

EDITAL DE PREGÃO Nº 017.07/2015

Município de Boqueirão do Leão - RS
Secretaria de Administração e Planejamento
Edital Nº 2204.07/2015
Tipo de julgamento: Menor preço por item
Modalidade **PREGÃO PRESENCIAL**

*Edital de pregão para aquisição
de Alimentação Escolar.*

1. Preâmbulo

1.1 - A Prefeitura Municipal de Boqueirão do Leão – RS, torna-se público a abertura de procedimento licitatório na modalidade **PREGÃO DO TIPO MENOR PREÇO POR ITEM, COM PROPOSTA MAIS VANTAJOSA PARA O MUNICÍPIO**. A presente licitação será processada na conformidade do disposto na Lei Federal nº 10.520/2002 e subsidiariamente na Lei nº 8.666/93 Os Envelopes das Propostas e da Documentação de Habilitação serão recebidos pelo Pregoeiro, em sessão pública, a realizar-se no dia **23/10/2015 às 10 horas**, na Prefeitura, Rua Sinimbu, nº 644 Centro.

2 . Do Objeto

2.1 - A presente Licitação tem por objeto, a aquisição de Produtos para Alimentação Escolar, conforme descrito nos anexo.

2.2 - Os produtos licitados devam estar de acordo com a descrição e com o prazo de validade dentro do período exigido.

3. Dos Quantitativos

3.1 – Para efeito do que dispõe o Inciso II do Parágrafo 7º do Artigo 15 da Lei de Licitações serão atribuídos os quantitativos descritos no anexo I, para a Secretaria Municipal de Educação, conforme dotação orçamentária:

05.01 – SECRETARIA DE EDUCAÇÃO, CULTURA E TURISMO

12.361.0047.2.019 – Manut. do Ensino Básico

3.3.90.30.00.00.0000 - Material de Consumo

12.361.0047.2.021 – Manut. do Ensino - Merenda Escolar

3.3.90.30.00.00.0000 - Material de Consumo

As rubricas supra citadas são apontadas para que sejam utilizadas para futuro empenho porem de acordo com a necessidade outras rubricas poderão ser utilizadas.

4. Do Prazo da entrega

4.1 – O licitante ao qual for adjudicado o objeto do certame deverá fazer a entrega dos produtos no local estipulado pela na Secretaria de Educação, seguindo cronograma de entrega realizado pela nutricionista responsável no prazo de 10 (dez) dias.

4.2 – O prazo de validade da proposta será de 60 (sessenta) dias, contados a partir da data de abertura da presente licitação.

4.3 – A minuta da ata de registro de preço é parte integrante deste edital.

5. Das Sanções

5.1 – Pela não entrega dos objetos, a Administração poderá aplicar, as seguintes penalidades, sem prejuízo das demais sanções legalmente estabelecidas:

5.1.1 – Multa de 10% (dez por cento) pela não entrega do objeto licitado, incidente sobre o valor total do mesmo, por atraso na entrega dos implementos, conforme ajuste nele consubstanciado.

5.1.2 - Sujeitará ainda a contratada às penalidades de advertência, suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração e à declaração de inidoneidade, conforme previsto nos Artigos 86, 87 e 88 da Lei Federal 8.666/93, alterada pelas Leis 8.883/94 e 9.648/98, além do encaminhamento ao Ministério Público para aplicação das sanções criminais previstas nos Artigos 89 e 99 do citado diploma legal, salvo a superveniência comprovada de motivo de força maior desde que aceito pelo Município.

5.1.3 – As sanções anteriormente previstas serão apuradas através de regular Processo Administrativo e poderão ser aplicadas cumulativamente, conforme disposto em Lei.

6. Das Condições de Participação

A participação na licitação importa total e irrestrita submissão dos proponentes às condições deste Edital.

6.1 - Os interessados, ou seus representantes legais, deverão fazer seu credenciamento, na sessão pública de instalação do Pregão, comprovando possuir poderes para formular propostas e para a prática de todos os demais atos do certame, é admitido somente um representante por proponente, não podendo um representante representar duas firmas, ou mais participantes.

6.2 - O credenciamento far-se-á por meio de instrumento público de procuração ou instrumento particular, com poderes para formular ofertas e lances de preços e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, em nome do proponente (modelo anexo). Em sendo sócio, proprietário, dirigente ou assemelhado da empresa proponente deverá apresentar cópia do respectivo Estatuto ou Contrato Social, no qual estejam expressos seus poderes para exarar direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura.

6.2.1 - Serão aceitos envelopes propostas via correio e outro meio de transporte desde que sejam recebidos em tempo hábil.

6.3 - Não poderão concorrer, direta ou indiretamente:

a) O Proponente que participou da elaboração do Estudo de Concepção ou de Consultoria referente ao objeto deste Edital ou da sua elaboração;

b) Empresas em Consórcio;

c) Empresas em estado de falência, de concurso de credores, de dissolução ou liquidação;

d) Empresas que tenham sido declaradas inidôneas por qualquer órgão da Administração Pública, direta ou indireta, Federal, Estadual ou Municipal, bem como as que estejam punidas com suspensão do direito de contratar ou licitar com a Administração Pública;

e) Servidor de qualquer Órgão ou Entidade vinculada ao Município de Boqueirão do Leão bem assim a empresa da qual tal servidor seja sócio, dirigente ou responsável técnico.

6.4 - As empresas interessadas em participar do presente certame deverão apresentar a documentação a seguir indicada.

6.4.1. - Habilitação Jurídica

a) Registro Comercial, no caso de empresa individual;

b) Ato Constitutivo (Estatuto ou Contrato Social) em vigor, devidamente registrado, atualizado com a indicação dos atuais administradores ou dirigentes

c) Inscrição do Ato Constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício.

6.4.2. - Qualificação Econômico-Financeira

a) Certidão Negativa de Pedido de Falência ou concordata, expedida por setor do Poder Judiciário da sede da pessoa jurídica, ou de execução patrimonial, expedida no domi-

cílio da pessoa física, emitida, no máximo, 90 (noventa) dias anteriores à data fixada para a sessão pública.

6.4.3. - Regularidade Fiscal

a) Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas - C.N.P.J. retirado na Internet no máximo 90 dias antes da data de abertura desse processo de acordo com a IN da Secretaria da Receita Federal nº 200, de 13 de setembro de 2002;

b) Cartão de Inscrição Estadual

c) Certidão de Quitação de Tributos e Contribuições Federais administrados pela Secretaria da Receita Federal;

d) Certidão Negativa quanto à Dívida Ativa da União, fornecida pela Procuradoria Geral da Fazenda Nacional;

e) Prova de Regularidade através de Certidão Negativa para com a Fazenda Estadual;

f) Prova de Regularidade através de Certidão Negativa para com Fazenda Municipal do domicílio ou sede da empresa;

g) Prova de Regularidade através de Certidão Negativa de Débito (CND) junto ao INSS;

h) Certificado de Regularidade de Situação (CRF.) do ao FGTS (Fundo de Garantia do Tempo de Serviço), fornecido pela C.E.F. (CAIXA ECONÔMICA FEDERAL).

6.5 - Os interessados deverão comprovar, ainda, para efeito de habilitação, o cumprimento do disposto no Inciso XXXIII do Artigo 7º da Constituição Federal e na forma da Lei nº 9.854, de 27/10/99 (declaração modelo anexo).

6.6 - O prazo de validade dos documentos necessários à habilitação, deverão estar em vigência na data do recebimento dos Envelopes Propostas e Habilitação, sob pena de inabilitação das concorrentes.

6.7 – As licitantes que quiserem postergar a comprovação da regularidade fiscal para o momento da assinatura do contrato e ter preferência no critério de desempate quando do julgamento das propostas, nos termos da Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006, deverão apresentar declaração (modelo anexo) de que estão enquadradas como microempresa ou empresa de pequeno porte (conforme o caso) nos termos do art. 3º da referida lei.

6.8 – A declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação, os documentos para credenciamento e a declaração de microempresa e empresa de pequeno porte, que pretendem fazer dos benefícios estabelecidos pelos artigos 42 a 45 da Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006, de acordo com os modelos estabelecido em anexos ao Edital, deverão ser preferencialmente, ser apresentados fora dos envelopes 01 e 02.

7. Dos Prazos

7.1 - Na Contagem dos prazos previstos neste Edital, excluir-se-á o dia de início e incluir-se-á o do vencimento.

7.2 - Os prazos iniciam-se e vencem em dia de expediente na entidade promotora da licitação.

7.3 - As propostas terão obrigatoriamente de conter o prazo de sua validade, que não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias e prazo de garantia dos implementos.

7.4 - Na hipótese da entidade Promotora da licitação não solicitar o objeto licitado com a vencedora, no prazo de 60 (sessenta) dias, ficam estas liberadas.

7.5 - O prazo de vigência da ata de pregão presencial será de 01 (um) ano.

7.6 - Os Licitantes que tiverem dúvidas de caráter legal ou técnico na interpretação dos termos do Edital, serão atendidos durante o expediente da entidade Promotora pelo Presidente da Comissão de Licitação, até o segundo dia útil anterior à data fixada para ses-

são deste Pregão, no seguinte endereço: Rua Sinimbu nº 644 Centro Boqueirão do Leão.
Fone (51) 3789 1122

8. Da Forma de Apresentação das Propostas e da Documentação de Habilitação

As Propostas e a Documentação de Habilitação das firmas interessadas, deverão ser entregues em Envelopes separados, não transparentes, lacrados e rubricados no fecho, com o seguinte endereçamento:

AO PREGOEIRO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE BOQUEIRÃO DO LEÃO.

PREGÃO PRESENCIAL Nº 017.07/2015

OBJETO: MERENDA.

LICITANTE:

ENVELOPE Nº. 01 "PROPOSTA DE PREÇO".

AO PREGOEIRO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE BOQUEIRÃO DO LEÃO.

PREGÃO PRESENCIAL Nº 017.07/2015

OBJETO: MERENDA.

LICITANTE:

1. ENVELOPE Nº. "02 DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO"

8.1 - Não será admitido o encaminhamento de Propostas via fax, por meio eletrônico ou similar.

8.2 - Após o recebimento dos Envelopes, não serão anexados ou substituídos quaisquer documentos, nem retificação de preços ou condições, contudo, será permitido esclarecimento e/ou correção de supostas dúvidas ou erros com encaminhamento de documentos via fac-símile e internet.

8.3 - O recebimento dos Envelopes não conferirá aos proponentes qualquer direito contra o órgão promotor da licitação, observadas as prescrições da legislação específica.

8.4 - Os documentos exigidos no Envelope nº 02 - Habilitação, poderão ser apresentados no original, ou por qualquer processo de cópia autenticada, ou publicação em órgão de imprensa oficial. A autenticação poderá ser efetuada em Cartório, na forma da Lei, ou pelo Pregoeiro, mediante a apresentação dos documentos originais quando da análise da qualificação (Habilitação) dos licitantes, vedada a utilização de reprodução de cópia autenticada e de apresentação de Fac-Símile. Cada cópia de documento deverá possuir sua autenticação específica.

8.5 - Os Envelopes das Propostas e da Documentação deverão conter, obrigatoriamente:

8.5.1. - Envelope nº 01 – Proposta de Preços

A Proposta de Preços compreenderá:

a) O preço escrito em moeda corrente nacional, com apenas duas casas de centavos;

b) A proposta deva informar o valor por unidade, valor total, a marca do produto ofertado e a origem de produção (nacional);

c) A Proposta deverá ser escrita em Português com clareza, sem emendas, rasuras, borrões, acréscimos ou entrelinhas, em papel timbrado da licitante, impressa por processo eletrônico, com a indicação do número desta Licitação, a identificação e endereço completo da proponente e a qualificação do signatário.

8.5.2 - Na formulação da Proposta, a licitante deverá computar todos os custos relacionados com o fornecimento dos bens, ficando claro que não será admitida qualquer alegação posterior que vise a ressarcimento de custos não considerados nos preços cotados.

8.5.3 - Não serão consideradas Propostas com oferta de vantagem não prevista neste Edital.

8.5.4 - A apresentação da Proposta por parte da licitante significa pleno conhecimento e integral concordância com as cláusulas e condições desta Licitação e total sujeição à legislação pertinente.

8.5.5. - Envelope n.º 02 – Documentação de Habilitação

No Envelope n.º 02 deverá conter todos os documentos listados nos subitens 6.4.1., 6.4.2. e 6.4.3. deste Edital.

9. Do Recebimento e Abertura dos Envelopes – Oferecimento de Lances Verbais

Os Envelopes das Propostas e da Documentação de Habilitação serão recebidos pelo Pregoeiro, em sessão pública, no dia e hora acima descritos, na Prefeitura, Rua Sinimbu, nº 644 Centro.

Recebido o credenciamento dos representantes das firmas licitantes, a declaração dando ciência de que cumprem plenamente os requisitos de habilitação (modelo anexo) e declaração de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, o Pregoeiro encerrará a fase de recebimento dos Envelopes e iniciará a fase de abertura dos mesmos.

9.1 - Uma vez iniciada a abertura dos Envelopes das Propostas, não será recebida nenhuma outra oferta de empresa retardatária e em nenhuma hipótese será concedido prazo para a apresentação de documento exigido neste Edital, nem admitida qualquer retificação ou alteração das condições ofertadas.

9.2 - Constatada a inviolabilidade dos Envelopes, o Pregoeiro procederá, imediatamente, à abertura das Propostas de Preços, cujos documentos serão lidos e rubricados pelo Pregoeiro e pelos licitantes que o desejarem.

9.3 - Os Envelopes da Documentação de Habilitação permanecerão fechados, em poder do Pregoeiro, e serão abertos após a análise da aceitabilidade das propostas, no início ou no final de todas as propostas, podendo ser devolvido a seu representante caso a firma licitante não vença nenhum item.

9.4 - Verificada a conformidade das propostas com os requisitos formais estabelecidos no Edital, o Pregoeiro dará início à etapa competitiva da Licitação através de lances verbais e sucessivos, que poderão ser oferecidos pelo autor da proposta de valor mais baixo e das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores à primeira.

9.5 - Se não houver pelo menos três propostas nas condições indicadas no subitem anterior, poderão fazer lances verbais os autores das três melhores propostas, quaisquer que tenham sido os preços indicados nas propostas escritas.

9.6 - A fase de lances verbais terá duração não superior a vinte minutos na ordem decrescente dos preços Encerrado esse tempo, o Pregoeiro fará a análise das propostas na forma a seguir indicada.

10. Do Julgamento da Licitação – Análise das Propostas

10.1. - A análise da aceitabilidade das Propostas, a começar pela de valor mais baixo, compreenderá o exame:

a) Da compatibilidade dos preços propostos com os praticados no mercado e com os custos reais estimados para a execução do Contrato e com as disponibilidades orçamentárias da Administração.

10.1.1 - Serão consideradas inaceitáveis, sendo desclassificadas, as Propostas:

a) Que não contiverem todos os dados exigidos para o Envelope nº 01;

b) Que ofertarem preços irrisórios, manifestamente inexecutáveis, ou incompatíveis com os valores de mercado, inclusive pela omissão de custos tributários incidentes sobre a Contratação.

10.2 - Classificação das Propostas

10.2.1 - Para julgamento e classificação das Propostas, será adotado o critério de **Menor Preço**, oferecido pelo licitante, conforme unidade discriminada no anexo I. As Pro-

postas consideradas aceitáveis serão classificadas segundo a ordem decrescente dos preços finais, a partir da de valor mais baixo.

10.2.2 - Para efeito da classificação, serão considerados os preços finais, unitários, resultantes dos valores originariamente cotados e dos lances verbais oferecidos.

10.2.3 - O Pregoeiro fará a conferência dos valores cotados na Proposta de valor mais baixo. Na hipótese de divergência entre os valores expressos em número e por extenso, prevalecerão, para efeito de classificação, os valores por extenso, ficando esclarecido que o Pregoeiro fará as correções de soma que se fizerem necessárias e que os valores corrigidos serão os considerados para efeito de classificação.

10.2.4 - O Pregoeiro indicará na Ata da sessão os fundamentos da decisão sobre aceitabilidade ou incitabilidades de preços, bem como sobre a classificação ou desclassificação de Propostas.

10.2.5 - A diferença entre cada lance será estipulada no ato do certame.

10.3 - Análise da qualificação (Habilitação) dos Licitantes

10.3.1 - Uma vez classificadas e ordenadas as Propostas, a etapa seguinte do julgamento consistirá na análise da qualificação dos licitantes.

10.3.2 - O Pregoeiro procederá à abertura do Envelope da Documentação da Habilitação do autor da Proposta classificada em primeiro lugar, para verificação do atendimento das exigências estabelecidas neste Edital.

10.3.3 - Constatado o atendimento dos requisitos de habilitação, o licitante será declarado vencedor do certame.

10.3.4 - Se a Proposta classificada em primeiro lugar não for aceitável, ou se o autor não atender aos requisitos de habilitação, o Pregoeiro fará a abertura do Envelope da Documentação do autor da Proposta classificada em segundo lugar, e assim sucessivamente, até que uma oferta e seu autor atendam, integralmente, aos requisitos do Edital, sendo, então, o licitante declarado vencedor.

10.3.4.1 - Uma vez proclamado vencedor da licitação, o Pregoeiro poderá negociar com este melhores condições para o fornecimento dos bens, inclusive quanto aos preços. Em caso de resultado positivo da negociação, os novos valores ajustados serão consignados na Ata da sessão e passarão a compor a Proposta.

10.3.5 - Se o resultado proclamado não for aceito e algum licitante manifestar, imediatamente e motivadamente, em sessão, a intenção de recorrer, será concedido ao licitante o prazo de três dias para apresentar as razões do recurso, assegurando-se aos demais licitantes prazo igual, após o término do prazo do recorrente, em continuidade e sem prévia notificação, para oferecimento das contrarrazões correspondentes.

10.3.6 - Decididos os recursos eventualmente formulados, pela autoridade competente, ou inexistindo estes, o licitante vencedor será convocado para entrega do objeto.

11. Do Resultado do Julgamento - Homologação

O resultado final da licitação constará da Ata da sessão pública, a ser assinada pelo Pregoeiro, pela equipe de apoio e pelos licitantes, na qual deverão ser registrados os valores das propostas escritas, os valores dos lances verbais oferecidos, com os nomes dos respectivos ofertantes, as justificativas das eventuais declarações de aceitabilidade/incitabilidade e classificação/desclassificação de Propostas, bem como de habilitação/inabilitação proclamadas, os fundamentos da adjudicação feitos pelo Pregoeiro, bem assim quaisquer outras ocorrências da sessão.

11.1 - Assinada a Ata da sessão pública, o Pregoeiro encaminhará o Processo da Licitação à autoridade superior, para homologação.

11.2 - O despacho de homologação/adjudicação será publicado no Veículo Oficial de Publicação do Município e afixado no Quadro de Avisos da Prefeitura para conhecimento geral.

11.3 - A recusa da entrega do objeto licitado no prazo fixado, caracterizará inadimplência das obrigações decorrente desta licitação sujeitando-a às penalidades prevista neste edital e na legislação vigente.

11.4 - Ocorrendo esta hipótese, o processo retornará ao pregoeiro, que convocará os licitantes e procederá ao exame das demais propostas, bem como da habilitação dos seus ofertantes, seguindo a ordem da classificação, até que uma proposta atenda integralmente ao edital, sendo o seu autor adjudicado vencedor.

12. Das Obrigações do Contratante

12.01 - Constituem obrigações do Contratante:

12.1.1 - Efetuar o pagamento na forma e condições estabelecidas neste Edital.

12.1.2 - Fiscalizar a entrega do objeto licitado.

13. Das Condições de Recebimento do Objeto da Licitação

13.1 – Os produtos deverão ser entregues na Secretaria de Educação conforme ITEM 4.1 deste edital

14. Das Condições de Pagamento

14.1 - O pagamento será efetuado pela tesouraria desta Prefeitura, 10 (dez) dias após a entrega das notas fiscais no Departamento de Finanças.

15. Outras Disposições

15.1 - A Prefeitura Municipal de Boqueirão do Leão, responsável pelo pregão reserva-se o direito de:

a) Revogá-lo, sempre que forem verificadas razões de interesse público decorrente de fato superveniente, ou anular o procedimento, quando constatada ilegalidade no seu processamento ou infringência de dispositivo legal;

b) Alterar as condições deste Edital, reabrindo o prazo para apresentação de Propostas, na forma da legislação, salvo quando a alteração não afetar a formulação das ofertas;

c) Adiar o recebimento das Propostas, divulgando, mediante aviso público, a nova data;

15.2 - O Pregoeiro ou a autoridade superior poderão, em qualquer fase da licitação, promover as diligências que considerarem necessárias, para esclarecer ou complementar a instrução do Processo licitatório.

15.3 – O representante da licitante, quando convocado para comprovar a aceitabilidade da sua proposta, deverá responder imediatamente. Para isto ele deve vir devidamente preparado para assumir qualquer responsabilidade referente aos atos do certame.

15.4 - O edital estará disponível a partir do dia **13/10/2015** para ser retirado junto a Prefeitura Municipal ou através do cite www.cidadecompras.com.

15.5 - Informações complementares sobre a presente licitação, poderão ser obtidas na prefeitura, no seguinte endereço: Rua Sinimbu nº 644 Centro Boqueirão do Leão. Fone (51) 3789 1122, de Segunda a Sexta-feira no horário de 7:00 às 13:00 h.

BOQUEIRÃO DO LEÃO 09 DE OUTUBRO DE 2015.

LUIZ AUGUSTO SCHMIDT
Prefeito Municipal

ANEXO I
MODELO DE PROPOSTA
LISTA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
EMEI DOCE INFÂNCIA

Item	Un/Qt	Especificação do Item	Valor UN	Valor Total
1	2kg/30	Açúcar cristal. Características técnicas: não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, coloração, misturas e peso insatisfatório. Embalagem deve estar intacta, e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
2	500g/5	Açúcar de baunilha. Características técnicas: não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, coloração, misturas e peso insatisfatório. Embalagem deve estar intacta, e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
3	500g/5	Amido de milho. Características técnicas: não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração, misturas e peso insatisfatório. Embalagem deve estar intacta, e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
4	2kg/25	Arroz branco polido tipo 1. Características Técnicas: Grupo: beneficiado, Subgrupo: polido, Classe: longo fino, Tipo I. O produto não deve apresentar grãos disformes, impurezas (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico, preparação dietética final inadequada – empapamento. Embalagem deve estar intacta, e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
5	500g/2	Aveia. Características técnicas: não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração, misturas e peso insatisfatório. Embalagem deve estar intacta, e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
6	500g/20	Biscoito amanteigado. Embalagem com identificação do valor nutricional (rótulo), fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
7	800g/15	Biscoito doce tipo Maria. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito até 10%		

		de biscoitos quebrados), bolachas mal cozidas, queimadas, ou com características organolépticas anormais. Embalagem deve estar intacta, e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
8	400g/10	Biscoito doce tipo Maria de chocolate. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito até 10% de biscoitos quebrados), bolachas mal cozidas, queimadas, ou com características organolépticas anormais. Embalagem deve estar intacta, e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
9	400g/15	Biscoito salgado integral. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito até 10% de biscoitos quebrados), bolachas mal cozidas, queimadas, ou com características organolépticas anormais. Embalagem deve estar intacta, e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
10	500g/10	Canjica. Embalagem com identificação do valor nutricional (rótulo), fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
11	10g/5	Canela em rama. Deve apresentar aspecto e cor característica. Embalagem com identificação de fornecedor, data de fabricação, validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Registro no órgão competente. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
12	27g/5	Canela moída. Produto alimentício em pó fino, puro. Deve apresentar aspecto e cor característica. Embalagem com identificação de fornecedor, data de fabricação, validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Registro no órgão competente. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
13	15g/5	Cravo da índia. Produto alimentício. Deve apresentar aspecto e cor característica. Embalagem com identificação de fornecedor, data de fabricação, validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Registro no órgão competente. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
14	500g/40	Chocolate em pó. Não deverá apresentar presença de impurezas, formação de grumos, cheiro forte e intenso, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado e peso insatisfatório. Embalagem deve estar intacta, e conter no		

		mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
15	70g/15	Chocolate granulado. Características técnicas: não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, coloração, misturas e peso insatisfatório. Embalagem deve estar intacta, e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
16	100g/10	Coco ralado. Características técnicas: produto alimentício desidratado contendo polpa de coco desidratada e parcialmente desengordurada, deve apresentar coloração branca e consistência firme. Sabor característico, sem sinais de ranço ou amargor e ausente de sujidades. Embalagem deve estar intacta, e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
17	1kg/3	Doce de leite. Embalagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
18	1kg/5	Doce de frutas, sabores variados. Embalagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
19	340g/15	Extrato de tomate concentrado. Características técnicas: o produto deve estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Embalagem deve estar intacta, em latas de flandres não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento, abaulamento. Pode ser entregue também em embalagem sachê. Embalagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
20	300g/10	Ervilha em lata. Embalagem deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente e limpa, acondicionada em latas de flandres, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento ou abaulamento e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
21	5kg/5	Farinha de trigo especial. Características técnicas: Tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico. Não poderá estar úmida, fermentada, rançosa, apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas. Embalagem deve estar intacta e conter no míni-		

		mo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
22	Kg/5	Farinha de milho fina. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade e informações nutricionais. Prazo de validade mínimo de seis meses a partir da data de entrega.		
23	100g/10	Fermento em pó químico instantâneo para bolo. Embalagem deve estar intacta e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
24	1kg/30	Feijão preto. Características técnicas: Feijão classe preto, novo, tipo 1, grupo 1. Não poderá apresentar grãos disformes, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo e caruncho. Embalagem deve estar intacta e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
25	12l/40	Leite de vaca integral Longa Vida. Características técnicas: leite integral fluido, processado em usina de beneficiamento através do sistema Ultra High Temperature (UHT) com fiscalização permanente. Embalagem: Tetra Pack, deve estar intacta e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
26	500g/20	Lentilha. Características técnicas: lentilha tipo 1. Não poderá apresentar grãos disformes, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo e caruncho. Embalagem deve estar intacta e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
27	500g/6	Macarrão tipo alfabeto. Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Pós-cozido a massa não poderá apresentar textura ou consistência de empapamento. Embalagem deve estar intacta, e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		

28	500g/6	Macarrão tipo conchinha. Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Pós-cocção a massa não poderá apresentar textura ou consistência de empapamento. Embalagem deve estar intacta, e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
29	500g/20	Macarrão com ovos tipo espaguete. Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Pós-cocção a massa não poderá apresentar textura ou consistência de empapamento. Embalagem deve estar intacta, e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
30	500g/10	Macarrão tipo parafuso tricolor. Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Pós-cocção a massa não poderá apresentar textura ou consistência de empapamento. Embalagem deve estar intacta, e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
31	1kg/10	Margarina vegetal com sal. Produto obtido de vegetais líquidos hidrogenados, de consistência cremosa, aromatizada artificialmente e vitaminada. Não deve apresentar cheiro desagradável, cor não característica do produto. Embalagem deve estar intacta, em pote de polietileno resistente e plástico atóxico, com identificação do valor nutricional (rótulo), fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
32	1kg/2	Melado. Embalagem deve estar intacta e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
33	320g/10	Milho verde em conserva. Embalagem deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente e limpa, acondicionada em latas de flandres, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento ou abaulamento e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data		

		de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
34	900ml/60	Óleo de soja refinado. Características técnicas: óleo de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar embalagem frágil, com mistura de outros óleos, cheiro forte, intenso e volume insatisfatório. Embalagem: acondicionada em recipientes de plástico, não apresentando amassamento, vazamento ou abaulamento, deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
35	50g/5	Orégano. Embalagem com fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
36	1kg/5	Pudim em pó, sabores diversos. Embalagem deve estar intacta e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
37	500kg/2	Polvilho azedo. Embalagem deve estar intacta e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
38	1kg/15	Sal fino refinado iodado. Características técnicas: não deve apresentar sujidade, umidade e misturas inadequadas ao produto. Embalagem deve estar intacta e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
39	500ml/10	Suco de frutas natural concentrado líquido. Garrafa de 500 ml, sabores variados, embalagem com identificação do valor nutricional (rótulo), fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
40	900ml/10	Vinagre de maçã. Embalagem deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
		PERECÍVEIS		
41	1l/30	Bebida láctea. Embalagem com identificação do valor nutricional (rótulo), fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
42	Kg/70	Coxa e sobrecoxa de frango com osso. Características Técnicas: congelado, a ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, coloração clara, pele aderente e odor		

		característico. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Não pode conter excesso de gelo. Embalagem deve estar intacta e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega. Retirada em data a combinar.		
43	500g/15	Massa para pastel. Tamanho médio. O pacote deverá estar fechado e rotulado com data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais. Validade mínima de 03 meses a contar da data de entrega. Retirada em data a combinar.		
44	Dz/25	Ovo de galinha vermelho. Características gerais: ovos de 1ª qualidade, tipo grande, frescos e selecionados. Produto isento de rachaduras, estufamento, sem sujidades. Casca de ovo limpa, áspera, fosca, odor e aspectos característicos. Registro nos órgãos de inspeção sanitária.		
45	Kg/15	Pão de cachorro-quente. Não deve apresentar tamanho irregular, não deve estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior. O pacote deverá estar fechado e rotulado com data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais. Retirada em data a combinar.		
46	Kg/10	Pão francês. Características Técnicas: pão com massa de farinha de trigo especial, fermento e água. Peso líquido da unidade 50 g. Não deve apresentar tamanho irregular, não deve estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior. O pacote deverá estar fechado e rotulado com data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais. Retirada em data a combinar.		
47	Kg/25	Pão de forma fatiado. Características Técnicas: pão com massa de farinha de trigo especial, água, fermento biológico, açúcar entre outros. O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior. O pacote deverá estar fechado e rotulado com data de fabricação e prazo de validade. Retirada em data a combinar.		
48	Kg/5	Queijo tipo prato fatiado. Embalagem com identificação do valor nutricional (rótulo), fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega. Retirada em data a combinar.		
49	Kg/10	Salsicha. Embalagem com identificação do valor nutricional (rótulo), fornecedor, data de fabricação e validade, sendo este entregue em embalagem original. O produto deverá encontrar-se em bom estado de conservação, não contendo líquido no interior da embalagem. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega. Retirada em data a combinar.		
		FRUTAS		
50	Um/30	Abacaxi pérola. Características Gerais: serem suficientemente desenvolvidos, com tamanho mínimo de 1,2Kg, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Os mesmos não serão aceitos caso estejam murchos, amassados ou em estado de		

		decomposição. Retirada em data a combinar.		
51	Kg/75	Banana caturra. Características Gerais: serem suficientemente desenvolvidas, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. As mesmas não serão aceitas caso estejam murchas, amassadas ou em estado de decomposição. Retirada em data a combinar.		
52	Kg/10	Maçã gala. Categoria 1. Tamanho 100. Características Gerais: sem defeitos, apresentando tamanho e cor uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. A polpa deve estar intacta e firme. Retirada em data a combinar.		
53	Kg/80	Mamão formosa. Características Gerais: serem suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Os mesmos não serão aceitos caso estejam murchos, amassados ou em estado de decomposição. Retirada em data a combinar.		
54	Kg/80	Laranja. Características: serem suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência.		
55	Kg/15	Limão. Características: serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência.		
		HORTALIÇAS		
56	Kg/1,5	Alho. Características: graúdo, de boa qualidade, compacto e firme. Devem apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie; não devem estar danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície. Retirada em data a combinar.		
57	Kg/50	Batata doce vermelha. Características Gerais: serem suficientemente desenvolvidas, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. As mesmas não serão aceitas caso estejam murchas, amassadas ou em estado de decomposição. Retirada em data a combinar.		
58	Kg/50	Batata Inglesa rosa. Características Gerais: serem suficientemente desenvolvidas, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. As mesmas não serão aceitas caso estejam murchas, amassadas ou em estado de decomposição. Retirada em data a combinar.		
59	Kg/35	Beterraba. Características: serem suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca, isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Retirada em data a combinar.		

60	Kg/10	Brócolis ninja. Características: fresco, limpo; tamanho, coloração e formação uniformes; devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto; isento de enfermidade, material terroso, umidade externa anormal, sujidades, parasitas, larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos de transporte e manuseio. Retirada em data a combinar.		
61	Kg/30	Cebola branca. Características Gerais: sem defeitos, apresentando tamanho e cor uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Retirada em data a combinar.		
62	Kg/15	Cenoura. Características Gerais: serem suficientemente desenvolvidas, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. As mesmas não serão aceitas caso estejam murchas, amassadas ou em estado de decomposição. Retirada em data a combinar		
63	Kg/15	Chuchu. Características Gerais: serem suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Os mesmos não serão aceitos caso estejam murchos, amassados ou em estado de decomposição. Retirada em data a combinar.		
64	Kg/10	Couve-flor. Características: fresca, limpa; tamanho, coloração e formação uniformes; devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta; isenta de enfermidade, material terroso, sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos de transporte e manuseio. Retirada em data a combinar.		
65	Kg/20	Tomate longa vida. Características Gerais: serem suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Os mesmos não serão aceitos caso estejam murchos, amassados ou em estado de decomposição. Retirada em data a combinar.		

Total R\$.....

VALIDADE DA PROPOSTA: 60 DIAS

Observação: Os licitantes vencedores deste processo deverão estar aptos para o fornecimento da mercadoria acompanhada da **NOTA FISCAL ELETRÔNICA.**

.....
Assinatura e Carimbo
(representante legal)

ANEXO II
MODELO DE PROPOSTA
LISTA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
EMEI PIMPOLHOS DA SERRA

Item	Un/Qt	Especificação do Item	Valor Un	Valor Total
1	2kg/40	Açúcar cristal. Características técnicas: não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, coloração, misturas e peso insatisfatório. Embalagem deve estar intacta, e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
2	500g/5	Açúcar de baunilha. Características técnicas: não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, coloração, misturas e peso insatisfatório. Embalagem deve estar intacta, e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
3	2kg/15	Arroz branco polido tipo 1. Características Técnicas: Grupo: beneficiado, Subgrupo: polido, Classe: longo fino, Tipo I. O produto não deve apresentar grãos disformes, impurezas (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico, preparação dietética final inadequada – empapamento. Embalagem deve estar intacta, e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
4	500g/5	Biscoito amanteigado. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito até 10% de biscoitos quebrados), bolachas mal cozidas, queimadas, ou com características organolépticas anormais. Embalagem deve estar intacta, e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
5	800g/5	Biscoito doce tipo sortido. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito até 10% de biscoitos quebrados), bolachas mal cozidas, queimadas, ou com características organolépticas anormais. Embalagem deve estar intacta, e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
6	400g/10	Biscoito salgado integral. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito até 10% de biscoitos quebrados), bolachas mal cozidas, queimadas, ou com características organolépticas anormais. Embalagem deve estar intacta, e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		

7	500g/20	Canjica. Embalagem com identificação do valor nutricional (rótulo), fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
8	27g/5	Canela moída. Produto alimentício em pó fino, puro. Deve apresentar aspecto e cor característica. Embalagem com identificação de fornecedor, data de fabricação, validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Registro no órgão competente. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
9	15g/5	Cravo da índia. Produto alimentício. Deve apresentar aspecto e cor característica. Embalagem com identificação de fornecedor, data de fabricação, validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Registro no órgão competente. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
10	500g/40	Chocolate em pó. Não deverá apresentar presença de impurezas, formação de grumos, cheiro forte e intenso, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado e peso insatisfatório. Embalagem deve estar intacta, e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
11	70g/15	Chocolate granulado. Características técnicas: não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, coloração, misturas e peso insatisfatório. Embalagem deve estar intacta, e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
12	100g/15	Coco ralado. Características técnicas: produto alimentício desidratado contendo polpa de coco desidratada e parcialmente desengordurada, deve apresentar coloração branca e consistência firme. Sabor característico, sem sinais de ranço ou amargor e ausente de sujidades. Embalagem deve estar intacta, e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
13	1kg/4	Doce de leite. Embalagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
14	1kg/4	Doce de frutas, sabores variados. Embalagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
15	300g/20	Ervilha em lata. Embalagem deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente e limpa, acondicionada em latas de flandres, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento ou abaulamento e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
16	5kg/6	Farinha de trigo especial. Características técnicas: Tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico. Não poderá estar úmida, fermentada, rançosa, apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação		

		de grumos (umidade), resíduos ou impurezas. Embalagem deve estar intacta e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
17	1kg/25	Feijão preto. Características técnicas: Feijão classe preto, novo, tipo 1, grupo 1. Não poderá apresentar grãos disformes, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo e caruncho. Embalagem deve estar intacta e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
18	1kg/6	Gelatina. Sabores variados, embalagem com identificação do valor nutricional (rótulo), fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
19	12l/14	Leite de vaca integral Longa Vida. Características técnicas: leite integral fluido, processado em usina de beneficiamento através do sistema Ultra High Temperature (UHT) com fiscalização permanente. Embalagem: Tetra Pack, deve estar intacta e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
20	500g/20	Lentilha. Características técnicas: lentilha tipo 1. Não poderá apresentar grãos disformes, coloração dos grãos com nuances diferentes, impurezas (grãos partidos e pedras), bolor, mofo e caruncho. Embalagem deve estar intacta e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
21	1kg/2	Margarina vegetal com sal. Produto obtido de vegetais líquidos hidrogenados, de consistência cremosa, aromatizada artificialmente e vitaminada. Não deve apresentar cheiro desagradável, cor não característica do produto. Embalagem deve estar intacta, em pote de polietileno resistente e plástico atóxico, com identificação do valor nutricional (rótulo), fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
22	320g/15	Milho verde em conserva. Embalagem deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente e limpa, acondicionada em latas de flandres, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento ou abaulamento e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
23	900ml/40	Óleo de soja refinado. Características técnicas: óleo de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar embalagem frágil, com mistura de outros óleos, cheiro forte, intenso e volume insatisfatório. Embalagem: acondicionada em recipientes de plástico, não apresentando amassamento, vazamento ou abaulamento, deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais.		

		Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
24	1kg/6	Pudim em pó, sabores diversos. Embalagem deve estar intacta e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
25	500kg/20	Polvilho azedo. Embalagem deve estar intacta e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
26	1kg/10	Sal fino refinado iodado. Características técnicas: não deve apresentar sujidade, umidade e misturas inadequadas ao produto. Embalagem deve estar intacta e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
27	900ml/5	Vinagre de maçã. Embalagem deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
		PERECÍVEIS		
28	1l/100	Bebida láctea. Embalagem com identificação do valor nutricional (rótulo), fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.		
29	Kg/60	Carne bovina moída de primeira. Características: carne acondicionada em embalagem plástica, atóxica, resistente e transparente, em pacotes de 1Kg, com rótulo contendo identificação da empresa, registro no SIM 002, identificação do tipo de carne, com data de fabricação e prazo de validade.		
30	Kg/30	Carne bovina sem osso de primeira. Características: carne acondicionada em embalagem plástica, atóxica, resistente e transparente, com rótulo contendo identificação da empresa, registro no SIM 002, identificação do tipo de carne, com data de fabricação e prazo de validade.		
31	Kg/30	Coxa e sobrecoxa de frango com osso. Características Técnicas: congelado, a ave deve ter contornos definidos, firmes e sem manchas, coloração clara, pele aderente e odor característico. Não deve apresentar sujidades, penas e carcaça. Não pode conter excesso de gelo. Embalagem deve estar intacta e conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, peso e informações nutricionais. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega. Retirada em data a combinar.		
32	500g/50	Massa para pastel. Tamanho médio. O pacote deverá estar fechado e rotulado com data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais. Validade mínima de 03 meses a contar da data de entrega. Retirada em data a combinar.		
33	Dz/40	Ovo de galinha vermelho. Características gerais: ovos de 1ª qualidade, tipo grande, frescos e selecionados. Produto isento de		

		rachaduras, estufamento, sem sujidades. Casca de ovo limpa, áspera, fosca, odor e aspectos característicos. Registro nos órgãos de inspeção sanitária.		
34	Kg/15	Pão de cachorro-quente. Não deve apresentar tamanho irregular, não deve estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior. O pacote deverá estar fechado e rotulado com data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais. Retirada em data a combinar.		
35	Kg/35	Pão francês. Características Técnicas: pão com massa de farinha de trigo especial, fermento e água. Peso líquido da unidade 50 g. Não deve apresentar tamanho irregular, não deve estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior. O pacote deverá estar fechado e rotulado com data de fabricação, prazo de validade e informações nutricionais. Retirada em data a combinar.		
36	Kg/10	Pão de forma fatiado. Características Técnicas: pão com massa de farinha de trigo especial, água, fermento biológico, açúcar entre outros. O pão não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior. O pacote deverá estar fechado e rotulado com data de fabricação e prazo de validade. Retirada em data a combinar.		
37	Kg/15	Queijo tipo prato fatiado. Embalagem com identificação do valor nutricional (rótulo), fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega. Retirada em data a combinar.		
38	Kg/15	Salsicha. Embalagem com identificação do valor nutricional (rótulo), fornecedor, data de fabricação e validade, sendo este entregue em embalagem original. O produto deverá encontrar-se em bom estado de conservação, não contendo líquido no interior da embalagem. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega. Retirada em data a combinar.		
		FRUTAS		
39	Un/90	Abacaxi pérola. Características Gerais: serem suficientemente desenvolvidos, com tamanho mínimo de 1,2Kg, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Os mesmos não serão aceitos caso estejam murchos, amassados ou em estado de decomposição. Retirada em data a combinar.		
40	Kg/55	Banana caturra. Características Gerais: serem suficientemente desenvolvidas, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. As mesmas não serão aceitas caso estejam murchas, amassadas ou em estado de decomposição. Retirada em data a combinar.		
41	Kg/150	Maçã gala. Categoria 1. Tamanho 100. Características Gerais: sem defeitos, apresentando tamanho e cor uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. A polpa deve estar intacta e firme. Retirada em data a combinar.		
42	Kg/35	Mamão formosa. Características Gerais: serem suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Os mesmos não serão aceitos caso estejam murchos, amassados ou em estado de decomposição. Retirada em data a combinar.		
43	Kg/28	Laranja. Características: serem suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danifi-		

		cadadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência.		
44	Kg/12	Limão. Características: serem suficientemente desenvolvidos, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência.		
		HORTALIÇAS		
45	Kg/1	Alho. Características: graúdo, de boa qualidade, compacto e firme. Devem apresentar suficiente evolução de tamanho, cor e sabor típicos da espécie; não devem estar danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetem a sua aparência; não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície. Retirada em data a combinar.		
46	Kg/10	Batata doce vermelha. Características Gerais: serem suficientemente desenvolvidas, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. As mesmas não serão aceitas caso estejam murchas, amassadas ou em estado de decomposição. Retirada em data a combinar.		
47	Kg/25	Batata Inglesa rosa. Características Gerais: serem suficientemente desenvolvidas, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. As mesmas não serão aceitas caso estejam murchas, amassadas ou em estado de decomposição. Retirada em data a combinar.		
48	Kg/10	Beterraba. Características: serem suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificadas por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca, isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranho. Retirada em data a combinar.		
49	Kg/25	Brócolis ninja. Características: fresco, limpo; tamanho, coloração e formação uniformes; devendo ser bem desenvolvido, firme e intacto; isento de enfermidade, material terroso, umidade externa anormal, sujidades, parasitas, larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos de transporte e manuseio. Retirada em data a combinar.		
50	Kg/30	Cebola branca. Características Gerais: sem defeitos, apresentando tamanho e cor uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Retirada em data a combinar.		
51	Kg/10	Cenoura. Características Gerais: serem suficientemente desenvolvidas, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. As mesmas não serão aceitas caso estejam murchas, amassadas ou em estado de decomposição. Retirada em data a combinar		
52	Kg/30	Chuchu. Características Gerais: serem suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Os mesmos não serão aceitos caso estejam murchos, amassados ou em estado de decomposição. Retirada em data a combinar.		
53	Kg/15	Couve-flor. Características: fresca, limpa; tamanho, coloração e formação uniformes; devendo ser bem desenvolvida, firme e intacta; isenta de enfermidade, material terroso, sujidades, parasitas e larvas; sem danos físicos e mecânicos oriundos de transporte e manuseio. Retirada em data a combinar.		

54	Kg/10	Tomate longa vida. Características Gerais: serem suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Os mesmos não serão aceitos caso estejam murchos, amassados ou em estado de decomposição. Retirada em data a combinar.		
----	-------	--	--	--

Total R\$.....

VALIDADE DA PROPOSTA: 60 DIAS

Observação: Os licitantes vencedores deste processo deverão estar aptos para o fornecimento da mercadoria acompanhada da **NOTA FISCAL ELETRÔNICA.**

.....
Assinatura e Carimbo
(representante legal)

ANEXO III

DECLARAÇÃO

Eu,, CPF, representante legal da empresa, no procedimento licitatório, do Município de Boqueirão do Leão – RS

Pregão n.º/2015, declaro, sob as penas da Lei que em cumprimento ao disposto no inciso XXXIII, do art. 7º

da Constituição da República, não possuímos em nossos quadros trabalhadores menores de 18 (dezoito) anos

em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e menores de 16 (dezesesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na

condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos.

Local e Data:

.....
Assinatura e Carimbo
(representante legal)

ANEXO IV
MODELO INSTRUMENTO DE CREDENCIAMENTO/PROCURAÇÃO

A signatária, com inscrição no CNPJ sob o n.º, estabelecida à, neste ato representada pelo Sr., nomeia e constitui seu bastante procurador o Sr., RG n.º....., CPF n.º, para o fim especial de representa-la junto à Prefeitura Municipal de Boqueirão do Leão – RS no Processo Licitatório – Pregão n.º/2015, com poderes para apresentar Envelopes Proposta e Documentos de Habilitação, formular ofertas e lances de preços na sessão pública, apresentar impugnações, interpor recursos, bem como praticar todos os demais atos pertinentes ao certame.

Local e Data

.....
Nome e assinatura da Licitante

ANEXO V

MODELO DE TERMO DE ACEITAÇÃO DAS CONDIÇÕES DO EDITAL DE LICITAÇÃO

À.

A signatária, CNPJ, por seu representante legal, declara estar de acordo com todos os termos do Edital de Licitação n.º .../2015 – Pregão n.º/2015 e de todos os seus anexos, todos de seu integral conhecimento, e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação

Local e Data

.....
Nome e assinatura da Licitante

ANEXO VI

DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE

Declaro, sob as penas da lei, sem prejuízo das sanções e multas previstas neste ato convocatório, que a empresa _____ (denominação da pessoa jurídica) CNPJ nº _____,

é microempresa ou empresa de pequeno porte, nos termos do enquadramento previsto na Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006, cujos termos declaro conhecer na íntegra, estando apta, portanto, a exercer o direito de preferência como critério de desempate e documentação exigidas no edital na assinatura do contrato, no procedimento licitatório do **Pregão Presencial 017.07/2015**, realizado pela Prefeitura Municipal de Boqueirão do Leão – RS

Assinatura do representante
CPF

Local _____ de _____ de _____