**EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº 17/2022**

**MUNICÍPIO DE SELBACH/RS**

**MODALIDADE: PREGÃO ELETRÔNICO**

**SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**TIPO DE JULGAMENTO: MENOR PREÇO POR ITEM**

**MODO DE DISPUTA: ABERTO**

**OBSERVAÇÕES:**

Este Edital de Licitação está de acordo com as exigências do Decreto nº 10.024/2019, assim, o Licitante deverá observar:

* A licitação é do Tipo: MENOR PREÇO POR ITEM
* Modo de Disputa: será ABERTO

Documentos de Habilitação e Proposta: Sob pena de desclassificação, os licitantes deverão encaminhar, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, a proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço.

**EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº 17/2022**

**MUNICÍPIO DE SELBACH/RS**

**MODALIDADE: PREGÃO ELETRÔNICO**

**SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**TIPO DE JULGAMENTO: MENOR PREÇO POR ITEM**

**MODO DE DISPUTA: ABERTO**

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que o MUNICÍPIO DE SELBACH, Estado do Rio Grande do Sul, sediado no Largo Adolfo Albino Werlang, nº 14, Selbach/RS realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, do tipo MENOR PREÇO POR ITEM, sistema de Registro de Preços, Modo de Disputa “ABERTO”, nos termos da Lei Federal n.º 10.520/2002 e da Lei Complementar Federal n° 123/2006, Decreto 10.024/2019, Decreto Municipal 38/2020, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei Federal n.º 8.666/1993, e as exigências estabelecidas neste Edital.

**DATA DA SESSÃO: 31/05/2022**

**RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: Das 13h30min do dia 17/05/2022 até as 07h59min do dia 31/05/2022.**

**ABERTURA DAS PROPOSTAS: Às 08h00min do dia 31/05/2022.**

**ABERTURA DA SESSÃO DA DISPUTA DE PREÇOS: 08h03min do dia 31/05/2022.**

**REFERÊNCIA DE TEMPO: Horário de Brasília (DF).**

**LOCAL: Portal: www.portaldecompraspublicas.com.br**

**As propostas serão encaminhadas exclusivamente por meio do sistema eletrônico até ás 07h59min do dia 31/05/2022.**

*Ocorrendo decretação de feriado ou outro fato superveniente que impeça a realização desta licitação na data acima mencionada, o evento será automaticamente transferido para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário, independentemente de nova comunicação.*

**O edital está disponível para “download” no www.portaldecompraspublicas.com.br “Acesso Identificado”.**

**1. DO OBJETO**

1.1 O objeto da presente licitação é a **aquisição de gêneros alimentícios destinados a alimentação da rede escolar do Município**, no sistema de registro de preços, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital com as características descritas em seus Anexos.

1.2. O critério de julgamento adotado será o menor preço do item, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

**OBS.: O licitante fica ciente ao participar do certame que o atraso injustificado de duas entregas, será motivo para rescisão imediata da Ata de Registro de Preços, uma vez que se trata de alimentos da merenda escolar de extrema necessidade para o município.**

**2. DA ENTREGA**

2.1 A entrega dos produtos deverá ser feita conforme solicitações da Secretaria Municipal Educação, Cultura, Desporto, Lazer e Turismo, com prazo de entrega em até 3 (três) dias úteis a contar da solicitação, nas escolas indicadas no município de Selbach/RS.

2.2 Os alimentos a serem entregues deverão ser adequadamente acondicionados, de forma a permitir a completa preservação do mesmo e sua segurança durante o transporte.

2.3 As entregas serão fracionadas e programadas de acordo com a necessidade e devem ser realizadas nos seguintes horários: 7h30min até 10h e 13h30min até 16h.

2.4 As frutas, verduras e legumes devem ser entregues bem desenvolvidos, frescos, não murchos e nem maduros demais, sem rachaduras. Devem ser isentas de sujidades, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. O responsável pelo recebimento dos gêneros alimentícios nas escolas está autorizado a recusar a mercadoria, caso esta não esteja de acordo com as especificações do Edital.

2.5 Não serão aceitos produtos vencidos ou com prazo de validade inferior a solicitada no item.

2.6 O transporte para entregas dos produtos perecíveis: CARNES, LATICÍNIOS e EMBUTIDOS, deverá ser acondicionado em caixa térmica ou ser realizado em veículo refrigerado, que assegure a temperatura dos mesmos.

2.7 OS RESPONSÁVEIS PELAS ENTREGAS DOS PRODUTOS DEVERÃO OBRIGATORIAMENTE AGUARDAR A CONFERÊNCIA DE TODOS OS ITENS PELAS MERENDEIRAS OU OUTRO PROFISSIONAL DESIGNADO PELA ESCOLA.

2.8 Verificada a desconformidade de algum dos produtos, a licitante vencedora deverá promover as correções necessárias no prazo máximo de 24 horas, sujeitando-se às penalidades.

2.9 O cronograma de entrega deverá ser devolvido pelos fornecedores ao final das entregas do dia, na SMECDLT, devidamente assinado pelo responsável do recebimento.

**3. DO CREDENCIAMENTO**

3.1. Poderão participar desta Licitação todas e quaisquer empresas ou sociedades, regularmente estabelecidas no País, que sejam especializadas e credenciadas no objeto desta licitação e que satisfaçam todas as exigências, especificações e normas contidas neste Edital e seus Anexos.

3.2. Poderão participar deste Pregão Eletrônico as empresas que apresentarem toda a documentação por ela exigida para respectivo credenciamento junto ao Portal de Compras Públicas.

3.3. É vedada a participação de empresa em forma de consórcios ou grupos de empresas.

3.4. Não poderá participar da licitação a empresa que estiver sob falência, concordata, concurso de credores, dissolução, liquidação ou que tenha sido declarada inidônea por órgão ou entidade da administração pública direta ou indireta, federal, estadual, municipal ou Distrito Federal ou que esteja cumprindo período de suspensão no âmbito da administração municipal.

3.5. O licitante deverá estar credenciado no Portal de Compras Públicas até no mínimo uma hora antes do horário fixado no edital para o recebimento das propostas.

3.6. O credenciamento do licitante deverá ser requerido acompanhado dos seguintes documentos:

a) Instrumento particular de mandato outorgando ao operador devidamente credenciado junto ao Portal, poderes específicos de sua representação no pregão;

b) Declaração de seu pleno conhecimento, de aceitação e de atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital.

3.7. A microempresa ou empresa de pequeno porte, além da apresentação da declaração constante no Anexo IV para fins de habilitação, deverá, quando do cadastramento da proposta inicial de preço a ser digitado no sistema, verificar nos dados cadastrais se assinalou o regime ME/EPP no sistema conforme o seu regime de tributação para fazer valer o direito de prioridade do desempate. Art. 44 e 45 da LC 123/2006.

**4. REGULAMENTO OPERACIONAL DO CERTAME**

4.1 O certame ocorrerá via Portal de Compras Públicas sob Modo de Disputa “ABERTO” e será conduzido pela Pregoeira, com o auxílio da equipe de apoio, que terá, em especial, as seguintes atribuições:

a) acompanhar os trabalhos da equipe de apoio;

b) responder as questões formuladas pelos fornecedores, relativas ao certame;

c) abrir as propostas de preços;

d) analisar a aceitabilidade das propostas;

e) desclassificar propostas indicando os motivos;

f) conduzir os procedimentos relativos aos lances e à escolha da proposta do lance de menor preço;

g) verificar a habilitação do proponente classificado em primeiro lugar;

h) declarar o vencedor;

i) receber, examinar e decidir sobre a pertinência dos recursos;

j) elaborar a ata da sessão;

l) encaminhar o processo à autoridade superior para homologar e autorizar a contratação;

m) abrir processo administrativo para apuração de irregularidades visando a aplicação de penalidades previstas na legislação.

PARTICIPAÇÃO:

4.2. A participação no Pregão, na Forma Eletrônica se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado e subsequente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observados data e horário limite estabelecido.

4.3. Caberá ao fornecedor acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou da desconexão do seu representante;

4.4. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

4.5. Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação.

4.6. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006.

4.6.1. Não poderão participar desta licitação os interessados:

4.6.1.1 Proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;

4.6.1.2 Que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

4.6.1.3 Estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

4.6.1.4 Que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993;

4.6.1.5 Que estejam sob falência, concurso de credores, concordata ou em processo de dissolução ou liquidação;

4.6.1.6 Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014 – TCU - Plenário).

**5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

5.1 Os licitantes deverão encaminhar, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para aberturada sessão pública, horário de Brasília, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, quando, então, encerra-se automaticamente, a etapa de envio dessa documentação, de acordo com Art. 26. DECRETO Nº 10.024, DE 20 DE SETEMBRO DE 2019, “Decreto Federal”.

5.2 As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de2006.

5.3 Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

5.4 Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema;

5.5 Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

5.6 Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação da pregoeira e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

**6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA**

6.1 O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

a) Valor unitário e total do Item;

b) Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

c) Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.

d) Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

e) O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta dias) dias, a contar da data de sua apresentação.

f) Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;

**7. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES**

7.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

7.2. A Pregoeira verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital.

7.3. Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

7.4. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

7.5. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

7.6. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

7.7. O lance deverá ser ofertado pelo valor total do ITEM.

7.8. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

7.9. O licitante somente poderá oferecer lance de valor ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

7.10. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública, de acordo com Art. 32. DECRETO Nº 10.024, DE 20 DE SETEMBRO DE 2019, “Decreto Federal”.

7.11. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários, de acordo com Art. 32. DECRETO Nº 10.024, DE 20 DE SETEMBRO DE 2019, “Decreto Federal”.

7.12. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.

7.13. Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá a pregoeira, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.

**8. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA**

8.1 Encerrada a etapa de negociação, a pregoeira examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no parágrafo único do art. 7º e no § 9º do art. 26 do Decreto n.º10.024/2019.

8.2 Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018 -TCU - Plenário), ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

8.3 Considera-se inexequível a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

8.4 Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita;

8.5 Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata;

8.6 A Pregoeira poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, via e- mail, no prazo de 02 (duas) horas, sob pena de não aceitação da proposta, de acordo com Art. 19. DECRETO Nº 10.024, DE 20 DE SETEMBRO DE 2019, ITEM II, “Decreto Federal”.

8.7 O prazo estabelecido poderá ser prorrogado pela Pregoeira por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo, e formalmente aceita pela Pregoeira.

8.8 Dentre os documentos passíveis de solicitação pela Pregoeira, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pela Pregoeira, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.

8.9 O licitante que não apresentar o documento comprobatório, ou cujo produto não atender aos regulamentos técnicos pertinentes e normas técnicas brasileiras aplicáveis, não poderá usufruir da aplicação da margem de preferência, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

8.10 Nessa hipótese, bem como em caso de inabilitação do licitante, as propostas serão reclassificadas, para fins de nova aplicação da margem de preferência.

8.11 Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, a Pregoeira examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

8.12 Havendo necessidade, a Pregoeira suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a sua continuidade, de acordo com Parágrafo Único Art. 47. DECRETO Nº 10.024, DE 20 DE SETEMBRO DE 2019, “Decreto Federal”.

8.13 A Pregoeira poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital, de acordo com Art. 38. DECRETO Nº 10.024, DE 20 DE SETEMBRO DE 2019, “Decreto Federal”.

8.14 Também nas hipóteses em que a Pregoeira não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido melhor preço.

8.15 A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

8.16 Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de a Pregoeira passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

8.17 Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, a pregoeira verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

**9. DA HABILITAÇÃO**

9.1 Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, a Pregoeira verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

9.2 Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do Tribunal de Contas da União (https://certidoes- apf.apps.tcu.gov.br/).

9.3 A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei n° 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

9.4 Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

9.5 A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

9.6 O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.

9.7 Constatada a existência de sanção, a Pregoeira reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

9.8 No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

9.9 Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via e-mail, no prazo de 02 (duas) horas, sob pena de inabilitação.

9.10 Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

9.11 Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

9.12 Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

9.13 Os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital e de acordo com Art. 19. DECRETO Nº 10.024, DE 20 DE SETEMBRO DE 2019, “Decreto Federal”, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:

**9.14 HABILITAÇÃO JURÍDICA:**

9.14.1 No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

9.14.2 No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectivas e de, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

9.14.3 Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser a participante sucursal, filial ou agência;

9.14.4 No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

9.14.5 No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;

9.14.6 No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;

9.14.7 Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;

**9.15 REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:**

9.15.1 **Prova de** **inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ)** atualizado, com descrição da atividade econômica compatível com o objeto do credenciamento e, em caso de alteração da atividade econômica, apresentação também do documento que comprove a alteração.

9.15.2 **Certidão de regularidade para com a Fazenda Federal**, relativo à sede da licitante, mediante a apresentação de Certidão Conjunta de Débitos Relativos a Tributos Federais e Dívida Ativa da União e Contribuições Previdenciárias, quando esta a abranger, expedida pela Secretaria da Receita Federal do Ministério da Fazenda, dentro do prazo de validade.

9.15.3 **Certidão de regularidade para com a Fazenda Estadual**, relativa a sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e relativa aos tributos relacionados com a prestação licitada, dentro do prazo de validade.

9.15.4 **Certidão de regularidade para com a Fazenda Municipal**, relativa a sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e relativa aos tributos relacionados com a prestação licitada, dentro do prazo de validade.

9.15.5 **Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS)**;

9.15.6 **Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT** ou Certidão Positiva de Débitos Trabalhistas com efeito de negativa, expedida pela Justiça do Trabalho.

OBS. 1: Caso o licitante detentor do menor preço seja qualificado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

OBS. 2: A licitante melhor classificada deverá, também, apresentar a documentação de regularidade fiscal das microempresas e/ou empresas de pequeno porte que serão subcontratadas no decorrer da execução do contrato, ainda que exista alguma restrição, aplicando-se o prazo de regularização previsto no art. 4º, §1º do Decreto nº 8.538, de 2015.

**9.16 QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:**

9.16.1 **Certidão negativa de falência** expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica.

**9.17 DOCUMENTOS COMPLEMENTARES:**

9.17.1 **Declaração de Idoneidade** para licitar ou contratar com a administração pública, declarando sob as penas da Lei, de que inexistem fatos impeditivos da sua habilitação conforme modelo do Edital.

9.17.2 **Declaração de que não emprega menores** de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e nem menores de dezesseis anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, nos termos do inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal de 1988 (Lei nº 9.854/99) conforme modelo do ANEXO, assinada por representante legal da empresa.

9.17.3 **Alvará Sanitário**.

9.17.4 Apresentar documentos que comprovem a **inspeção sanitária** dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente. O Registro do produto no SIM, SIF ou CISPOA, conforme exigência na descrição do produto, produtos com registro no SIM em outro Município deverão apresentar SIF ou CISPOA. A comprovação poderá ser através de cópia autenticada ou mediante documento comprobatório. A exigência se aplica apenas para empresas vencedoras dos itens 89, 90, 91, 92, 93 e 94 do termo de referência.

9.18 A existência de restrição relativa à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.

9.19 A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.

9.20 Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

9.21 A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

9.22 Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, a Pregoeira suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

9.23 Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

9.24 Nos itens não exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, em havendo inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

9.25 O licitante provisoriamente vencedor em um item, que estiver concorrendo em outro item, ficará obrigado a comprovar os requisitos de habilitação cumulativamente, isto é, somando as exigências do item em que venceu às do item em que estiver concorrendo, e assim sucessivamente, sob pena de inabilitação, além da aplicação das sanções cabíveis.

9.25.1 Não havendo a comprovação cumulativa dos requisitos de habilitação, a inabilitação recairá sobre o(s) item(ns) de menor(es) valor(es) cuja retirada(s) seja(m) suficiente(s) para a habilitação do licitante nos remanescentes.

9.26 Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

**10. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA**

10.1 A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de 02 (Duas) horas, a contar da solicitação da Pregoeira no sistema eletrônico e deverá:

10.1.1 Ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.

10.1.2 Conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.

10.2 A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.

10.2.1 Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca e procedência, vinculam a Contratada.

10.3 Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso (art. 5º da Lei nº 8.666/93).

10.3.1 Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.

10.4 A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.

10.5 A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

10.6 As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.

**11. DOS RECURSOS**

11.1 Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido o prazo de trinta minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

11.2 Havendo quem se manifeste, caberá a Pregoeira verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.

11.2.1 Nesse momento a Pregoeira não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

11.2.2 A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.

11.2.3 Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros três dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

11.3 O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

11.4 Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

**12. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA**

12.1 A sessão pública poderá ser reaberta:

12.1.1 Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.

12.1.2 Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

12.2 Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

12.2.1 A convocação se dará por meio do sistema eletrônico (“chat”) ou e-mail, de acordo com a fase do procedimento licitatório.

**13. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO**

13.1 O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato da Pregoeira, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.

13.2 Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

**14. DA FORMALIZAÇÃO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

14.1. O Registro de Preços será formalizado mediante assinatura da Ata de Registro de preços pela Prefeitura Municipal e pelos licitantes, em substituição ao Contrato. A Ata terá efeito de compromisso de fornecimento nas condições e prazo estipulados no Edital.

14.2. A existência de preços registrados não assegura ao licitante o direito ao fornecimento total do objeto, podendo a Administração, se assim entender, promover nova licitação específica para aquisição do mesmo, sendo assegurada, entretanto, ao fornecedor com preço registrado o fornecimento em igualdade de condições.

14.3. Em qualquer hipótese os preços decorrentes da revisão não poderão ultrapassar aos praticados no mercado, mantendo-se a diferença percentual apurada entre o valor originalmente constante da proposta do fornecedor e aquele vigente no mercado à época do registro – equação econômico – financeira.

14.4. Não havendo êxito nas negociações com o primeiro colocado, o município, poderá convocar os demais fornecedores classificados, nas mesmas condições ou revogar a Ata de Registro de Preços ou parte dela.

14.5. As alterações de preços oriundas da revisão dos mesmos, no caso de desequilíbrio da equação econômico – financeira, serão publicados no Diário Oficial do Município.

14.6. O presente Edital e seus Anexos, bem como a proposta do licitante vencedor deste certame, farão parte integrante da Ata de Registro de Preços, independente de transcrição.

**15. DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO**

15.1 Os critérios de recebimento e aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos no Termo de Referência, sendo a entrega a contar da Ata de Registro de Preços, de acordo com pedidos.

15.1.1 Os gêneros alimentícios deverão ser entregues nas respectivas escolas municipais, conforme quantidades solicitadas com antecedência pela Secretaria de Educação, Cultura, Desporto, Lazer e Turismo, pois as entregas serão fracionadas e programadas de acordo com a necessidade.

15.1.2 Os gêneros alimentícios deverão ser entregue livres de despesas pertinentes a frete, carga, descarga, cabendo a licitante arcar com os custos inerentes aos mesmos.

15.2 A nota fiscal/fatura deverá, obrigatoriamente, ser entregues junto com o objeto.

15.3 A fiscalização ficará sob a responsabilidade do titular da Pasta da Secretaria da Educação, que fará o recebimento nos termos do artigo 73 Inciso II da Lei 8.666/93.

**16. DO PAGAMENTO E VALOR**

16.1 O pagamento será efetuado mediante a apresentação da nota fiscal/fatura correspondente, vistada pela Secretaria Municipal da Educação, após a entrega do item.

16.2 A Contratada será responsável pelos encargos sociais, taxas, encargos, ou tributos, alvarás e qualquer outra despesa que vier a incidir sobre o serviço, bem como, qualquer responsabilidade no tocante a vínculo empregatício ou obrigações previdenciárias, referente ao pessoal utilizado nos cumprimento do objeto, no caso de reclamações trabalhistas, ações de responsabilidade civil e penal decorrentes dos serviços de qualquer tipo de demanda, devendo atender o disposto na legislação trabalhista e previdenciária.

16.3 O preço a ser pago pelo Município, será correspondente ao da proposta vencedora, sem reajuste de preços.

**17. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

17.1 Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, o licitante/adjudicatário que:

17.1.1 apresentar documentação falsa;

17.1.2 deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

17.1.3 ensejar o retardamento da execução do objeto;

17.1.4 não mantiver a proposta;

17.1.5 cometer fraude fiscal;

17.1.6 comportar-se de modo inidôneo;

17.2 As sanções do item acima também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva, em pregão para registro de preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido injustificadamente, quando for o caso.

17.3 Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.

17.4 O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

17.4.1 Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;

17.4.2 Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

17.4.3 Impedimento de licitar e de contratar com a União, pelo prazo de até cinco anos;

17.5 Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados.

17.6 A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

17.7 Se, durante o processo de aplicação de penalidade, houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização.

17.8 A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas com o ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

17.9 A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.

17.10 A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

**18. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO**

18.1 Qualquer pessoa poderá impugnar os termos do edital do pregão, por meio eletrônico, na forma prevista no edital, até três dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, mediante petição a ser enviada preferencialmente para o endereço eletrônico licitacao@selbach.rs.gov.br.

18.2 A impugnação não possui efeito suspensivo e caberá a administração julgar e responder sobre a impugnação no prazo de dois dias úteis, contado da data de recebimento da mesma.

18.2.1 A autoridade competente decidirá sobre a impugnação antes da abertura do certame, após prévia manifestação da Pregoeira.

18.2.2 Quando o acolhimento da impugnação implicar em alteração do edital, capaz de afetar a formulação das propostas será designada nova data para a realização da sessão pública do Pregão.

18.2.3 A impugnação feita tempestivamente pela licitante não a impedirá de participar deste Pregão.

18.3 Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados a Pregoeira, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para aberturada sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço indicado no Edital.

18.4 As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a administração.

**19. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

19.1 Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.

19.2 Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pela Pregoeira.

19.3 Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília –DF.

19.4 No julgamento das propostas e da habilitação, a Pregoeira poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo- lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

19.5 A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

19.6 As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

19.7 Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

19.8 Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se- á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento.

19.9 O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

19.10 Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico www.portaldecompraspublicas.com.br, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

19.11 Fica assegurado ao Município, o direito de a qualquer tempo, antes da contratação, revogar a presente Licitação, por interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, suficiente para justificar o ato, sem que assista às licitantes direito à indenização.

19.12 Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

ANEXO I – Termo de Referência;

ANEXO II – Modelo de Proposta;

ANEXO III – Declaração de cumprimento do art. 27 da Lei Federal nº 8.666/93 e o art. 7º, XXXIII da Constituição Federal;

ANEXO IV – Declaração Idoneidade;

ANEXO V – Modelo de Declaração de Enquadramento da Empresa como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte;

ANEXO VI – Endereços de Entrega.

Selbach, RS, 17 de maio de 2022.

**MICHAEL KUHN**

Prefeito Municipal

Elaboração e Visto:

**RENAN PEDRO KNOB**

OAB-RS 84.781

Assessor Jurídico

**ANEXO I**

**TERMO DE REFERÊNCIA**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 17/2022**

1. DO OBJETO

1.1. CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS DO OBJETO

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO** | **UN** | **QUANTIDADE MÍNIMA** | **QUANTIDADE**  **MÁXIMA** | **VALOR UNITÁRIO (R$)** |
| 1 | **AÇUCAR** - cristal, de 1ª qualidade, de procedência nacional, ser de safra corrente, isento de mofo, fermentação, odores estranhos e substâncias nocivas. **A embalagem deve ser pacote de 05 Kg**, resistente, suportando o transporte sem perder a integridade. Validade: prazo mínimo 04 meses a contar da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alterações do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. | Pacote 5kg | 1 | **800** | **26,60** |
| 2 | **AÇUCAR BAUNILHA** - de procedência nacional, de 1ª qualidade, ser de safra corrente, isento de mofo, fermentação, odores estranhos e substâncias noviças. **A embalagem deve ser pacote de 1 Kg**, deve ser resistente, suportando o transporte sem perder a integridade. Validade: mínima de 03 meses a contar a data de entrega. Reposição do produto: no caso de alterações do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. | KG | 1 | **30** | **18,70** |
| 3 | **ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO** - 100% só stevia. Ingredientes: água, edulcorantes naturais glicosídeos de steviol, conservantes: benzoato de sódio e sorbato de potássio, acidulante: ácido cítrico. Sem aspartame, sem ciclamato, sem sacarina, sem acesulfame-k. Unidades de 80 ml. Prazo de validade mínimo 2 anos a contar a partir da data de entrega. | UNI (80ml) | 1 | **10** | **7,90** |
| 4 | **AMIDO DE MILHO** - de 1ª qualidade, isento de mofos, substâncias nocivas e parasitas. **Embalagem: contendo 1 Kg do produto**, devidamente lacrada. Validade: prazo mínimo de 02 meses a contar da data de entrega do produto. | KG | 1 | **150** | **10,60** |
| 5 | **ARROZ** - branco tipo I, não parborizado, polido, classe longo fino, de procedência nacional e ser de safra corrente. **A embalagem deve ser pacote de 05 Kg,** em plástico atóxico, resistente, transparente, incolor, termo soldado, suportando o transporte sem perder sua integridade. Isento de mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Validade: mínima de 02 meses a contar da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alterações do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. | Pacote 5kg | 1 | **500** | **24,25** |
| 6 | **ARROZ INTEGRAL,** tipo 1, classe longo fino. Acondicionado emembalagem plástica contendo 1 kg do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 3 meses no momento da entrega. | KG | 1 | **300** | **7,40** |
| 7 | **AVEIA EM FLOCOS FINA** - de 1ª qualidade procedência nacional, isento de parasitas, mofo (manchas esverdeadas com pontos brancos e cinza), de odores estranhos e de substâncias nocivas. **A embalagem deve conter, no mínimo, 500g do produto**, tipo sacos de polietileno, transparente, atóxicos, e resistentes. Validade: 02 meses a contar da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alterações do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. | KG | 1 | **100** | **11,20** |
| 8 | **BISCOITO TIPO ÁGUA E SAL -** isento de gordura trans. Não poderá conter gordura vegetal hidrogenada em sua composição. Deverá ser informado de forma clara na lista de ingredientes o tipo de gordura utilizada. Embalagem plástica contendo 400g. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 4 meses no momento da entrega. | UND (400 g) | 1 | **1.000** | **6,40** |
| 9 | **BISCOITO MARIA** - de 1ª qualidade, produzido a partir de matérias-primas sãs e limpas, sem corante, isenta de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. **Produto isento de gordura trans. Não poderá conter gordura vegetal hidrogenada em sua composição. Deverá ser informado de forma clara na lista de ingredientes o tipo de gordura utilizada. Produto sem lactose.**  Aparência: massa bem assada; não serão aceitos produtos murchos. Cor, cheiro e sabor próprios. **Embalagens plásticas internas de 400g.** Validade: mínima de 02 meses a contar da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alterações do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. | UND (400 g) | 1 | **1.000** | **6,29** |
| 10 | **BISCOITO SALGADO INTEGRAL** – deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, não devem estar mal assados ou com caracteres organolépticos anormais. NÃO CONTER GORDURA TRANS. Embalagem: devem estar acondicionados em embalagem primária plástica, transparente, envoltos por embalagem secundária de polietileno metalizado, atóxico, resistente, lacrado, contendo 400g. Prazo de validade de no mínimo 02 meses a partir da data de entrega. | UND (400 g) | 1 | **200** | **6,60** |
| 11 | **CACAU EM PÓ** - 100% cacau em pó, sem corante, sem conservantes, sem açúcar, sem glúten. Pacote com 200 gramas, com data de validade e fabricação, bem como as informações nutricionais no rótulo. Validade de no mínimo 6 meses a partir da data de fabricação. Não serão aceitos produtos com embalagem violada, perfurada, com sujidades. | UNI (200g) | 1 | **200** | **30,70** |
| 12 | **CAFÉ SOLÚVEL** - em pó instantâneo, de 1ª qualidade, não conter glúten. Aparência: pó homogêneo sabor e cheiro próprio. **Embalagem: vidro, devidamente lacrado, contendo 200 gramas**. Validade: mínima de 02 meses a partir da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alterações do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. | UNI (200g) | 1 | **150** | **19,80** |
| 13 | **CANELA EM CASCA** - Ingredientes: canela em pau. Com aroma e sabor característico, conforme propriedades organolépticas. Não será aceito produto quebrado, com bolores, sujidades, fungos e insetos. Não será aceito em pó. Produto com no mínimo 6 cm. Embalagem de plástico atóxico, com 50g. Sem violação. Contendo na embalagem, data de fabricação e validade. | UNI (50G) | 1 | **100** | **8,34** |
| 14 | **CANELA EM PÓ -** Ingrediente: Canela. Sem açúcar. Com aroma e sabor característico, conforme propriedades organolépticas. Não será aceito produto com bolores, sujidades e com materiais indesejáveis que não seja característico da canela em pó. Embalagem de plástico atóxico, com 30g. Sem violação. Contendo na embalagem, data de fabricação e validade, número de lote, ingredientes, informações nutricionais**.** | UNI (30g) | 1 | **100** | **5,63** |
| 15 | **CHÁ DE CAMOMILA -** flores de camomila desidratadas. De 1ª qualidade, isento de partes pútridas, de odores estranhos e substâncias nocivas, sem mofo. Embalagem de 30 gramas. | Uni (30g) | 1 | **100** | **7,00** |
| 16 | **CHÁ ERVA DOCE -** sementes de erva-doce desidratadas. De 1ª qualidade, isento de partes pútridas, de odores estranhos e substâncias nocivas, sem mofo. Embalagem de 20 gramas. | Uni (30g) | 1 | **100** | **5,39** |
| 17 | **CHÁS** - em pó, de 1ª qualidade, caixas com 10 saches: 20g cada. Sabores: hortelã, endro, erva doce ou anis. De 1ª qualidade, isento de partes pútridas, de odores estranhos e substâncias nocivas, sem mofo. **Embalagem: caixas devidamente lacradas, contendo 10 unidades de saches com 20 gramas cada.** Validade: prazo mínimo 02 meses a contar da data de entrega. | UNI (caixa) | 1 | **300** | **5,33** |
| 18 | **COCO RALADO** - Sem açúcar. Embalagem de aproximadamente 100 g. Coco fresco ralado, embalado em plástico atóxico e com embalagem íntegra. Conteúdo de cor branca, sem manchas, odor próprio, não rançoso e sem umidade dentro da embalagem. Livre de sujidades e contaminantes. Com validade no momento da entrega de, no mínimo, 6 meses. | UNI (100g) | 1 | **100** | **7,53** |
| 19 | **CRAVO DA ÍNDIA** - inteiro, a embalagem deve conter: data de fabricação, de validade, identificação da marca, número do lote, procedência, composição. Pacote com 40 g. Embalagem plástica, atóxica, bem vedada, apresentando a maioria dos cravos íntegros. Produto sem sujidades, fungos, insetos. Validade mínima de 1 ano a partir da data de entrega. | UNI (40g) | 1 | **100** | **9,56** |
| 20 | **DOCE DE FRUTA** (chimia) - sabores: uva, morango, abacaxi, de 1ª qualidade, não incolor. **Embalagem contendo 2 Kg cada**, pote plástico em polietileno, transparente, atóxico, íntegro, com tampa e lacre de proteção. Validade: prazo mínimo de 02 meses a contar a data de entrega. | Pote (2 Kg) | 1 | **500** | **25,13** |
| 21 | **EXTRATO DE TOMATE** - concentrado, de 1ª qualidade, contendo ingredientes: tomates. Não conter glúten, não conter açúcar. Não deve apresentar sujidades, misturas inadequadas ao produto, isento de mofo e substâncias nocivas. Embalagem: 340 gramas, com revestimento interno apropriado, vedada, isento de ferrugem e amassados. Validade: prazo mínimo de 02 meses a contar da data de entrega. | UNI (340g) | 1 | **1.000** | **3,60** |
| 22 | **FARINHA DE MILHO MÉDIA** - características técnicas: fubá de milho, de 1ª qualidade. Não deverá apresentar resíduos ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. **Embalagem: acondicionada em pacotes de 1 Kg**, deve estar intacta, bem vedada. Validade: prazo mínimo de 02 meses a contar da data de entrega. | KG | 1 | **1.200** | **5,59** |
| 23 | **FARINHA DE TRIGO** - características técnicas: tipo I; enriquecido com ferro e ácido fólico. Deve ser fabricada a partir de grãos de trigo sã e limpa, deverá estar em perfeito estado de conservação; não poderá estar úmida ou fermentada, nem apresentar resíduos, impurezas, rendimento insatisfatório. **Embalagem: acondicionada em pacotes de 5 Kg**,atóxica, deve estar intacta. Validade: prazo mínimo de 02 meses a contar da data de entrega. | Pacote 5kg | 1 | **500** | **23,48** |
| 24 | **FARINHA DE MANDIOCA** - crua tipo 1, grupo seca, subgrupo fina, classe branca, obtido das raízes de mandioca sadias, devidamente, acondicionada em embalagem de polietileno atóxico transparente, contendo 500 gramas, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Isento de sujidades, parasitas, larvas e material estranho, não podendo apresentar-se úmida, fermentada ou rançosa. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. | Pacote 500 g | 1 | **200** | **3,50** |
| 25 | **FEIJÃO CARIOCA** - carioca, tipo I, novo, de 1°qualidade, constituído de grãos inteiros e sãos, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados, isento de parasitas e detritos animais ou vegetais. Validade: prazo mínimo de 02 meses a contar da data de entrega. | KG | 1 | **300** | **16,50** |
| 26 | **FEIJÃO PRETO** - tipo I, novo, de 1°qualidade, constituído de grãos inteiros e sãos, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados, isento de parasitas e detritos animais ou vegetais. Validade: prazo mínimo de 02 meses a contar da data de entrega. | KG | 1 | **1.000** | **10,35** |
| 27 | **FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO (DE PÃO)** - características técnicas: de 1ª qualidade, fermento biológico, seco, instantâneo, para pão. Isento de mofo, substâncias nocivas e parasitas. **Embalagem hermeticamente fechada (vácuo) contendo no mínimo 500 gramas** do produto, à vácuo. Validade: 02 meses a contar da data de entrega. | Vácuo (500g) | 1 | **50** | **26,41** |
| 28 | **FERMENTO EM PÓ QUÍMICO** - características técnicas: de 1ª qualidade, fermento químico em pó, para confecções de bolos, isento de parasitas, mofo e qualquer substância nociva. **Embalagem contendo no mínimo 250 gramas do produto**,pote plástico em polietileno e alta densidade, com tampa de rosca em polietileno de alta densidade. Validade: 02 meses a contar da data de entrega. | Pote (250g) | 1 | **300** | **7,30** |
| 29 | **LEITE DE VACA UHT INTEGRAL** – caixa, de 1ª qualidade. Suas condições deverão estar de acordo com a Portaria nº 370 de 04/09/97, livre de parasitas e de qualquer substância nociva. **Embalagem: tetrapak de 1 litro**, esterilizada e hermeticamente fechada. Validade: prazo mínimo de 03 meses a contar da data de entrega. | LITRO | 1 | **10.000** | **5,72** |
| 30 | **LEITE INTEGRAL ISENTO DE LACTOSE** - embalagem longa vida - tetrapak, íntegra e sem vazamento, conter data de vencimento e origem do produto. Produto com no máximo 30 dias de fabricação. DEVE SER OBTIDO EM ESTABELECIMENTOS com Registro na Coordenadoria de Inspeção Industrial e Sanitária de produtos de origem animal (SISPOA), expedido pela Secretaria Estadual de Agricultura e Abastecimento, Ministério da agricultura ou Serviço de inspeção Municipal (SIM), além de possuir registro junto ao CRMV-RS, com anotação de Responsabilidade técnica contratada. | LITRO | 1 | **200** | **6,74** |
| 31 | **LENTILHA** - nova, de 1ª qualidade, constituída de grãos inteiros e sãos, sem a presença de grãos mofados e /ou carunchados, isento de parasitas e substâncias nocivas. **Embalagem: contendo 500 gramas de produto**, plástica, resistente, transparente. Validade: no mínimo 02 meses a contar da data de entrega. | Pacote (500g) | 1 | **500** | **10,30** |
| 32 | **MANTEIGA SEM SAL** - manteiga sem sal, de primeira qualidade, obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado, com 200g, com teor mínimo de 80% de lipídeos. Em embalagem primária retangular de 200g, com dados de identificação, ingredientes, data de fabricação e validade, lote, registro do Ministério da Agricultura SIF/ DIPOA. Validade de, no mínimo, 4 meses a contar a data da entrega. | Unidade (200g) | 1 | **200** | **8,87** |
| 33 | **MARGARINA SEM SAL** - de 1ª qualidade, feita à base de óleos vegetais. **NÃO PODE CONTER GORDURA TRANS**. Pote de plástico em polietileno, transparente, atóxico, íntegro, com tampa e lacre de proteção, **contendo 500 gramas**. Validade: prazo mínimo de 02 meses a contar da data de entrega. | UNI (500g) | 1 | **400** | **10,00** |
| 34 | **MASSA CABELO DE ANJO** - com ovos, de 1ª qualidade, procedência nacional, isento de parasitas, mofo (manchas esverdeadas com pontos brancos e cinza), de odores estranhos e de substâncias nocivas. **Embalagem: contendo no mínimo 500 gramas** **do produto**, tipo sacos de polietileno, termos soldada, transparente, atóxicos, e resistentes. Validade: 02 meses a contar da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alterações do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. | Pacote (500g) | 1 | **500** | **6,64** |
| 35 | **MASSA ESPAGUETE** - massa seca, tipo espaguete, de 1ª qualidade, procedência nacional, isento de parasitas, mofo (manchas esverdeadas com pontos brancos e cinza), de odores estranhos e de substâncias nocivas. Ingredientes: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, ovos e corantes naturais. **Embalagem: contendo 500 gramas do produto**, tipo sacos de polietileno, hermeticamente fechada, transparente, atóxicos, e resistentes. Validade: prazo mínimo de 02 meses a contar da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alterações do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. | Pacote (500g) | 1 | **1.000** | **6,35** |
| 36 | **MASSA NINHO** - com ovos, de 1ª qualidade, procedência nacional, isento de parasitas, mofo (manchas esverdeadas com pontos brancos e cinza), de odores estranhos e de substâncias nocivas. **Embalagem: contendo no mínimo 500 gramas** **do produto**, tipo sacos de polietileno, termos soldada, transparente, atóxicos, e resistentes. Validade: 02 meses a contar da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alterações do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. | Pacote (500g) | 1 | **500** | **7,70** |
| 37 | **MASSA PARAFUSO** - sem ovos, massa seca, de 1ª qualidade, procedência nacional, isento de parasitas, mofo (manchas esverdeadas com pontos brancos e cinza), de odores estranhos e de substâncias nocivas. **Embalagem: contendo no mínimo 500 gramas** do produto, tipo sacos de polietileno, termos soldada, transparente, atóxicos, e resistentes. Validade: 02 meses a contar da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alterações do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. | Pacote (500g) | 1 | **1.000** | **6,18** |
| 38 | **MELADO** - de cana, de 1ª qualidade, isento de mofo, parasitas e substâncias nocivas. Embalagem devidamente lacrada. Validade: mínima de 02 meses a contar da data de entrega. | KG | 1 | **40** | **23,00** |
| 39 | **MILHO VERDE EM CONSERVA**, sachê de 200g (peso drenado). Deverá possuir como ingredientes: milho verde e água. Sem adição de sal. Isento de aditivos alimentares. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega. | UND (200 g) | 1 | **100** | **4,00** |
| 40 | **ÓLEO DE SOJA** - refinado, óleo de soja 100% natural, de 1ª qualidade, **acondicionado em embalagem PET de 900 ml**, isento de substâncias nocivas. Validade: mínima de 02 meses a contar a data de entrega. Reposição do produto: no caso de alterações do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. | UNI (900ml) | 1 | **1.500** | **12,60** |
| 41 | **ÓREGANO - desidratado**, constituído de folhas sãs, ovaladas, secas, limpas, de cor verde pardacenta, acondicionado em pacotes plástico, íntegro, atóxico, resistente, fechado e limpo, peso líquido de10 gramas. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega do produto. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. | UNI (10g) | 1 | **80** | **7,10** |
| 42 | **POLVILHO AZEDO** - de 1ª qualidade, isento de mofos, substâncias nocivas e parasitas. **Embalagem: contendo no mínimo 500 gramas** do produto devidamente lacrada, Validade: mínimo de 02 meses a contar da data de entrega do produto. | Pacote (500g) | 1 | **2.000** | **8,60** |
| 43 | **QUEIJO PARMESÃO RALADO** - de 1°qualidade, isento de mofos, substâncias nocivas e parasitas. **Embalagem: contendo no mínimo 50 gramas do produto** e devidamente lacrada. Validade: prazo mínimo de 02 meses a contar da data de entrega. | UNI (50g) | 1 | **200** | **4,40** |
| 44 | **SAGÚ -** classe pérola, tipo 1, **embalagem contendo no mínimo 500g** de polietileno atóxico, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, informações nutricionais, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega. | KG | 1 | **300** | **6,60** |
| 45 | **SAL** - moído, iodado, de 1ª qualidade, não deve apresentar sujidades, misturas inadequadas ao produto, isento de mofo, parasitas e substâncias nocivas. **Embalagem: com capacidade de 1 Kg,** deve estar intacta, acondicionado em pacotes de polietileno transparente, termossoldada, atóxica. Validade: mínimo 02 meses a contar da data de entrega. | KG | 1 | **250** | **2,35** |
| 46 | **UVA PASSA PRETA** sem sementes, composto 100% de uva passa, sem adição de outros ingredientes. Embalagem contendo no mínimo 150 g. Rótulo contendo identificação do produto, ingredientes, tabela nutricional, validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega. | UND | 1 | **200** | **7,10** |
| 47 | **UVA PASSA BRANCA** sem sementes, composto 100% de uva passa branca, sem adição de outros ingredientes. Embalagem contendo no mínimo 150 g. Rótulo contendo identificação do produto, ingredientes, tabela nutricional, validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 6 meses no momento da entrega. | UND | 1 | **200** | **8,90** |
| 48 | **VINAGRE DE MAÇÃ** - refinado, de 1ª qualidade, acondicionado em **embalagem de 750ml**, isento de substâncias nocivas. Validade: mínima de 02 meses a contar da data de entrega. Reposição do produto: no caso de alterações do mesmo antes do vencimento do prazo de validade e embalagens danificadas. | UNI (750ml) | 1 | **200** | **5,40** |
| 49 | **ABACAXI** - de 1ª qualidade, tamanho médio, sem ferimentos ou defeitos, de 80% a 90% de maturação, sem danos físicos ou mecânicos, isenta de partes pútridas. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. | **UND** | 1 | **1.000** | **7,10** |
| 50 | **ABÓBORA -** madura in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, casca limpa e sem manchas, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. | **KG** | 1 | **100** | **6,26** |
| 51 | **ABOBRINHA -** in natura, cor verde brilhante, fresco, procedente de espécies genuínas e sãs. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. | **KG** | 1 | **100** | **6,76** |
| 52 | **ALFACE -** de 1° qualidade, lisa ou crespa, verde ou roxa, nova, folhas firmes, frescas e limpas, não poderá estar murcha, íntegra, tamanho médio. Sem marcas de picadas de inseto. Embalagem: em sacos plásticos resistentes e transparentes, adequados à quantidade. | **UND** | 1 | **400** | **3,63** |
| 53 | **ALHO** - bulbo inteiro, de 1ª qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, devendo estar bem desenvolvido, sadio. Não deve conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. | **KG** | 1 | **50** | **33,49** |
| 54 | **BANANA CATURRA** - de 1ª qualidade, grau médio de amadurecimento, com cascas sãs, sem rupturas, com tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvida, sem danos físicos ou mecânicos, isenta de partes pútridas. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. | **KG** | 1 | **4.000** | **5,29** |
| 55 | **BATATA DOCE** – lavada, de 1ª qualidade, estar suficientemente desenvolvidas, sem lesões de origem física ou mecânica, não apresentam rachaduras ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas. Tamanho médio de aproximadamente 200g a 350g por unidade. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. | **KG** | 1 | **500** | **4,23** |
| 56 | **BATATA INGLESA** - lavada, lisa, de 1ª qualidade, sem lesões suficientemente desenvolvidas, sem lesões de origem física ou mecânica, não apresentam rachaduras ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas. Com tamanho uniforme, devendo ser de tamanho médio. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. | **KG** | 1 | **1.000** | **6,89** |
| 57 | **BERGAMOTA PONKAN** - A bergamota/tangerina própria para o consumo deverá satisfazer as seguintes condições mínimas: ser fresca e ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade, apresentar grau de maturação que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato; ser colhida e transportada cuidadosamente e não estar golpeada ou danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência e sabor. A polpa e a casca deverão estar intactas e firmes; não conter substâncias terrosas, mofo, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca; características organolépticas, físico-químicas. Devem ser embalado em embalagem plástica atóxica, transparente, constando etiqueta com identificação do produto, peso, data. | **KG** | 1 | **400** | **6,09** |
| 58 | **BETERRABA -** nova, lavada, de 1ª qualidade, tamanho médio, com casca sã, sem rupturas, não deve apresentar rachaduras ou cortes na casca. Estarem suficientemente desenvolvidas. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Livre de enfermidades. Isenta de partes pútridas. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. | **KG** | 1 | **500** | **6,69** |
| 59 | **BRÓCOLIS** - de 1ª qualidade, novo, firme, intacto, não poderá estar murcho, isento de partes pútridas, coloração informe e sem manchas e livre de folhas. UNIDADE: Peso médio de 250 gramas. Embalagem: em sacos plásticos resistentes e adequados a quantidade, apresentando na embalagem etiqueta de identificação. | **UND** | 1 | **300** | **7,09** |
| 60 | **CEBOLA** - tamanho médio, nova, de 1ª qualidade, com casca, compacta e firme, sã, sem rupturas, sem lesões de origem física ou mecânica, isenta de partes pútridas, livre de enfermidades. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. | **KG** | 1 | **800** | **6,29** |
| 61 | **CENOURA** - nova, sem folhas, de 1ª qualidade, com tamanho e coloração uniforme, devendo ser de tamanho médio, com casca sã, sem rupturas, não deve apresentar rachaduras ou cortes na casca. Estarem suficientemente desenvolvidas. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Livre de enfermidades e isenta de partes pútridas. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. | **KG** | 1 | **800** | **8,59** |
| 62 | **CHUCHU** - verde, novo, sem brotos, de 1ª qualidade, de tamanho médio, não poderão estar murchos, com casca sã, sem rupturas, não deve apresentar rachaduras ou cortes na casca. Estarem suficientemente desenvolvidos. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Livre de enfermidades. Isento de partes pútridas. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. | **KG** | 1 | **300** | **6,36** |
| 63 | **COUVE FLOR** - nova, de 1ª qualidade, firme e intacta, isenta de material terroso, com coloração uniforme, sem manchas, livre de enfermidades, isento de partes pútridas, isento de folhas. UNIDADE: Peso médio de 250 gramas. Suficientemente desenvolvida, em perfeito estado de conservação e maturação. Embalagem: em sacos plásticos resistentes e adequados a quantidade, apresentando na embalagem etiqueta de identificação. | **UND** | 1 | **400** | **2,3** |
| 64 | **COUVE MANTEIGA** – couve verde, maço com no mínimo 10 folhas, íntegras, não amareladas ou murchas, em perfeita condição de apresentação, sem manchas, machucaduras ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade; isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos, livre da maior parte possível de terra e de resíduo de fertilizante, isenta de umidade externa anormal; com características íntegras e de primeira qualidade. Acondicionado em embalagem plástica. | **Maço** | 1 | **100** | **6,03** |
| 65 | **LARANJA -** de 1ª qualidade, amarela, casca sã, firme, sem rachaduras, sem danos físicos ou mecânicos. Devendo estar bem desenvolvidos e maduros, devendo apresentar 80 a 90% de maturação. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, adequados à quantidade, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. | **KG** | 1 | **700** | **5,33** |
| 66 | **MAÇÃ FUGI** - de 1ª qualidade, com casca sã, sem rupturas e pancadas na casca, isenta de parasitas e substâncias nocivas. Apresentando tamanho e cor uniformes, com polpa firme e intacta, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, sem danos físicos ou mecânicos, isenta de partes pútridas. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. | **KG** | 1 | **2.000** | **8,43** |
| 67 | **MAMÃO FORMOSA** - de 1ª qualidade, amarelo, casca sã, firme, sem rachaduras, sem danos físicos ou mecânicos, devendo estar bem desenvolvidos e maduros, devendo apresentar de 80% a 90% de maturação. Embalagem: em sacos plásticos, resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. | **KG** | 1 | **2.500** | **7,63** |
| 68 | **MANDIOCA/AIPIM** – descascada, lisa, de 1°qualidade, sem lesões de origem física ou mecânica, não apresentar rachaduras ou cortes, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas. Com tamanho uniforme, devendo ser de tamanho médio. Embalagem: sacos plásticos de 1 kg, resistentes e transparentes, contendo informações do fabricante, lote e validade. O produto deverá ter registro do órgão fiscalizador competente e validade mínima de dois meses a partir da data de entrega. | **KG** | 1 | **300** | **9,96** |
| 69 | **MANGA** - de 1ª qualidade, casca sã, firme, sem rachaduras, sem danos físicos ou mecânicos, devendo estar bem desenvolvidos e maduros, devendo apresentar de 80% a 90% de maturação. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. | **KG** | 1 | **700** | **9,33** |
| 70 | **MELANCIA** - de 1ª qualidade, tamanho regular, casca lisa, graúda, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta, fornecimento a granel, pesando entre 10 a 12 Kg cada. | **KG** | 1 | **300** | **3,99** |
| 71 | **MELÃO AMARELO -** 1ª qualidade, casca sã, firme, sem rachaduras, sem danos físicos ou mecânicos. Devendo estar bem desenvolvidos e maduros, devendo apresentar 80 a 90% de maturação. | **KG** | 1 | **1.000** | **8,66** |
| 72 | **MORANGA CABOTIÁ -** madura in natura, procedente de espécies genuínas e sãs, casca limpa e sem manchas, polpa íntegra e firme. Isento de lesões de origem física, mecânica ou biológica matéria terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderidos à superfície externa, livre de enfermidades, insetos, parasitas e larvas. | **KG** | 1 | **100** | **7,43** |
| 73 | **PEPINO** - salada, verde, novo, de 1ª qualidade, de tamanho médio, não poderão estar murchos, com casca são, sem rupturas, não deve apresentar rachaduras ou cortes na casca, estarem suficientemente desenvolvidos; não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica; livre de enfermidades; isento de parasitas e partes pútridas. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. | **KG** | 1 | **50** | **7,36** |
| 74 | **REPOLHO** - cabeça formada, verde, novo, de 1ª qualidade, folhas sãs, sem rupturas, com coloração uniforme, sem manchas, livre de enfermidades, isento de partes pútridas. Não deve estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Suficientemente desenvolvido, em perfeito estado de conservação e maturação. Embalagem: em sacos plásticos resistentes e adequados a quantidade, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. | **KG** | 1 | **500** | **4,56** |
| 75 | **TEMPERO VERDE (salsa e cebolinha) –** novo, de 1°qualidade, folhas sãs, isento de partes pútridas, não poderão estar murchos. Embalagem: em sacos plásticos, resistentes e transparentes. | **MAÇO** | 1 | **500** | **3,56** |
| 76 | **TOMATE** - de 1ª qualidade, tamanho médio, apresentando grau médio de maturação, com casca sã, pútridas. Embalagem: em sacos plásticos resistentes, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem. | **KG** | 1 | **1.500** | **8,46** |
| 77 | **MASSA FRESCA** - caseira, formato espaguete, ingredientes: farinha de trigo e ovos. Procedência nacional, isenta de parasitas, mofo (manchas esverdeadas com pontos brancos e cinza), de odores estranhos e de substâncias nocivas. Embalagem: contendo no mínimo 500 gramas do produto. Validade: mínimo de 30 dias a partir da data de entrega. | **KG** | 1 | **200** | **22,23** |
| 78 | **MASSA FRESCA DE CENOURA** - caseira, formato espaguete, ingredientes: farinha de trigo, ovo e cenoura, não conter corante artificial, procedência nacional, isenta de parasitas, mofo (manchas esverdeadas com pontos brancos e cinza), de odores estranhos e de substâncias nocivas. Embalagem: contendo no mínimo 500 gramas do produto. Validade: mínimo de 30 dias a partir da data de entrega. | **KG** | 1 | **100** | **33,00** |
| 79 | **BOLACHA CASEIRA (PINTADA OU MANTEIGA OU MILHO) -** produzido a partir de matérias-primas sãs e limpas, sem corante, isenta de matéria terrosa, parasitas ou detritos animais ou vegetais. Aparência: massa bem assada, sem recheio, sem cobertura; não serão aceitos produtos murchos. Embalagem: plásticas, resistente, transparente, contendo etiqueta de pesagem (contendo data de fabricação, data de validade, peso e informação nutricional). Validade: data de entrega não pode exceder mais que 2 dias da data de fabricação. | **KG** | 1 | **200** | **26,96** |
| 80 | **PÃO FATIADO** - de 1ª qualidade, produzido a partir de matérias-primas sãs e limpas, sem corante, isenta de matéria terrosa, parasitas e detritos animais ou vegetais. Aparência: massa bem assada sem cobertura; não serão aceitos produtos murchos. UNIDADE de aproximadamente 400 gramas. Cor, cheiro e sabor próprios. Embalagem: plásticas internas. Validade: data de entrega não pode exceder mais que 5 dias da data de fabricação. | **UND** | 1 | **3.000** | **11,49** |
| 81 | **PÃO FRANCÊS** - de 1ª qualidade, produzido a partir de matérias-primas sãs e limpas, sem corante, isenta de matéria terrosa, parasitas e detritos animais ou vegetais. Aparência: massa bem assada sem cobertura, não serão aceitos produtos murchos. Cor, cheiro e sabor próprios. Embalagem: plásticas internas. Validade: data de entrega não pode exceder mais que 2 dias da data de fabricação. | **KG** | 1 | **1.500** | **13,49** |
| 82 | **PÃO INTEGRAL** - de 1ª qualidade, produzido a partir de matérias-primas sãs e limpas, sem corante, isenta de matéria terrosa, parasitas e detritos animais ou vegetais. Aparência: massa bem assada sem cobertura; não serão aceitos produtos murchos. Cor, cheiro e sabor próprios. Embalagem: plásticas internas. Validade: data de entrega não pode exceder mais que 5 dias da data de fabricação. | **KG** | 1 | **200** | **19,13** |
| 83 | **PÃO SOVADINHO -** Peso médio de 50g cada unidade. Produto obtido pela cocção de massa preparada com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água, sal, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas e que não descaracterizem o produto. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou mal assado. Características organolépticas: Aspecto: massa cozida: O pão deve apresentar crosta/casca fina e macia. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: A parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda. Sem corantes artificiais e sem farelos. O produto deve ser obtido, processado, embalado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Acondicionados em embalagens plásticas atóxicas, resistentes e transparentes de forma que o produto seja entregue íntegro. | **KG** | 1 | **1.000** | **15,83** |
| 84 | **BANHA:** composta de gordura de suíno. Produto 100% natural, sem adição de outros ingredientes. Acondicionada em embalagem plástica contendo no máximo 1kg. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com registro no SIM, CISPOA ou SIF. Validade mínima de 2 meses, a contar da data de entrega. | KG | 1 | **250** | **16,88** |
| 85 | **BEBIDA LÁCTEA** - parcialmente desnatado com polpa de frutas, sabores variados, embalagem sache de 01 litro de polietileno atóxico, de 1ª qualidade, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega. | **LITRO** | 1 | **1.000** | **5,39** |
| 86 | **QUEIJO LANCHE FATIADO** - de 1ª qualidade, com os ingredientes: Leite Pasteurizado, fermento lácteo, sal, coalho, cloreto de cálcio. 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. A rotulagem deve conter o peso, data de processamento, data de validade, ingredientes, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca e informações nutricionais. Embalagem interfolhada de até 1 kg | kg | 1 | **300** | **43,00** |
| 87 | **NATA** - de 1ª qualidade, fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, deverá apresentar aspecto e cheiro característico, livre de sujidades e substâncias nocivas, pote de plástico em polietileno, transparente, atóxico, íntegro, com tampa e lacre de proteção. Embalagem: 300g cada unidade. Validade: prazo mínimo de 02 meses a contar da data de entrega. | **Pote (300g)** | 1 | **600** | **10,20** |
| 88 | **MORTADELA** - de frango ou carne bovina, sem gordura, fatiada, de 1ª qualidade, isenta de mofo, parasitas e substâncias nocivas, isenta de partes pútridas. Embalagem: atóxica, devidamente vedada, resistente, conforme quantidade solicitada, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem, contendo data de fabricação e validade. Validade: prazo mínimo de 02 meses a partir da data de entrega. | **KG** | 1 | **300** | **13,97** |
| 89 | **CARNE BOVINA - de 1ª qualidade:** bife, sem osso, sem gordura, sebo ou pele, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Acondicionada em embalagem PRIMÁRIA, própria de aproximadamente 1,2 ou 2 kg, transparente, atóxica, de polietileno, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com selo do serviço de inspeção municipal (SIM) ou do serviço estadual de inspeção de produtos de origem animal (SEIPOA) ou selo do serviço de inspeção federal (SIF), devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega. | **KG** | 1 | **800** | **45,00** |
| 90 | **CARNE BOVINA** - **de 2ª qualidade:** proveniente de animais sadios, tipo músculo, acém ou paleta, cortada em cubos, in natura, limpa e magra, sem pelanca, sem sebo, congelada, embalagem em saco plástico transparente, com no máximo 10% de gordura, com aspecto, cor e cheiro característicos. Livre de parasitas, micróbios e qualquer substância nociva. Deve apresentar-se com aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa, sem exsudado, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas, larvas ou sujidades. Embalagem: deve estar intacta, polietileno, transparente, atóxica, apresentando na embalagem etiqueta de pesagem com registro em órgão competente comprovado através da nota fiscal do frigorífico. | **KG** | 1 | **800** | **36,00** |
| 91 | **CARNE BOVINA MOÍDA:** de 1ª qualidade, moída, coxão duro ou patinho. Carne fresca. Com no máximo 15% de gordura. Embalagem de até 1kg, embalada no dia, devidamente limpa. Em embalagem primária plástica, transparente, atóxica. Com características organolépticas adequadas sem acúmulo de líquidos em seu interior. Rótulo contendo identificação do produto, data de abate, peso, fabricante, validade, n.º lote, temperatura de estocagem e registro do produto no SIM, SIF ou CISPOA. O transporte do produto para entrega, deverá ser acondicionado em caixa térmica ou ser realizado em veículo refrigerado, que assegure a temperatura do mesmo. Validade mínima de 2 meses a partir da data de entrega. Apresentar em anexo a proposta, documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente. | **KG** | 1 | **1.000** | **47,00** |
| 92 | **CARNE BOVINA FRESCA MOÍDA** - de 2ª qualidade, moída. Carne fresca. Sem gordura e aponeurose (90%limpa). Embalagem de até 2 KG, embalada no dia, devidamente limpa. Em embalagem primária plástica, transparente, atóxica. Com características organolépticas adequadas sem acúmulo de líquidos em seu interior. Rótulo contendo identificação do produto, data de abate, peso, fabricante, validade, n.º lote, temperatura de estocagem e registro do produto no SIM, SIF ou CISPOA. O transporte do produto para entrega deverá ser acondicionado em caixa térmica ou ser realizado em veículo refrigerado, que assegure a temperatura do mesmo. Validade mínima de 2 meses a partir da data de entrega. Apresentar documentos que comprovem a inspeção sanitária dos produtos fornecidos de acordo com a legislação vigente. | **KG** | 1 | **2.000** | **36,00** |
| 93 | **CARNE SUÍNA** – Sobrepaleta ou filezinho. Fresca, deverá apresentar características organolépticas normais, com consistência firme, sem escurecimento ou manchas esverdeadas. Quando entregue congelada não deve soltar água ou líquido, devendo apresentar-se firme. A embalagem deve ser atóxica, apresentar registro do respectivo órgão fiscalizador e ser rotulada, deve conter identificação do produto, data de processamento, de validade, nº de lote, sem aditivos químicos. | **KG** | 1 | **600** | **20,40** |
| 94 | **FÍGADO BOVINO FRESCO** - Fresco, com propriedades organolépticas adequadas. De 1ª qualidade em quilo, 95% limpo. Embalagem primária: plástico transparente atóxico, contendo peso do produto, com etiqueta de identificação em cada embalagem indicando data de processamento, de validade e peso. Inspecionado pelo SUSAF ou SIF, congelado, etiquetado, embalagem de 1 kg. | **KG** | 1 | **200** | **21,23** |
| 95 | **COXA E SOBRECOXA** - de frango, congelada, sem tempero, de 1ª qualidade, manipulados em condições higiênicas, provenientes de animais sadios. Deverá conter no máximo 20% de adição de água, apresentar-se com aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, excesso de exsudado, partes flácidas com indícios de fermentação pútrida, sem manchas esverdeadas, com ausência de parasitas e sujidades. O produto deverá estar congelado e embalado com plástico de polietileno, flexível, atóxico, resistente ao transporte e armazenamento, embalagem: de 1 ou 2 kg, com registro em órgão competente, comprovado através da nota fiscal do frigorífico. | **KG** | 1 | **1.500** | **11,70** |
| 96 | **PEITO DE FRANGO SEM OSSO -** congelado ou resfriado, cru, sem pele, inteiro, cor clara, odor característico, livre de parasitas ou sujidades e sem manchas esverdeadas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas).  Não temperado, acondicionados em embalagem plástica atóxica, de polietileno, não violada, embalagem: de 1 ou 2 kg, íntegra e limpa devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência. É tolerada a variação de até 8% no peso liquido do produto descongelado em relação ao peso congelado. Deve ser inspecionado pelo MINISTÉRIO DA AGRICULTURA (SIF Ou SIE). Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega. | **KG** | 1 | **1.500** | **22,50** |
| 97 | **OVOS** - dúzias, de 1ª qualidade, isenta de mofo, parasitas e substâncias nocivas, isenta de partes pútridas. Características técnicas: ovos de galinha “tipo grande”. Inspecionados pelo Ministério da Agricultura. Não poderão estar trincados. Acomodados em cartelas de acordo com a quantidade solicitada, sendo estas em perfeitas condições estruturais. | **DÚZIA** | 1 | **1.800** | **11,60** |

Selbach, RS, 17 de maio de 2022.

**MICHAEL KUHN**

Prefeito Municipal

**MARTA ADRIANA PREDIGER GODOY**

Secretária Municipal de Educação, Cultura, Desporto, Lazer e Turismo

**ANEXO II**

**MODELO DE PROPOSTA**

**(Preferencialmente em papel timbrado da empresa)**

À PREFEITURA MUNICIPAL DE SELBACH, RS

Referência: PREGÃO ELETRÔNICO **Nº 17/2022**

Proposta que faz a empresa \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ n.º \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ e inscrição estadual n.º \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, estabelecida no(a) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, para o fornecimento descrito(a)(s) na tabela a seguir, de acordo com todas as especificações e condições do Instrumento Convocatório e seus Anexos.

**Atenção:**

**Obs.1) Preencher todos os espaços**

**Obs. 2) O Julgamento se fará pelo valor UNITÁRIO**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Item** | **Descrição** | **Un** | **Marca** | **Qnt Mín** | **Qnt Máx** | **Valor Unitário (R$)** | **Valor Total (R$)** |
| X | X-X-X | X-X | X-X-X | X-X-X | X-X-X | X-X-X | X-X-X |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

**1) DECLARAMOS QUE:**

1.1. O prazo de validade da proposta será de–x-x-x-x-x(no mínimo 60 (sessenta) dias);

1.2. Declaramos que estamos de acordo com os termos do edital e acatamos suas determinações, bem como, informamos que nos preços propostos estão incluídos todos os custos, impostos, obrigações, entre outros.

**2) COMPOSIÇÃO DOS CUSTOS:**

Informamos, por oportuno, que nos preços apresentados acima já estão incluídos todos os impostos, encargos trabalhistas, fiscais, comerciais, taxas, entrega e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente.

**3) DADOS DA EMPRESA:**

a) Razão Social: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

b) CNPJ (MF) nº: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

c) Representante (s) legal (is) com poderes para assinar o contrato: (nome, nacionalidade, estado civil, profissão, endereço)

d) CPF: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ RG: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_-\_\_\_\_\_

e) Inscrição Estadual nº: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

f) Endereço: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

g) Fone: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Fax: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ E-mail: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

h) CEP: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

i) Cidade: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Estado: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

j) Banco:\_\_\_\_\_\_\_\_Conta Corrente:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Agência:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

k) Contato: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Fone/Ramal: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Local e data**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Razão Social - Nome e Assinatura do Representante Legal**

**ANEXO III**

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DO DISPOSTO NO**

**INCISO XXXIII DO ART. 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL**

Prezados Senhores,

A empresa \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ inscrita no CNPJ sob nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, sediada (endereço completo) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ , por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, titular da Carteira de Identidade nº\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ e do CPF nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ **DECLARA**, para fins do disposto no inciso V, do art. 27 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega e não utiliza mão-de-obra direta ou indireta de menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, bem como não utiliza, para qualquer trabalho, mão-de-obra direta ou indireta de menores de 16 (dezesseis) anos, exceto na condição de aprendiz, a partir de 14 (catorze) anos.

Cidade, UF\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 2022.

Representante Legal/Procurador

**ANEXO IV**

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE IDONEIDADE**

**E INEXISTÊNCIA DE FATOS IMPEDITIVOS**

(NOME DA EMPRESA) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ CNPJ nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_, sediada (endereço completo) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, através de seu Diretor ou Responsável Legal, declara, sob as penas da lei, que não foi considerada INIDÔNEA para licitar ou contratar com a Administração Pública.

Declara também, que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente Processo Licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

Por ser expressão de verdade, firmamos o presente.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, em \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 2022.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Nome e Número de Identidade do declarante

Assinatura

**ANEXO V**

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO DA EMPRESA COMO MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE**

Eu, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, (nome completo do Representante Legal da empresa licitante) e \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_CRC n° \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, (nome completo do Contador da empresa licitante e nº registro entidade de classe)

Para fins de participação do **Pregão Eletrônico** supra, declaramos, sob as penas da Lei, que a empresa \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (nome da pessoa jurídica) inscrita no CNPJ sob o n° \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_­­­­­­­\_\_\_, com sede na Rua \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_nº\_\_\_\_cidade\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_UF\_\_\_\_\_\_, **DECLARA,** sob as penas da lei, para fins do disposto no art. 3º da Lei Complementar nº 123 de 14.12.2006, que:

- se enquadra como MICROEMPRESA – **ME** ou EMPRESA DE PEQUENO PORTE - **EPP,**

- a receita bruta anual da empresa não ultrapassa o disposto nos incisos I (ME) e II (EPP), e portanto, cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º (terceiro) da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006

- está apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos artigos 42 ao 49 da referida Lei.

- que tem qualquer impedimento entre os previstos nos incisos do § 4° do artigo 3º da Lei Complementar n° 123/2006, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,\_\_\_, \_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 2022.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(empresa proponente)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

C.N.P.J.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(assinatura e carimbo do representante legal) (assinatura e carimbo do Contador)

**ANEXO VI**

**ENDEREÇOS DE ENTREGA**

Relação das Escolas do Município de Selbach/RS:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ESCOLA** | **ENDEREÇO PARA ENTREGA** | **TELEFONE** | |
| Escola Municipal de Educação Infantil (EMEI) Nossa Senhora Maria Auxiliadora | Rua Pedro Raul Ferri, nº 951, bairro Sefrin, Selbach | (54)3387-1144/1106 Ramal: 236 | |
| Escola Municipal de Educação Infantil (EMEI) A Sementinha | Rua João Feldkircher, nº 1724, bairro Sefrin, Selbach | (54)3387-1144/1106 Ramal: 229 | |
| Escola Municipal de Ensino Fundamental (EMEF) Aníbal Magni | Rua Lídio Streck, s/n - Arroio Grande, Selbach | (54) 3199-3458 | |
| Escola Municipal de Ensino Fundamental (EMEF) São Luís | Entrega deve ser feita na Secretaria de Educação, localizada na rua XV de Novembro, nº 475, centro, Selbach | (54) 3324-5775 | |
| Associação de Pais e Amigos dos Excepcionais - APAE | Rua XV de Novembro, nº 296, Selbach | (54)3387-1144/1106  Ramal 226 |