EDITAL DE TOMADA DE PREÇOS N° 01/2019

Processo n° 01/2019

AQUISIÇÃO DE MERENDA ESCOLAR

CLODOMAR FERMINO SOARES, Prefeito Municipal de Tupanci do Sul, Estado do Rio Grande do Sul, no uso das suas atribuições legais e de conformidade com a Lei Federal n° 8.666/93, **TORNA PÚBLICO**, para conhecimento dos interessados, que, **às 09 horas, do dia 25 de janeiro DE 2019**, junto à sede administrativa do Município, reunir-se-á a Comissão Permanente de Licitações, onde serão recebidos e abertos os envelopes contendo os documentos e propostas para, conforme as condições seguintes:

1 - DO OBJETO

1.1. o objeto da presente licitação é a aquisição de merenda escolar para atender a demanda da secretaria de educação.

ITENS	PRODUTO	QUANT	UNIDADE
1	**Abacaxi -** Fruta in natura, tipo abacaxi, espécie redonda, aplicação alimentar. Características gerais: deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, serem frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. A polpa deverá se apresentar intacta e firme. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes.	60	Unidade
2	**Açúcar -** obtido da cana de açúcar, tipo cristal, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, com teor de sacarose mínimo de 98,5%, sem fermentação, isento de sujidades, parasitas e de enxofre,	50	Pacote

	acondicionado em pacote de 05 kg. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega.		
3	**Alho –** bulbo inteiriço, nacional, o produto não deverá apresentar problemas com coloração não característica, estar machucado, perfurado muito maduro e nem muito verde. O produto deve estar intacto, embalados em pacotes de 200g, onde deverá constar as seguintes informações: o n° da empresa credenciada que emitiu o certificado de classificação vegetal; n° do certificado de classificação vegetal do produto; o n° do lote do produto (o n° do lote tem que estar relacionado na embalagem do produto) o tipo e a marca do produto	25	Pacote
4	**Achocolatado em pó instantâneo** – a base de cacau em pó, enriquecido com Actigen E. Embalagens devem estar intactas, acondicionadas em latas de 400g. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega.	45	Lata
5	**Alface crespa -** hortaliça fresca, com folhas íntegras e de primeira qualidade; limpa, isenta de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes.	80	Unidade
6	**Amido de milho –** tipo maisena, em embalagens de 1kg, que deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da entrega.	25	KG
7	**Arroz branco -** tipo 1, longo, constituídos de grãos inteiros, com umidade permitida em lei, isento de sujidades, materiais estranhos, parasitas e larvas, acondicionado em pacote de 05 Kg. Embalagem primária saco polietileno atóxico, resistente, termosoldado. Data de fabricação e validade visíveis. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega.	55	Pacote
8	**Arroz integral -** constituídos de grãos inteiros, com umidade permitida em lei, isento de sujidades, materiais estranhos, parasitas e larvas, acondicionado em pacote de 01 kg. Prazo de validade mínimo de 3 meses a partir data de entrega.	30	Pacote

9	**Aveia em flocos –** Cereal de aveia em flocos finos enriquecida com vitaminas e sais minerais, em caixa. Rótulo contendo informação nutricional, data fabricação, validade e lote. Validade mínima de 3 meses a partir da data da entrega do produto. Embalagem com 200g.	20	Pacotes
10	**Banana -** Fruta in natura, tipo banana caturra. Características: ser fresca, aroma e cor da espécie e variedade, apresentarem grau de maturação que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes.	600	KG
11	**Batata branca -** Legume in natura, tipo **batata inglesa**, características adicionais extra: 1ª qualidade, lisa, graúda, firme, intacta, sem lesões de origem física ou mecânica, tamanho e conformação uniforme, e acondicionada em sacos plásticos limpos e transparentes.	250	KG
12	**Bebida láctea -** com polpa de fruta, em sabores diversos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e Inmetro. Embalagem de 1000 ml. Prazo de validade de no mínimo 45 dias a partir da entrega do produto.	300	Litros
13	**Bebida láctea sem lactose -** com polpa de fruta, em sabores diversos, zero lactose. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade de produto e atender as especificações técnicas da ANVISA e Inmetro. Embalagem de 100g ou 100 ml. Prazo de validade de no mínimo 45 dias a partir da entrega do produto.	40	Unidade
14	**Beterraba -** Legume in natura, tipo beterraba, espécie comum. De primeira, fresca, compacta e firme, isenta de enfermidades material terroso e	45	KG

	umidade externa anormal, tamanho, coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida.		
15	**Biscoito salgado –** Biscoito **tipo cream cracker**, crocante, inteiro, ingredientes básicos: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água e sal. Rótulo com informação nutricional, validade, lote. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. Pacote com 400g.	70	Pacote
16	**Biscoito salgado** – **tipo integral**, crocante, inteiro, ingredientes básicos: farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, água e sal. Rótulo com informação nutricional, validade, lote. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. Pacote com 400g.	60	Pacote
17	**Biscoito doce** - **tipo maria**, de boa qualidade, inteiros, constando identificação do produto: marca, fabricante, data da fabricação, validade e lote. Embaladas em pacote resistente de plástico de 800g. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	50	Pacote
18	**Biscoito doce** – **de leite**, de boa qualidade, inteiros, constando identificação do produto: marca, fabricante, data da fabricação, validade e lote. Embaladas em pacote resistente de plástico de 400g. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	50	Pacote
19	**Biscoito doce sem leite – sem adição de leite e derivados**, de boa qualidade, inteiros, constando identificação do produto: marca, fabricante, data da fabricação, validade e lote. Embaladas em pacote resistente de plástico de 800g. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	12	Pacote
20	**Brócolis -** de primeira qualidade, frescos e sãos. No ponto de maturação adequado para o consumo. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas em quantidade conforme solicitação em embalagem de polietileno atóxico.	40	Unidade
21	**Cacau em pó -** Sem adoçantes artificiais, livre de corantes artificiais, sem aromatizante artificial, sem lactose, livre de conservantes e sem açúcar.	06	Pacote

	Embalagem de 200g.		
22	**Café solúvel –** Café, solúvel granulado, apresentação pó, acondicionada em lata contendo 200 gramas. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e atender a Portaria 451/97 do Ministério da Saúde e a Resolução 12/78 da Comissão Nacional de Normas e Padrões para Alimentos - CNNPA. Embalagem contendo data de fabricação e prazo de validade, não podendo apresentar-se amaçada.	40	Lata
23	**Canjiquinha –** quirera ou canjiquinha, de milho amarelo - pacote com 500g. Embalados em plástico atóxico, transparente e incolor termosselada, isenta de mofo ou bolores, odores estranhos e substancias nocivas, ausência de sujidades, parasitas ou larvas. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Prazo de validade: mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	85	Pacote
24	**Canjica branca -** de procedência nacional, ser de safra corrente. Isento de mofo, odores estranhos e de substâncias nocivas. Embalados em pacotes de 500g, de plástico atóxico. Com prazo mínimo de seis meses. Embalagem primária declarando a marca, nome e endereço do empacotador, prazo de validade, número de registro do produto no órgão competente e procedência, termosselada, transparente e incolor.	40	Pacote
25	**Canela –** Condimento canela em pau, canela em casca ou canela em rama, condimento natural. Pacote com 20 g.	20	Unidades
26	**Carne bovina –** de primeira qualidade, congelada, peso entre 1,5 à 2 kg. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e Ministério de Agricultura, contendo na embalagem o SIF, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CGC, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso). O transporte deverá preservar as características do alimento	250	KG

	congelado.		
27	**Carne moída bovina –** pura, congelada, embalagem de 01 Kg, de primeira qualidade, congelada, manipulada em boas condições higiênicas provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e Ministério de Agricultura, contendo na embalagem o SIF, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CGC, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso). O transporte deverá preservar as características do alimento congelado.	350	KG
28	**Carne frango peito desossado e sem pele -** de primeira qualidade, congelada, manipulada em boas condições higiênicas provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e Ministério de Agricultura, contendo na embalagem o SIF, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CGC, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso). Embalagem com 1Kg. O transporte deverá preservar as características do alimento congelado.	350	KG
29	**Coxa/sobrecoxa de frango -** de primeira qualidade, congelada, manipulada em boas condições higiênicas provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades	350	KG

	e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e Ministério de Agricultura, contendo na embalagem o SIF, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CGC, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso). Embalagem com 1Kg. O transporte deverá preservar as características do alimento congelado.		
30	**Cebola branca -** bulbo de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	90	KG
31	**Cenoura -** de tamanho médio in natura, sãs, de primeira qualidade, escovada, isentas de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	50	KG
32	**Couve Chinesa -** hortaliça fresca, com folhas íntegras e de primeira qualidade; limpa, isenta de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes.	40	Unidade
33	**Couve-flor -** hortaliça fresca, de primeira qualidade; limpa, lavada, isenta de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	40	Unidade
34	**Coco Ralado -** Produto alimentício desidratado contendo entre os ingredientes: Polpa de coco desidratada e parcialmente desengordurada. Deve apresentar coloração branca e consistência firme. Sabor característico, sem sinais de ranço ou amargor. Ausente de sujidades parasitas ou larvas. Embalagem plástica íntegra, atóxica, de **100g**. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de	60	Pacote

	validade, lote e informações nutricionais. Validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.		
35	**Colorífico –** Colorífico em pó fino homogêneo, obtido de frutos maduros de urucum, limpos. Cor: vermelha intensa, embalagem plástica com 100 g, com cheiro e sabor próprio para consumo humano e em conformidade com a legislação em vigor.	50	Pacote
36	**Chá de frutas** - Acondicionado em envelope individual tipo sache, de papel impermeável. Com vedações mecânicas (selagem). A embalagem deverá trazer externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem com 10 saches.	30	Unidade
37	**Cravo da índia –** produto natural, embalagem com 20 g.	20	Unidade
38	**Doce cremoso de fruta –** sabor goiabada e de uva, em pasta para pão consistência: cremosa; embalagem: com 400g de peso líquido, lacrado, com rótulo e especificações do fabricante. Prazo de validade mínimo 10 meses a contar da data de entrega com embalagem plástica íntegra.	70	Unidade
39	**Ervilha em conserva –** lata ou embalagem íntegra cartonada com 200g. Com grãos inteiros de ervilhas cozida, com líquido, isento de sujidades, parasitos e larvas. Cor: verde. Odor: característico, isento de odores estranhos. Sabor: característico, isento de sabores estranhos. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	120	Unidade
40	**Extrato de tomate** – Extrato de tomate concentrado, grau BRIX mínimo de 18, embalagem com 340g. Ingredientes: tomate, açúcar e sal. Características: produto resultante da concentração da polpa de frutos maduros, por processo tecnológico adequado. 100 % natural, sem adição de conservantes. Deverá ser preparados com frutos maduros selecionados, limpos, sem pele e sem sementes, estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso. Aparência: massa mole; Cor: vermelha; Odor: próprio; Sabor: próprio.	100	Unidade
41	**Farinha de trigo integral –** farinha de trigo integral, fina, de 1ª qualidade, com no mínimo 6g	20	KG

	de fibra alimentar em 50g do produto seco. Embalagem de sacos de papel de 1Kg. Deverá apresentar validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega.		
42	**Farinha de milho –** pacote com 1 Kg. O produto deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matéria terrosa e parasitas, não podendo estar úmida, fermentada ou rançosa. Isento de odores estranhos de sabor característico. Deverá apresentar validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega.	85	KG
43	**Farinha de trigo –** Farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico, pacote com 05 Kg. Produto de acordo com a RDC no 344, de 13 de dezembro de 2002. O produto deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isenta de matéria terrosa e parasitas, não podendo estar úmida, fermentada e rançosa. De aparência uniforme e sem grumos de cor branca, com leves tons de amarelo, marrom ou cinza conforme o trigo de origem. De odor e sabor próprio. Deverá apresentar validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega.	45	Pacote
44	**Fermento em pó químico –** embalagem pote plástico de 250 g. aspecto e cor própria. O produto devera estar em conformidade com as leis especificas vigentes. Validade: mínimo de 6 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. Deverá apresentar validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega.	45	Unidade
45	**Laranja para suco (laranja pêra) -** fruto de tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, limpo, de vez (por amadurecer) e coloração uniforme apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa, e de origem orgânica. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	100	KG
	Leite em pó integral - Especificação: a)		

46	Organolépticas Aspecto - po uniforme sem granulos Cor - branco amarelada Odor e sabor - agradável, nao rancoso, semelhante ao do leite fluído b) Físico - químicas Proteína - mínimo 26 % Gordura - mínimo 26 % Umidade - máximo 3,5 % Àcidez em sólidos não gordurosos - máximo 18 % Solubilidade - mínimo 98 % Ámido - ausência Soro - ausência c) Microbiologicas Salmonella em 25 g - ausência Coliformes a 45° c - maximo 10/g Staphylococcus coagulase (+) - màximo 10 (2)/g Bacillus cerens - máximo 5 x 10 (3)/g e) Microscópicas Sujidades, larvas e parasitas - ausência. Validade - 12 meses Embalagem: saco de poliester aluminizado, rotulado, hermeticamente fechado por termossoldagem, contendo 400 gramas do produto, acondicionado em caixa de papelão reforcado de até 20 kg. A embalagem primária do produto deverá ser de material resistente com comprovada taxa de permeabilidade ao vapor de água - TPVA máxima individual de 0,77g água/m(2)/dc a 38°C 90% UR em ensáio de caracterização com, no mínimo, quatro corpo-de-prova do material da embalagem. O produto deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Ministério da Agricultura e Abastecimento.	200	Pacote
47	**Leite Sem Lactose -** Leite de vaca, sem adulterações, zero lactose conforme legislação, líquido, cor branca, odor e sabor característicos, acondicionado em embalagem longa vida UHT/ UAT (ultra alta temperatura), em caixa cartonada, de 1 litro, validade até 4 meses. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção.	50	Litro
48	**Lentilha –** Lentilha seca, partida, safra nova, grupo II, tipo 1. Deve conter na embalagem identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Validade de 6 meses a contar da data da entrega. Acondicionada em embalagem plástica translúcida de 500g. O produto deverá obedecer aos limites máximos de matérias estranhas e impurezas para o tipo I, correspondentes a 0,5%,	85	Pacote

	conforme Anexo I da portaria nº 65 de 16/02/93 de Ministério da Agricultura – MA.		
49	**Maçã gala –** tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade; fresca, limpa, coloração uniforme; aroma, cor e sabor típicos da espécie, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	600	KG
50	**Mamão formosa -** tamanho médio de 1 kg, com características íntegras e de primeira qualidade; fresco, de vez (por amadurecer), limpo, coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; aroma, cor e sabor típicos da espécie; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	600	KG
51	**Mandioca branca –** Congelada, descascada, branca, embalada em saco plástico com no máximo 5 Kg, higienizadas, corte em toletes com aproximadamente 8 cm de comprimento, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, firme e intacta, livre de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas.	50	KG
52	**Manga -** tamanho médio, com características íntegras e de primeira qualidade, fresco, de vez (por amadurecer), limpa, coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; aroma, cor e sabor típicos da espécie; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica.	600	KG
53	**Margarina com sal** – Margarina de consistência cremosa, com sal, vitamina A de 15 a 50 mil U.I., com 60% de lipídeos, conservada em temperatura ambiente, acondicionada em pote plástico de 500	45	Unidade

	gramas, fechados, e proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial. Validade de 6 meses a contar da data da entrega.		
54	**Margarina com sal sem leite -** Margarina de consistência cremosa, sem adição de leite, com sal, vitamina A de 15 a 50 mil U.I., com 60% de lipídeos, conservada em temperatura ambiente, acondicionada em pote plástico de 500 gramas, fechados, e proveniente de estabelecimento sob inspeção oficial. Validade de 6 meses a contar da data da entrega.	12	Unidade
55	**Macarrão de sêmola com ovos -** para sopa, *tipo Cabelo de Anjo*. Ingredientes: farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos pasteurizados, corante naturais de urucum e cúrcuma. Umidade máxima de 13% por kg. Após cozimento cortes soltos de consistência macia (não papa ou pegajosa). Livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. Validade de 12 meses a partir da data de entrega. Embalagem translúcida, atóxico, resistente. Embalagem de 500g.	55	Pacote
56	**Macarrão de sêmola com ovos -** para sopa, *de letrinhas*. Ingredientes: farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos pasteurizados, corante naturais de urucum e cúrcuma. Umidade máxima de 13% por kg. Após cozimento cortes soltos de consistência macia (não papa ou pegajosa). Livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. Validade de 12 meses a partir da data de entrega. Embalagem translúcida, atóxico, resistente. Embalagem de 500g.	30	Pacote
57	**Macarrão de sêmola com ovos -** para sopa, *tipo parafuso*. Ingredientes: farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos pasteurizados, corante naturais de urucum e cúrcuma. Umidade máxima de 13% por kg. Após cozimento cortes soltos de consistência macia (não papa ou pegajosa). Livre de matéria terrosa, parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. Validade de 12 meses a partir da data de entrega. Embalagem translúcida, atóxico, resistente. Embalagem de 500g.	40	Pacote

58	**Milho enlatado –** lata ou embalagem íntegra cartonada com 200g. Com grãos inteiros de milho cozido, com líquido, isento de sujidades, parasitos e larvas. Cor: amarelo. Odor: característico, isento de odores estranhos. Sabor: característico, isento de sabores estranhos. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	120	Unidade
59	**Moranga cabotiá –** tamanho médio de 1,7 kg à 2 kg, de primeira qualidade, livre de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa.	60	KG
60	**Óleo de soja –** refinado, 100% natural. Não deve apresentar embalagem frágil, com ferrugem, mistura de outros óleos, cheiro forte e intenso, volume insatisfatório. Embalagem: Acondicionada em recipientes de plástico, de 900 ml, não apresentado ferrugem, amassamento, vazamento e abaulamento. Prazo de validade: Mínimo de 6 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.	120	Unidade
61	**Orégano -** desidratado, deve ser constituído de folhas sãs, limpas e desidratadas, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Deve apresentar coloração verde pardacenta, aspecto, cheiro e sabor característico. Embalagens de 100g, com dizeres de rotulagem, data de validade, conforme legislação vigente. Legislação: Resolução - RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005.	06	Pacote
62	**Ovos vermelhos de granja -** grandes, de galinha, com casca íntegra, limpos (sem lavar com água) parasitas ou larvas; não deve apresentar quaisquer lesões de ordem física, mecânica ou biológica. Devem ser entregues em embalagens de 01 dúzia, com nome do produtor, data da embalagem e de validade visível.	200	Dúzia
63	**Pão Francês** - 50 gramas cada. Produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, preparado com farinha trigo, fermento biológico, sal, açúcar, margarina podendo conter outros ingredientes, desde que declarados e	100	KG

	aprovados pela ANVISA. Embalados em saco plástico transparente com rótulo do produto, data de fabricação e validade. Embalagens com 2 kg.		
64	**Pão de cachorro quente -** 50 gramas cada. Produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, preparado com farinha trigo, fermento biológico, sal, açúcar, margarina podendo conter outros ingredientes, desde que declarados e aprovados pela ANVISA. Embalados em saco plástico transparente com rótulo do produto, data de fabricação e validade. Embalagens com 2 kg.	250	KG
65	**Pão de centeio -** 50 gramas cada. Produto obtido pela cocção, em condições técnicas e higiênico-sanitárias adequadas, preparado com farinha de trigo integral, fermento biológico, sal, açúcar, margarina, podendo conter outros ingredientes desde que declarados e aprovados pela ANVISA. Embalados em saco plástico transparente com rótulo do produto, data de fabricação e validade.	85	KG
66	**Pão de forma fatiado -** Pão de forma fatiado verticalmente, isento de gordura trans. Acondicionado em pacotes com aproximadamente 700 gramas. Fatiado verticalmente com aproximadamente 25 gramas cada. Embalagens com aproximadamente 24 fatias. Embalados em saco plástico transparente com rótulo do produto, data de fabricação e validade.	220	Unidade
67	**Pernil suíno desossado e sem pele –** de primeira qualidade, congelado, manipulada em boas condições higiênicas provenientes de animais em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e Ministério de Agricultura, contendo na embalagem o SIF, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CGC, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso).Transporte em caixas térmicas. Peça de 2 a 4 kg.	180	KG

68	**Presunto cozido fatiado** – sem capa de gordura, de primeira qualidade. A embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em embalagens de 200g lacradas. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá atender as especificações técnicas da portaria n° 369 de 04/09/1997 do Ministério da agricultura e do Abastecimento e do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal. Validade mínima de 60 dias a partir da data de entrega. Conservação em ambiente refrigerado.	180	Pacote
69	**Queijo mussarela fatiado –** com odor característico, sem umidade e manchas de fungos. De acordo com a legislação sanitária e Ministério de Agricultura, contendo na embalagem o SIF, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CGC, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso). Conservação em ambiente refrigerado. Embalagem com 150 g.	250	Pacote
70	**Sal refinado iodado** – Não devem apresentar sujidade, umidade, misturas inadequadas ao produto. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno transparente. Prazo de validade: Mínimo de 3 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.	55	KG
71	**Sagu** – sagu sem sabor, sob a forma granulada obtido a partir de fécula de mandioca submetido a processo tecnológico adequado, atendendo as condições gerais da nta n.° 37 do código sanitário municipal de alimentos. Acondicionado de acordo com a praxe do fabricante, devidamente rotulado e identificado nos aspectos qualitativo, quantitativo, prazo de validade, marca comercial, procedência de	80	Pacote

	fabricação, número do registro no órgão competente e demais dados conforme as disposições de legislação em vigor. Em embalagem de 500g. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.		
72	**Tomate paulista –** de tamanho médio, com características íntegras, apresentando-se mesclado (maduro e de vez por amadurecer) e de primeira qualidade; fresco, limpo, coloração uniforme; apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo; isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer tipo de lesão, física, biológica ou mecânica.	250	KG
73	**Vinagre de vinho tinto** – vinagre de vinho tinto, agrin escuro, fermentado acético de álcool e água potável, conservante INS 224, corante natural INS 150c, acidez 4,0%, acondicionado em embalagem pet com tampa inviolável, hermeticamente vedado com capacidade de 2 litros, validade mínima de 6 meses a contar a partir da data de entrega. Na embalagem deverá constar o nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e tabela de informação nutricional.	40	Unidades

1.1 Os itens listados serão adquiridos fracionadamente e deverão se entregue na Secretária Municipal de Educação, pois são quantidades estimadas sendo considerados apenas para fins de adjudicação e posterior convocação para assinatura do contrato. As licitantes obterão apenas o direito e a exclusividade de fornecimento dos referidos itens até o término da vigência contratual. Alertamos a todos os licitantes, para fins de planejamentos orçamentários que os mesmos não estão obrigados a adquirir previamente o material. O Município não se responsabilizará por prejuízos financeiros, não cabendo por parte dos licitantes qualquer alegação sobre expectativa da compra.

2 - DA HABILITAÇÃO

2.1. Poderão participar da Licitação, pessoas jurídicas, de acordo com as especificações do presente Edital.

2.2. Somente estarão aptas a participar do procedimento licitatório as pessoas jurídicas, que solicitarem cadastramento **até o dia 22 de janeiro de 2019.**

2.3. Para fins de registro no Cadastro de Fornecedores e implementação de condição para participação no procedimento licitatório, **às pessoas jurídicas deverão apresentar e comprovar:**

2.3.1. Declaração de que não emprega menores de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e de qualquer trabalho a menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos, conforme artigo 7°, inciso XXXIII, combinado com o artigo 27, inciso V da Lei 8.666/93.

2.3.2. A sua **Habilitação Jurídica**, através:

a) Cédula de identidade dos diretores;

b) Registro comercial no caso empresa individual;

c) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedade comercial, e no caso de sociedades por ações ou entidades filantrópicas ou sem fins lucrativos, acompanhamento de documento de eleições de seus administradores;

2.3.3. A sua **Regularidade Fiscal**, via:

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica;

b) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes do Estado ou do Município, relativo ao domicilio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

c) Prova de regularidade com a Fazenda Municipal da sede da empresa;

d) Prova de regularidade relativa à seguridade social, demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei; (certidão conjunta INSS/Receita Federal);

e) Prova de regularidade junto ao fundo de garantia por tempo de serviço (FGTS);

f) Prova de regularidade com a Fazenda Estadual;

g) Prova de regularidade com a Fazenda Federal **(Receita Federal e Procuradoria da Fazenda Nacional).**

h) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei n° 5.452, de 1° de maio de 1943, e de acordo com a Lei Federal n° 12440/2011.

2.3.4. A sua **Qualificação Econômica-Financeira**, via:

a) Certidão negativa de falência ou concordata expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, em prazo não superior 30 (trinta) dias da data designada para entrega dos envelopes.

b) Declaração sob as penas da lei, firmada pelo representante legal da licitante de que não foi declarada inidônea para licitar ou contratar com a Administração Pública;

c) Declaração de que aceita os termos e condições do Edital de Tomada de Preços em epígrafe.

d) Declaração de aceitação e atendimento pleno e integral das disposições dos itens 13.3 a 13.8 do presente edital.

2.3.5. A sua **Idoneidade Financeira**, através da apresentação:

a) Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados a mais de 03 (três) meses da data de apresentação da proposta.

2.4 - A empresa que pretende se utilizar dos benefícios previstos nos art. 42 à 45 da Lei complementar 123, de 14/12/06, deverão apresentar, no envelope de Documentação (Envelope 01), DECLARAÇÃO, firmada por contador de que se enquadra como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, além dos demais documentos previstos neste edital.

2.5 - As cooperativas que tenham auferido, no calendário anterior, receita bruta até o limite de R$ 2.400.000,00 (dois milhões e quatrocentos mil reais), gozarão dos benefícios previstos nos art. 42 à 45 da lei complementar 123, conforme disposto no art. 34, da Lei 11.488, de 15/06/07, desde que também apresentem, no envelope de Documentação (Envelope 01), DECLARAÇÃO, firmada por contador, de que se enquadra no limite da receita referida acima, além dos demais documentos previstos neste edital.

2.6 - A Microempresa e Empresa de Pequeno Porte, bem como a Cooperativa que atender ao item 2.4 e/ou 2.5, que possuir restrição em qualquer dos documentos de regularidade fiscal, previstos no item 2.3.3, terá sua habilitação condicionada à apresentação de nova documentação, que comprove a sua regularidade

em dois dias úteis, a contar da data em que for declarada como vencedora do certame;

2.7 - O beneficio de que trata o item anterior não eximirá a microempresa, a empresa de pequeno porte e a cooperativa, da apresentação de todos os documentos, ainda que apresente alguma restrição;

2.8 - O prazo de que trata o item 2.6, poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, a critério da Administração, desde que seja requerido pelo interessado, de forma motivada e durante o transcurso do respectivo prazo;

2.9 - A não regulamentação da documentação, no prazo fixado no item 2.8, implicará na decadência do direito à contratação, sem prejuízos das penalidades previstas no edital, sendo facultado à administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

2.10 - Os documentos enumerados nos itens anteriores poderão ser apresentados em original, por cópia autenticada por Tabelião ou por funcionário do Município, ou por publicação em um órgão da imprensa oficial, ficando dispensados somente os documentos originais emitidos pelo sistema de Internet.

3 - CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DA DOCUMENTAÇÃO E PROPOSTAS

3.1. A documentação e propostas serão recebidas pela Comissão Permanente de Licitações, em dois envelopes distintos, fechados, contendo na sua parte externa as seguintes inscrições:

PREFEITURA MUNICIPAL DE TUPANCI DO SUL
EDITAL DE TOMADA DE PREÇO 01/2019
ENVELOPE N° 01 - DOCUMENTAÇÃO
PROPONENTE (NOME COMPLETO DA EMPRESA)

PREFEITURA MUNICIPAL DE TUPANCI DO SUL
EDITAL DE TOMADA DE PREÇO 02/2019
ENVELOPE N° 02 - PROPOSTA
PROPONENTE (NOME COMPLETO DA EMPRESA)

3.2. O ENVELOPE N° 01 deverá conter:

a) Certificado de registro Cadastral fornecido pelo Município, e específico para o presente processo licitatório, o qual comprovará o atendimento das disposições do item 2.3.1 do presente edital, inclusive os documentos de regularidade fiscal que tenham vencido entre a expedição do Certificado de Registro Cadastral e o recebimento das propostas;

b) Declaração da empresa que pretende se utilizar dos benefícios previstos nos art. 42 à 45 da Lei complementar 123, de 14/12/06, firmada pelo contador, quando enquadrada nesta situação;

c) Se o proponente for representado por procurador, deverá juntar procuração com poderes para decidir a respeito dos atos constantes da presente licitação.

3.2. O ENVELOPE N° 02 deverá conter:

a) A Proposta financeira, rubricadas em todas as vias e assinada no final, sem emendas ou rasuras, contendo os valores unitários e totais dos itens cotados, conforme descrição e quantidades exigidas pelo Edital;

b) Deverá a empresa participante apresentar proposta em meio magnético, conforme arquivos de dados e gerador a disposição no site www.tupancidosul.rs.gov.br, sendo que é item obrigatório para participar do presente edital, além da proposta impressa em papel e devidamente assinada conforme disposto na Lei 8666/93 e suas alterações.

4 - DO JULGAMENTO

4.1. O julgamento será realizado pela comissão de licitações, levando em consideração o **menor preço por item.**

4.2. Para efeito de julgamento, esta licitação é do tipo **menor preço.**

4.3. Serão aceitas propostas em valores expresso até 02 (dois) dígitos após a vírgula.

4.3. Esta licitação será processada e julgada com a observância do previsto nos artigos 43 e 44 e seus incisos e parágrafos da lei n° 8.666/93 e suas alterações.

4.4. Em caso de empate entre duas ou mais propostas, será utilizado o sorteio, em ato público, com a convocação prévia de todos os licitantes.

4.5. O prazo de validade da proposta é de 60 (sessenta) dias a contar da data aprazada para sua entrega.

4.6. Esta licitação será processada e julgada por uma Comissão de Licitação, que poderá ser assessorada por técnicos e/ou especialistas.

4.7. Serão desclassificadas as propostas com preços excessivos ou que, após análise da Comissão de Licitação, contiverem preços manifestamente inexequíveis. Neste caso, antes da desclassificação, a Comissão de Licitação marcará, por escrito, o prazo de 05 (cinco) dias corridos para que a firma prove, por escrito, a compatibilidade dos preços com os praticados no mercado e com o preço atualizado do orçamento anexo ao edital. Se a justificativa não for aceita, efetivar-se-á a desclassificação.

5 - DOS RECURSOS

5.1. Em todas as fases da presente licitação, serão observadas as normas previstas nos incisos, alíneas e parágrafos do artigo 109 da Lei n° 8.666/93.

5.2. Não será conhecido recurso cuja parte tenha sido apresentada fora do prazo legal e/ou subscrito por procurador não habilitado legalmente no processo a responder pelo licitante.

5.3. Para fins de recebimento e análise das impugnações e recursos, somente serão aceitas àquelas devidamente protocolados junto ao Protocolo Geral desta Municipalidade, não sendo considerados àqueles encaminhados por fax, correio postal ou correio eletrônico, ou, entregues sem o devido protocolo.

6 - DOS PREÇOS E SUAS ALTERAÇÕES

6.1. O preço deve ser estipulado, por unidade e pelo quantitativo, já incluídos os tributos, encargos, fretes, seguros e demais ônus, devendo o valor global ser apresentado também por extenso.

6.2. O preço deverá ser fixo e irreajustável durante a validade da proposta.

6.3. Os preços deverão ser cotados com três casas decimais.

6.4. O preço poderá ser alterado, para preservar o equilíbrio econômico-financeiro, na forma do artigo 65 da Lei 8.666/93.

6.5. Nos termos da letra "d" do supracitado artigo o contrato poderá ser alterado para restabelecer o equilíbrio econômico-financeiro na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis, ou previsíveis, porém de consequências incalculáveis retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou ainda, em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual.

6.6. O pedido de alteração de preço deverá ser endereçado ao Presidente da Comissão de Licitação, que decidirá no prazo de 48 horas, cabendo ao contratado apresentar recurso no prazo de 24 horas ao Senhor Prefeito Municipal, que também decidirá no prazo de 48 horas. Em ambas as instâncias o pedido será analisado pela Assessoria Jurídica, que também emitirá parecer.

6.7. É vedado ao Contratado interromper o fornecimento enquanto tramita o processo de revisão de preço, estando, caso contrário, sujeito às penalidades previstas.

7 - DA QUALIDADE DOS PRODUTOS

7.1. Todos os gêneros alimentícios, no ato da entrega devem possuir 80 % do prazo de validade vigente. As hortaliças e frutas devem apresentar grau de maturação entre 70 e 80%.

7.2. Os produtos devem ser entregues nas E.M.E.F. João Munari e E.M.E.I. Criança Feliz, até as 09:00 horas conforme pedido semanal a ser repassado pela nutricionista, sendo que este pode sofrer alterações de acordo com a necessidade. Os Produtos referentes à E.M.E.F. Santa Terezinha devem ser entregues na Prefeitura Municipal de Tupanci do Sul, no mesmo horário estabelecido às demais escolas.

7.3. No recebimento, se algum alimento não atender as características solicitadas e os requisitos das legislações pertinentes de cada produto, o mesmo será devolvido, devendo este

ser substituído imediatamente pelo mesmo gênero alimentício de acordo com o solicitado.

7.4. Os gêneros alimentícios deverão ser apresentados em embalagens limpas, que não causem ferimentos ao produto e respeitem a legislação vigente.

7.5. Durante o transporte, os produtos devem estar acondicionados em caixas plásticas com boas condições de higiene e limpeza. Os produtos perecíveis refrigerados e congelados, durante o transporte e entrega, devem estar acondicionados em caixas térmicas, higienizadas.

7.5. Os produtos de origem animal devem se apresentar conforme legislação vigente: MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO.

7.5.1. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 83, DE 21 DE NOVEMBRO DE 2003. – Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Carne Moída de Bovino.

7.5.2. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22, DE 24 DE NOVEMBRO DE 2005. - Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado. Principalmente no que diz respeito aos itens 3.4 e 5 desta legislação.

7.5.3. A rotulagem dos produtos de origem animal deve ser feita exclusivamente nos estabelecimentos processadores, habilitados pela autoridade competente do país de origem, para elaboração ou fracionamento.

7.6. INFORMAÇÃO OBRIGATÓRIA

7.6.1. Caso o presente Regulamento Técnico ou um regulamento técnico específico não determine algo em contrário, a rotulagem de produto de origem animal embalado deve apresentar, obrigatoriamente, as seguintes informações:

7.6.2. Denominação (nome) de venda do produto de origem animal: o nome do produto de origem animal deve ser indicado no painel principal do rótulo em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos e outros dizeres. O tamanho da letra utilizada deve ser proporcional ao tamanho utilizado para a indicação da marca comercial ou logotipo caso existam;

7.6.3. lista de ingredientes: a lista de ingredientes deve ser indicada no rótulo em ordem decrescente de quantidade, sendo os aditivos citados com função e nome e número de INS;

7.6.4. conteúdos líquidos: o(s) conteúdo(s) líquido(s) devem ser indicado(s) no painel principal do rótulo de acordo com o

Regulamento Técnico Específico;- identificação da origem; nome ou razão social e endereço do estabelecimento;- nome ou razão social e endereço do importador, no caso de produtos de origem animal importado;- carimbo oficial da Inspeção Federal;- Categoria do abelecimento, de acordo com a classificação oficial quando do registro do mesmo no DIPOA;- CNPJ;- conservação do produto;- marca comercial do produto;- identificação do lote;- data de fabricação;- prazo de validade;- composição do produto;- indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº----/-----; e instruções sobre o preparo e uso do produto de origem animal comestível ou alimento, quando necessário.

8 - DO PRAZO PARA A ASSINATURA DO CONTRATO

8.1. Esgotados todos os prazos recursais, a Administração, persistindo o interesse na contratação, no prazo de até 05 dias, convocará o vencedor para assinar o contrato, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da referida Legislação.

8.2. O prazo de que trata o item anterior poderá ser prorrogado uma vez, pelo mesmo período, desde que seja feito de forma motivada e durante o transcurso do prazo constante do item 8.1.

8.3. Se, dentro do prazo, o convocado não assinar o contrato, a Administração convocará os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado, inclusive quando os preços atualizados pelo critério previsto neste edital, ou então revogará a licitação, sem prejuízo da aplicação da pena de multa e mais a suspensão temporária de participar em licitação e impedindo de contratar com a Administração, pelo prazo de dois anos.

8.4. O contrato para o atendimento das disposições do presente Edital poderá ser fracionado, visando o atendimento e a necessidade da administração municipal, não havendo obrigação de quantidade, nem periodicidade de contratação.

9 - DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

9.1. O pagamento será efetuado em até 30 dias, após a entrega dos alimentos, e com a apresentação de documentos fiscais probantes.

9.2. O contrato poderá ser rescindido, unilateralmente, total ou parcialmente, com aviso prévio de 15 (quinze) dias e nas demais condições previstas na Lei de Licitações, hipótese em que o Município-Contratante não terá obrigação de pagar qualquer espécie de indenização.

9.3. Somente serão pagos os itens que forem autorizados e solicitados pela Secretaria Municipal de Educação, conforme as suas necessidades.

10 - DA DOTAÇÃO

10.1. A presente despesa correrá por conta de dotações orçamentárias específicas, constantes da lei-de-meios em execução.

11 – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1. O adjudicatário que, convocado no prazo de validade de sua proposta, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar a contratação, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com o Município, e será descredenciado dos sistemas de cadastramento a que estiver inscrito, pelo prazo de até 02(dois) anos, sem prejuízo das multas aplicáveis e demais cominações legais.

11.2. Ficam estabelecidos os seguintes percentuais de multas, decorrentes do descumprimento contratual:

11.2.1. 0,3% (três décimos por cento) por dia, até o 10 o (décimo) dia de atraso, da entrega do produto sobre o valor da parcela, por ocorrência;

11.2.2. 20% (vinte por cento) sobre o valor do saldo do valor do contrato, no caso de atraso superior a 10 (dez) dias, com a conseqüente rescisão contratual, quando for o caso;

11.2.3. 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato, no caso da adjudicatária, injustificadamente, desistir do mesmo ou causar a sua rescisão;

11.2.4. O valor das multas aplicadas, após regular processo administrativo, deverá ser pago por meio de guia própria ao Município de Cordisburgo, no prazo máximo de 3 (três) dias úteis a contar da data da sua aplicação ou poderá ser descontado dos pagamentos das faturas devidas pelo Município, quando for o caso;

11.2.5. As sanções previstas poderão ser aplicadas cumulativamente, de acordo com a gravidade do descumprimento, após regular processo administrativo, garantido o contraditório e a ampla defesa.

12 - ATRIBUIÇÕES DA COMISSÃO DE LICITAÇÃO

12.1. Caberá à Comissão Permanente de Licitação:

12.1.1. Receber os envelopes de "Documentação e Proposta" na forma estabelecida por este Edital.

12.1.2. Proceder à abertura dos envelopes contendo a "Documentação", que será rubricada por todos os presentes, folha por folha.

12.1.3. Examinar a documentação, nos termos deste Edital, rejeitando a apresentada de maneira deficiente ou incompleta. Neste caso, o envelope de nº 2 "proposta", fechado e rubricado por todos os presentes, será devolvido ao interessado após a homologação do julgamento final da licitação objeto deste Edital.

12.1.4. Uma vez abertos os envelopes da "Documentação", julgados habilitados ou rejeitados os licitantes, depois de cumpridos os prazos recursais art. 109º da Lei 8.666/93, a Comissão Permanente procederá a abertura dos envelopes contendo as propostas dos proponentes habilitados, determinando que sejam lidas e rubricadas pelos presentes.

12.1.4.1. No caso de haver renúncia expressa de todos os licitantes da interposição de recurso de que trata o art. 109, I, ""a"" da lei 8.666/93, a Comissão Permanente procederá de imediato a abertura dos envelopes contendo as propostas dos proponentes habilitados.

12.1.4.2. No caso de não haver a renúncia expressa de todos os licitantes da interposição de recurso, nos termos do item anterior, a Comissão Permanente designará a data da abertura da nova

reunião para o julgamento dos recursos interpostos e abertura dos envelopes "proposta", ficando cientes os licitantes da designação.

12.1.5. Havendo a inabilitação dos licitantes, e permanecendo a mesma situação após a homologação do julgamento final, o envelope de nº 2 "proposta", fechado e rubricado por todos os presentes, será devolvido aos respectivos licitantes.

12.1.6. Lavrar atas circunstanciadas das sessões da licitação, que serão assinadas pelos membros da Comissão Permanente e por todos os licitantes presentes, independente de terem ou não sido julgados habilitados.

12.1.7. No término de seus trabalhos, a Comissão Permanente elaborará o relatório final, concluindo, formal e explicadamente, com a recomendação do proponente vencedor, nos termos dispostos neste Edital, podendo ainda, quando julgar conveniente, propor a revogação ou anulação da licitação, dentro do prazo, justificando a proposição.

12.1.8. A Comissão Permanente, em qualquer fase da licitação, poderá promover diligência, visando esclarecer ou completar a instrução do processo.

12.1.9. Não se considerará qualquer oferta de vantagem não prevista neste Edital, baseada nas ofertas dos demais licitantes.

13 - DAS DISPOSIÇÕES ATINENTES ÀS CONTRATAÇÕES

13.1. Os itens licitados serão adquiridos conforme solicitação da Secretaria Municipal da Educação, de acordo com as suas necessidades e quantitativos, devendo as empresas vencedoras disponibilizar os mesmos em um **prazo máximo de 5 dias a contar da solicitação.**

13.3. Todos os itens entregues pelas empresas vencedoras, deverão apresentar as embalagens em perfeito estado de conservação.

13.4. O Contrato a ser firmado com o (s) licitante (s) vencedor (es), terá vigência durante o exercício fiscal de 2019, contado da data de sua assinatura e encerrando-se com a entrega e o pagamento total dos itens, ou no dia 31/12/2019, após o qual será rescindido automaticamente sem que haja necessidade de aviso,

notificação judicial ou extrajudicial, podendo ser prorrogado ou aditivado mediante termo 7

14 - DISPOSIÇÕES GERAIS

14.1. Não serão consideradas as propostas que deixarem de atender qualquer das disposições do presente edital, ou que forem consideradas inexequíveis.

14.2. Não serão admitidas, por qualquer motivo, modificação ou substituições das propostas ou quaisquer outros documentos.

14.3. Só terão direitos a usar a palavra, rubricar as propostas, apresentar reclamação ou recursos, assinar atas e os contratos, os licitantes ou seus representantes credenciados e os membros da comissão julgadora.

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

14.5. A inabilitação do licitante em qualquer das fases do procedimento licitatório importa preclusão do seu direito de participar das fases subsequentes.

14.6. Em nenhuma hipótese será concedido prazo para apresentação da documentação e propostas exigidas no Edital e não apresentadas na reunião de recebimento, ficando neste caso as propostas inabilitadas, sem direito ao recurso previsto na Lei 8.666/93.

14.7. Os documentos retirados dos envelopes, para o julgamento da habilitação, serão rubricados pela Comissão Permanente e pelos representantes ou procuradores das empresas licitantes. O procedimento será repetido quando da abertura das propostas.

14.8. É parte integrante deste Edital a Minuta Contratual que segue anexa;

14.9. Ao Prefeito fica assegurado o direito de, no interesse do Município, revogar ou anular a presente licitação, conforme lhe faculta o artigo 49, da Lei nº 8.666.

14.10. Do contrato a ser assinado com o vencedor da presente licitação, cuja minuta é anexa ao presente edital, deverá constar, obrigatoriamente, as hipóteses de rescisão do contrato, previstas pelo artigo nº 78, da legislação atinente.

14.11. Fica assegurado a readequação do equilíbrio econômico do contrato, sempre que os custos forem alterados, para atender a legislação específica Federal e Estadual.

14.12. Fica eleito o Foro da Comarca de São Jose do Ouro para dirimir quaisquer litígios decorrentes deste Edital.

14.13. Maiores informações serão prestadas aos interessados no horário expediente, junto à Prefeitura Municipal de Tupanci do Sul, pelo telefone (54) 3616-9242, e-mail: licitatupancidosul@gmail.com ou ainda pelo site do município: www.tupancidosul.rs.gov.br.

Tupanci do Sul RS, 07 de janeiro de 2019.

CLODOMAR FERMINO SOARES
PREFEITO MUNICIPAL

MINUTA CONTRATO DE AQUISIÇÃO DE .....

CONTRATO ADMINISTRATIVO PARA AQUISIÇÃO DE .....

O MUNICÍPIO DE TUPANCI DO SUL, pessoa jurídica de direito público interno, com sede na Av. Luiz Panisson, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 90.484.420/0001-57, neste ato representado pelo Prefeito Municipal, Sr. **CLODOMAR FERMINO SOARES**, denominado de **CONTRATANTE**, e, do outro lado, a empresa ..... denominada de **CONTRATADA**, com fundamento na Lei Federal nº. 8.666/93 e no PROCESSO LICITATÓRIO MODALIDADE TOMADA DE PREÇO Nº xx/xxxx, firmam o presente contrato, nos termos das cláusulas que seguem e que são mutuamente aceitas pelas partes:

1. AQUISIÇÃO DE MERENDA ESCOLAR PARA ATENDER A DEMANDA DA SECRETADIA DE EDUCAÇAO, conforme segue:

2. Todos os gêneros alimentícios, no ato da entrega devem possuir 80 % do prazo de validade vigente. As hortaliças e frutas devem apresentar grau de maturação entre 70 e 80%.
3. Os produtos devem ser entregues nas E.M.E.F. João Munari e E.M.E.I. Criança Feliz, até as 09:00 horas conforme pedido semanal a ser repassado pela nutricionista, sendo que este pode sofrer alterações de acordo com a necessidade. Os Produtos referentes à E.M.E.F. Santa Terezinha devem ser entregues na Prefeitura Municipal de Tupanci do Sul, no mesmo horário estabelecido às demais escolas.
4. No recebimento, se algum alimento não atender as características solicitadas e os requisitos das legislações pertinentes de cada produto, o mesmo será devolvido, devendo

este ser substituído imediatamente pelo mesmo gênero alimentício de acordo com o solicitado.

5. Os gêneros alimentícios deverão ser apresentados em embalagens limpas, que não causem ferimentos ao produto e respeitem a legislação vigente.
6. Durante o transporte, os produtos devem estar acondicionados em caixas plásticas com boas condições de higiene e limpeza. Os produtos perecíveis refrigerados e congelados, durante o transporte e entrega, devem estar acondicionados em caixas térmicas, higienizadas.
7. Os produtos de origem animal devem se apresentar conforme legislação vigente: MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO.
8. INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 83, DE 21 DE NOVEMBRO DE 2003. – Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Carne Moída de Bovino.
9. INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 22, DE 24 DE NOVEMBRO DE 2005. – Regulamento Técnico para Rotulagem de Produto de Origem Animal Embalado. Principalmente no que diz respeito aos itens 3.4 e 5 desta legislação.
10. A rotulagem dos produtos de origem animal deve ser feita exclusivamente nos estabelecimentos processadores, habilitados pela autoridade competente do país de origem, para elaboração ou fracionamento.
11. INFORMAÇÃO OBRIGATÓRIA

Caso o presente Regulamento Técnico ou um regulamento técnico específico não determine algo em contrário, a rotulagem de produto de origem animal embalado deve apresentar, obrigatoriamente, as seguintes informações:

- denominação (nome) de venda do produto de origem animal:

o nome do produto de origem animal deve ser indicado no painel principal do rótulo em caracteres destacados, uniformes em corpo e cor, sem intercalação de desenhos e outros dizeres. O tamanho da letra utilizada deve ser proporcional ao tamanho utilizado para a indicação da marca comercial ou logotipo caso existam;

- lista de ingredientes: a lista de ingredientes deve ser indicada no rótulo em ordem decrescente de quantidade, sendo os aditivos citados com função e nome e número de INS;
- conteúdos líquidos: o(s) conteúdo(s) líquido(s) devem ser indicado(s) no painel principal do rótulo de acordo com o Regulamento Técnico Específico;
- identificação da origem;
- nome ou razão social e endereço do estabelecimento;
- nome ou razão social e endereço do importador, no caso de produtos de origem animal importado;
- carimbo oficial da Inspeção Federal;

- Categoria do estabelecimento, de acordo com a classificação oficial quando do registro do mesmo no DIPOA;
- CNPJ;
- conservação do produto;
- marca comercial do produto;
- identificação do lote;
- data de fabricação;
- prazo de validade;
- composição do produto;
- indicação da expressão: Registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA sob nº----/-----; e
- instruções sobre o preparo e uso do produto de origem animal comestível ou alimento, quando necessário.

12. O presente ato terá vigência durante o exercício fiscal de 2019 contado da data de sua assinatura e encerrando-se com a entrega e o pagamento total dos alimentos, ou no dia 31/12/2019, após o qual será rescindido automaticamente sem que haja necessidade de aviso, notificação judicial ou extrajudicial, podendo ser prorrogado ou aditivado mediante termo aditivo e concordância de ambas as partes.

13. Os alimentos licitados serão adquiridos conforme solicitação da Secretaria Municipal da educação, de acordo com as suas necessidades e quantitativos, devendo as empresas vencedoras disponibilizar os mesmos em um prazo máximo de 5 dias.

14. O CONTRATANTE pagará à CONTRATADA o valor total de R$ xxxxxx (xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx), em até 30 dias após a entrega e apresentação da nota fiscal.

15. Nos termos do art. 65 da Lei 8.666/93 o contrato poderá ser alterado para restabelecer o equilíbrio econômico-financeiro na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis, ou previsíveis, porém de consequências incalculáveis retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou ainda, em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual;

16. O pedido de alteração de preço deverá ser endereçado ao Presidente da Comissão de Licitação, que decidirá no prazo de 48 horas, cabendo ao contratado apresentar recurso no prazo de 24 horas ao Senhor Prefeito Municipal, que também decidirá no prazo de 48 horas. Em ambas as instâncias o pedido será analisado pela Assessoria Jurídica, que também emitirá parecer;

17. É vedado ao Contratado interromper o fornecimento enquanto tramita o processo de revisão de preço, estando, caso contrário, sujeito às penalidades previstas.

18. A presente despesa correrá por conta de dotações orçamentárias específicas, constantes da lei-de-meios em execução.
    0702 07 Ensino Infantil E Fundamental
    117 339030000000 Material De Consumo
    2029 manutenção no ensino fundamental

19. A CONTRATADA é responsável pelas obrigações trabalhistas e previdenciárias decorrentes da relação empregatícia mantida com prepostos e empregados para cumprir o objeto da presente contratação.

20. A CONTRATADA que, convocado no prazo de validade de sua proposta, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar a contratação, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedida de licitar e contratar com o Município, e será descredenciada dos sistemas de cadastramento a que estiver inscrito, pelo prazo de até 02(dois) anos, sem prejuízo das multas aplicáveis e demais cominações legais.

21. Ficam estabelecidos os seguintes percentuais de multas, decorrentes do descumprimento contratual:

    a) 0,3% (três décimos por cento) por dia, até o 10 o (décimo) dia de atraso, da entrega do produto sobre o valor da parcela, por ocorrência;

    b) 20% (vinte por cento) sobre o valor do saldo do valor do contrato, no caso de atraso superior a 10 (dez) dias, com a conseqüente rescisão contratual, quando for o caso;

    c) 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato, no caso da adjudicatária, injustificadamente, desistir do mesmo ou causar a sua rescisão.

22. O valor das multas aplicadas, após regular processo administrativo, deverá ser pago por meio de guia própria ao Município de Tupanci do Sul, no prazo máximo de 03(três) dias úteis a contar da data da sua aplicação ou poderá ser

descontado dos pagamentos das faturas devidas pelo Município, quando for o caso;

23. As sanções previstas poderão ser aplicadas cumulativamente, de acordo com a gravidade do descumprimento, após regular processo administrativo, garantido o contraditório e a ampla defesa.

24. O presente contrato poderá ser rescindido, de pleno direito, nas seguintes situações:

    a. por ato unilateral da Administração, nos casos dos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei Federal nº 8.666/93;

    b. unilateralmente, total ou parcialmente, com aviso prévio de 15 (quinze), hipótese em que o CONTRATANTE não terá obrigação de pagar qualquer espécie de indenização.

    c. amigavelmente, por acordo entre as partes, desde que haja conveniência para a Administração, e

    d. judicialmente, nos termos da legislação.

25. Além das obrigações acordadas neste instrumento contratual, fica a CONTRATADA obrigada a manter durante a execução do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

26. Fica eleito o foro da Comarca de São José do Ouro, para dirimir eventuais dúvidas decorrentes do presente contrato.

27. E, por estarem justos e acordados, lavrou-se o presente contrato, em quatro vias de igual teor e forma, na presença de duas testemunhas, que, achado conforme e assinado, foi entregue as partes contratantes.

Tupanci do Sul, ...

MUNICIPIO DE TUPANCI DO SUL
CLODOMAR FERMINO SOARES
Contratante

Contratada

Testemunhas:

_____ _____