/93 e alterações.

II – pelo FORNECEDOR , quando, mediante solicitação por escrito, comprovar estar impossibilitado de cumprir as exigências do instrumento convocatório que deu origem ao Registro de Preços.

2. O cancelamento será precedido de processo administrativo a ser examinado pelo órgão gerenciador, sendo que a decisão final deverá ser fundamentada.

3. A comunicação do cancelamento do registro do fornecedor, nos casos previsto no inciso 1 do item I, será feito por escrito, juntando-se o comprovante do recebimento.

4. No caso do FORNECEDOR encontrar-se em lugar ignorado, incerto ou inacessível, a comunicação será feita por publicação na imprensa oficial do Município, considerando-se cancelado o registro do FORNECEDOR, a partir do quinto dia útil, contado da publicação.

5. A solicitação do FORNECEDOR para cancelamento do Registro de Preços, não o desobriga do fornecimento dos produtos, até a decisão final do órgão gerenciado, a qual deverá ser prolatada no prazo máximo de 30 (trinta) dias, facultada a Administração a aplicação das penalidades previstas no instrumento convocatório e na clausula VIII, deste contrato, caso não aceitas as razões do pedido.

6. Enquanto perdurar o cancelamento poderá ser realizada nova licitações para aquisição de gêneros alimentícios constantes do Registro de Preços.

CLAUSULA XI – DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS E DA AUTORIZAÇÃO PARA AQUISIÇÕES DE BENS COM PREÇOS REGISTRADOS.

1. Servirão de cobertura as contratações oriundas do Contrato de registro de Preços os recursos orçamentários da Secretaria da Educação.

CLAUSULA XII – DO FORO

1. Fica eleito o Foro de Santa Cruz do Sul, para dirimir eventuais dúvidas e/ou conflitos originados pelo presente contrato, com renúncia a quaisquer outros por mais privilegiados que possam ser.

CLAUSULA XIII – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

1. Integram este Contrato, Edital de Pregão, para Registro de Preços nº 003/2014 e a proposta da empresa _____, com sede na rua _____, município de _____, CNPJ _____, representada por _____, portador do CPF nº _____, classificada em 1º lugar, nos itens _____, na licitação.

2. Os casos omissos serão resolvidos de acordo com a Lei 8666/93 e alterações e demais normas aplicáveis. Subsidiariamente aplicar-se-ão os princípios gerais do Direito.

3. E, por estarem às partes justas e contratadas, assinam o presente Contrato em duas vias, de igual teor, na presença das testemunhas abaixo assinadas.

Herveiras, de _____ de 2014.

Nazário Rubi Kuentzer

Prefeito Municipal

Contratante

Proprietário

Contratada

TESTEMUNHAS:

1. _____

2. _____

ANEXO IV

FICHA PARA NOTIFICAÇÃO DE NÃO CONFORMIDADES

Fornecedor: _____

—

Produto: _____ Marca: _____

—

Nº da Nota Fiscal: _____ Lote de
Fabricação: _____

Ordem de
Fornecimento: _____ Destinação: _____

Responsável: _____

—

Data da
Ocorrência: _____

Não conformidade constatada em:

Atendimento Atraso na entrega

Características do produto

Divergência do preço

Embalagem

Entregador

Nota Fiscal

Registro do produto

Rótulo do produto

Temperatura

Transporte

Validade do produto

- Falta de entrega do produto
- Produto não conforme à amostra
- _____

Descrição detalhada da não conformidade:

Classificação da não conformidade:

- Risco para a Saúde
- Risco para contrato
- Perda Econômica
- Serviços
- Idoneidade
- _____

Assinatura
responsável: _____