

EDITAL DE LICITAÇÃO

AVISO DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 049/2011 REGISTRO DE PREÇOS

A Comissão de Licitação do Município de Vitor Meireles – Santa Catarina, situada na Rua Santa Catarina, nº 1122, Centro, informa que se encontra aberta **licitação na modalidade pregão**, do tipo, menor preço, por item com a finalidade de selecionar propostas objetivando Registro de Preços para aquisição de **MERENDA ESCOLAR PARA USO NAS ESCOLAS DA REDE PÚBLICA MUNICIPAL** para o ano de 2012, cujas especificações detalhadas encontram-se no **Anexo I** que acompanha o Edital.

Rege a presente licitação, a Lei Federal 10.520/2002, Lei Federal nº 8.666/93, observadas as alterações posteriores, o Decreto Municipal nº 092/2006, Lei Complementar 123/2006 e demais legislações aplicáveis.

Serão observados os seguintes horários e datas para os procedimentos que seguem:

Recebimento das Propostas: às 09h00m do dia 12/12/2011;

Início da Sessão de Disputa de Preços: às 09h00m do dia 12/12/2011, no AUDITÓRIO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE VITOR MEIRELES, horário de Brasília - DF.

Poderão participar da licitação pessoas jurídicas que atuam no ramo pertinente ao objeto licitado, observadas as condições constantes do edital.

O Edital completo poderá ser obtido pelos interessados na Secretaria de Administração da Prefeitura Municipal de Vitor Meireles ou pelo site www.vitormeireles.sc.gov.br.

As dúvidas pertinentes a presente licitação poderão ser esclarecidas da seguinte maneira:

- **Telefone:** (47) 3258-0211
- **E-mail:** compras@vitormeireles.sc.gov.br
- **Endereço:** Rua Santa Catarina, 1122 - Centro, CEP 89.148-000 Vitor Meireles/SC

Vitor Meireles (SC), 24 de novembro de 2011.

IVANOR BOING
Prefeito Municipal

IVANDRO ANZINI
Pregoeiro

PREGÃO N° 049/2011

O Município de Vitor Meireles, por intermédio do Pregoeiro, nomeado pela Portaria n° 003/2010, de 28 de Janeiro de 2010, torna público, para conhecimento dos interessados que, conforme dispõe a Lei Federal n° 10.520 de 17 de julho de 2002 e do Decreto Municipal regulamentar n° 92/2006, Lei Complementar 123/2006 e com aplicação subsidiária da Lei 8.666/93, fará realizar licitação na modalidade **PREGÃO**, do tipo **menor preço/por itens**.

A documentação e proposta relativas à licitação serão recebidas, às **09h00m** do **dia 12/12/2011**, ou caso não haja expediente nesta data, no primeiro dia útil subsequente, na sede da Prefeitura Municipal de Vitor Meireles, Rua Santa Catarina, n° 1.122, bairro centro, município de Vitor Meireles. Telefone (047) 3258-0211.

Os licitantes deverão apresentar, na data e horário acima, dois envelopes devidamente fechados, contendo no ENVELOPE N° 01 a proposta comercial, conforme solicitado no item 04 deste Edital, e no ENVELOPE N° 02 a documentação comprobatória de sua habilitação, solicitada no item 04 deste Edital, sendo que, ambos deverão conter, na parte externa, os seguintes dizeres:

A PREFEITURA MUNICIPAL DE VITOR MEIRELES RAZÃO SOCIAL DA LICITANTE PREGÃO N° 049/2011 ENVELOPE N° 01 – PROPOSTA COMERCIAL	A PREFEITURA MUNICIPAL DE VITOR MEIRELES PREGÃO N° 049/2011 ENVELOPE N° 02 – DOCUMENTAÇÃO
--	---

1.0 DO OBJETO

1.1 A presente licitação tem como objeto o Registro de Preços para aquisição de **MERENDA ESCOLAR PARA USO NAS ESCOLAS DA REDE PÚBLICA MUNICIPAL** para o ano de 2012, conforme especificações e quantitativos constantes do **ANEXO I**.

1.2 A existência de preços, registrados, não obriga o a Prefeitura Municipal de Vitor Meireles firmar contratações que deles poderão advir facultando-se a realização de licitação específica para o objeto pretendido, sendo assegurada ao beneficiário do registro a preferência na contratação, em igualdade de condições, nos termos do Artigo 15, Parágrafo 4º. da Lei n° 8.666/93.

2.0 DA HABILITAÇÃO

2.1 Poderão participar desta licitação quaisquer interessados, desde que para habilitação entreguem os seguintes documentos:

2.1.2 Registro Comercial, no caso de empresa individual, ou Ato constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus

administradores, ou ainda, inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova da diretoria em exercício.

2.1.3 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ).

2.2 Regularidade Fiscal:

2.2.1 Prova de regularidade fiscal com as Fazendas Federal, Estadual e Municipal, do domicílio ou sede da empresa;

2.2.2 Prova de regularidade fiscal perante o INSS e FGTS, do domicílio ou sede da empresa;

2.3 Os documentos de habilitação deverão ser entregues em original, por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou por servidor da Administração, ou publicação na imprensa oficial, nos termos da legislação (*não serão autenticados documentos no dia da sessão do pregão*).

2.4 No caso de comprovante de regularidade fiscal ou de cadastramento, será aceito o documento obtido na rede de Internet, condicionando-se que o mesmo venha a ter sua autenticidade confirmada pela Equipe de Apoio (em sessão pública), consoante legislação.

2.5 A documentação prevista nos subitens 2.1, 2.1.2, 2.1.3 poderá ser substituída por Certificado de Registro Cadastral, emitido por órgão ou entidade pública, nos termos do artigo 32 §3º da Lei nº 8666/93.

2.6 Atendam às condições deste Pregão e apresentem os documentos nela exigidos;

2.6.1 Não estejam sendo submetidas a processo de falência, concordata, concurso de credores, dissolução, liquidação ou hajam sido suspensas de licitar no âmbito deste Município, e/ou declaradas inidôneas pela Administração Pública.

2.7 Declaração de inexistência de fato superveniente impeditivo de sua habilitação **(ANEXO III)**;

2.8 Declaração do licitante de que não possui em seu quadro de pessoal empregado(s) com menos de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de 16 (dezesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, nos termos do inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal de 1988 (Lei nº 9.854/99) **(ANEXO IV)**.

2.9 Serão consideradas inabilitadas as licitantes que deixarem de apresentar a documentação solicitada ou apresentarem-na com vícios.

3.0 DO CREDENCIAMENTO

3.1 Os proponentes deverão se apresentar para credenciamento junto ao Pregoeiro com apenas um representante legal que, devidamente munido de documento que o credencie a participar deste procedimento licitatório, será o único admitido a intervir nas fases do pregão, respondendo por sua representada, devendo ainda, no ato de entrega dos envelopes, identificar-se exibindo a Carteira de Identidade ou outro documento equivalente.

3.2 Por credencial entende-se:

3.2.1 Habilitação do representante com poderes para formular ofertas e lances de preços e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, em nome do proponente, mediante instrumento público de procuração ou instrumento particular **(Anexo II)**, **acompanhado do documento, descrito na alínea a seguir**, para aferir-se a capacidade do outorgante;

3.2.2 Documento comprobatório de capacidade para representar a empresa (**CONTRATO SOCIAL OU EQUIVALENTE**), no qual estejam **expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura**, no caso de titular da mesma.

3.3 O documento que credencia o representante deverá ser entregue separadamente dos envelopes "PROPOSTA DE PREÇO" e "DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO".

3.4 A não apresentação do documento de titularidade (CONTRATO SOCIAL OU EQUIVALENTE) ou credenciamento ou a incorreção desses impedirá a empresa de participar da licitação.

3.5 Na hipótese do representante legal da empresa licitante apresentar procuração pública, ainda assim deverá apresentar o CONTRATO SOCIAL OU EQUIVALENTE.

3.6 Para fins de gozo dos benefícios dispostos na Lei Complementar nº 123/2006, os representantes de microempresas e empresas de pequeno porte deverão apresentar certidão de enquadramento no Estatuto Nacional da Microempresa e Empresa de Pequeno Porte, fornecida pela Junta Comercial da sede do licitante, de acordo com a Instrução Normativa DNRC nº 103/2007, e declaração de enquadramento em conformidade com o art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006, afirmando ainda que não se enquadram em nenhuma das hipóteses do § 4º do art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006.

3.7 As microempresas e empresas de pequeno porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que este apresente alguma restrição, conforme artigo 43 da Lei Complementar 123/2006.

3.8 Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, a microempresa ou empresa de pequeno porte poderá requerer a suspensão da sessão pelo prazo de 2 (dois) dias úteis, prorrogáveis por igual período a critério da Administração, para regularização dos documentos relativos à regularidade fiscal.

4.0 DA PROPOSTA.

4.1. A proposta apresentada com observância das seguintes exigências:

- a) Impressa por processo eletrônico, em língua portuguesa, sem alternativas, emendas, rasuras, ressalvas ou entrelinhas, preenchidas na forma do PROGRAMA (LICITA.EXE), disponibilizado pelo Departamento de Licitações da Prefeitura Municipal de Vitor Meireles, através do site: www.vitormeireles.sc.gov.br.

I - Depois de instalado o programa LICITA.EXE, “impor” o arquivo FORNEC.ZIP, que estará disponível a partir da data de publicação deste Edital nas dependências da Prefeitura Municipal de Vitor Meireles, ou por solicitação através do e-mail compras@vitormeireles.sc.gov.br.

II – após informar os valores dos itens, imprimir a proposta, e clicar em “exportar”, gerando o arquivo .ZIP, que deverá ser entregue em mídia digitalizada (CD ou Disquete) no ENVELOPE Nº 02 – PROPOSTA.

- b) ser, carimbada e assinada todas as vias, pelo representante legal da empresa.

4.3 Deverá conter a marca de todos os itens cotados e havendo divergência entre o preço unitário e total, prevalecerá o unitário e, existindo divergência entre o preço em algarismo e por extenso, prevalecerá este último.

4.4 Dos preços cotados já estão incluídas eventuais vantagens e/ou abatimentos, impostos, taxas e encargos sociais, obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais, assim como despesas com transportes, deslocamentos, instalação e outras quaisquer que incidam sobre a contratação.

4.5 - Terão suas propostas desclassificadas as licitantes que apresentarem a mesma em desacordo com o solicitado, exceto por problema técnico da mídia apresentada.

5.0 DO PROCEDIMENTO E JULGAMENTO

5.1 Apresentação do Pregoeiro e a Equipe de Apoio.

5.2 Credenciamento das empresas.

5.3 Abertura da sessão, sendo esta declarada pelo pregoeiro. A partir desse momento não será permitida a participação de licitantes retardatários.

5.4 Recebimento dos envelopes de propostas de preço e de documentação de habilitação.

5.5 Abertura dos envelopes contendo as propostas comerciais, análise da conformidade das propostas, cujos preços as possibilitem passar à fase de lances, com os requisitos estabelecidos no Edital e posterior rubrica das folhas.

5.6 Divulgação, pelo Pregoeiro, dos preços para registro em ata, bem como para conhecimento e acompanhamento por todos os presentes.

5.7 Divulgação, pelo Pregoeiro, das propostas classificadas. Propostas de melhor preço e as com preços até 10% (dez por cento) superiores a de menor preço. Não havendo pelo menos três propostas nessas condições, serão escolhidas as três melhores propostas, quaisquer que sejam os preços oferecidos.

5.7.1 Caso haja empate o sistema determinara a ordem dos lances.

5.8 Em seguida o Pregoeiro dará início à etapa de lances verbais, convocando os licitantes classificados a apresentar lances verbais, os quais deverão ser formulados de forma sucessiva, em valores distintos e decrescentes, iniciando-se pela última empresa classificada.

5.8.1 É vedada a oferta de lances com vista ao empate, bem como superior ao menor preço praticado no momento do lance.

6.8.2 Dos lances ofertados não caberá retratação, poderá o Pregoeiro estabelecer redução mínima em cada lance, bem como estabelecer tempo máximo para o proponente ofertar seu lance.

5.8.3 A apresentação dos lances é facultativa, sendo que a desistência por parte do(s) licitante(s), quando da convocação pelo pregoeiro, implicará na manutenção do último preço praticado.

5.9 Encerrada a etapa competitiva e ordenadas as propostas, de acordo com o menor preço apresentado, o pregoeiro examinará a aceitabilidade da primeira classificada, quanto ao objeto e valor, decidindo motivadamente a respeito da sua aceitabilidade.

5.10 Abertura do envelope e análise da documentação de habilitação da empresa que ofertou o menor preço.

5.11 Se a proposta não for aceitável ou se o licitante desatender as exigências de habilitação, o Pregoeiro examinará a oferta subsequente, verificando a aceitabilidade e procedendo a habilitação do proponente na ordem de classificação.

5.12 O Pregoeiro informa o resultado da análise e comunica que a proposta e a documentação da licitante vencedora encontram-se à disposição dos licitantes.

5.13 Ocorrendo empate previsto no art. 44, § 2º da Lei Complementar nº 123/06 será assegurada a preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte,

desde que a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.

5.13.1 Entende-se por empate as situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada

5.13.2 Para fins de desempate, proceder-se-á da seguinte forma:

I - a micro empresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado.

II - não ocorrendo a contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma do item

5.13 – I, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese do item

5.14, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

III - no caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem no intervalo previsto, será realizado sorteio, entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

5.14 Para as empresa de pequeno porte mais bem classificada será convocada para apresentar nova proposta no prazo máximo de 05 minutos.

5.15 Nas situações previstas nos subitens 5.9 e 5.11, o pregoeiro poderá negociar diretamente como o proponente para que seja obtido preço melhor.

5.16 Não havendo manifestação oportuna de intenção de recorrer, o Pregoeiro adjudicará o objeto.

5.17 Devolução dos envelopes de documentação de habilitação dos licitantes não participantes da fase de lances.

5.18 Leitura da Ata e assinatura pelos licitantes presentes, pregoeiro e equipe.

5.19 Encerramento da sessão.

6.0 DO JULGAMENTO

6.1 No julgamento das propostas, será adotado o critério de menor preço por item, observadas as exigências estabelecidas neste Edital.

7.0 DA IMPUGNAÇÃO

7.1 Até 2 (dois) dias úteis anteriores à data fixada para recebimento das propostas qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o presente Edital.

7.2 Caberá ao Pregoeiro decidir sobre a impugnação no prazo de 48 (quarenta e oito) horas.

8 DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

06 - SECRETARIA DE EDUCACAO, CULTURA E ESPORTES
01 - SECRETARIA DE EDUCACAO, CULTURA E ESPORTES
12 - EDUCACAO
306 - ALIMENTACAO E NUTRICAO
10 - CRIANÇA NA ESCOLA
2024 - MERENDA ESCOLAR
3390300700 - GENEROS DE ALIMENTACAO
10000 - Recursos Ordinários
06 - SECRETARIA DE EDUCACAO, CULTURA E ESPORTES
01 - SECRETARIA DE EDUCACAO, CULTURA E ESPORTES
12 - EDUCACAO
306 - ALIMENTACAO E NUTRICAO
10 - CRIANÇA NA ESCOLA
2024 - MERENDA ESCOLAR
3390300700 - GENEROS DE ALIMENTACAO
16000 - Programa Nacional de Alimentação Escolar
06 - SECRETARIA DE EDUCACAO, CULTURA E ESPORTES
01 - SECRETARIA DE EDUCACAO, CULTURA E ESPORTES
12 - EDUCACAO
365 - EDUCACAO INFANTIL
10 - CRIANÇA NA ESCOLA
2025 - MANUTENCAO DA EDUCACAO INFANTIL
3390300700 - GENEROS DE ALIMENTACAO
10100 - Rec.de

9.1 As despesas com a execução do objeto desta licitação correrão à conta das Dotações à cima citadas.

9.2 Para fazer face às despesas, serão emitidas Notas de Empenho pelo Departamento de Administração, Planejamento e Controle.

10 DO PAGAMENTO E REAJUSTE

10.1 O Pagamento será realizado de acordo com as entregas semanais e apresentação da nota fiscal, sendo que só será realizado o pagamento após todos os itens da semana ter sido entregues.

10.2 Os preços serão reajustados, com base no índice de variação de preço repassada pela distribuidora, sendo de responsabilidade da empresa vencedora comprovar tal variação mediante apresentação de Notas Fiscais de compras emitidas até 10 dias anteriores a licitação e Nota de Compras com valores reajustados.

11 DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA E RECEBIMENTO

11.1 - As licitantes vencedoras deverão apresentar obrigatoriamente amostra para os itens cotados, exceto hortifrutigranjeiros, devidamente identificados, de acordo com as especificações técnicas exigidas para efeito de controle de qualidade e aprovação, sendo que estas serão descontadas na primeira nota.

11.2 - As amostras deverão ser encaminhadas à secretaria de educação. Será desclassificada, caso apresente amostra fora das especificações técnicas previstas neste edital, sendo a próxima licitante chamada.

11.3 Sob pena de desclassificação, mesmo que os fatores impeditivos tenham sido conhecidos após a adjudicação, jamais serão aceitos propostas:

- Com oferta de produtos que não sejam de primeira qualidade;
- Com quantitativo diferente do exigido neste edital;
- Com oferta de produto constituído de componente usado ou reaproveitado.

11.4 - A licitante que vier a ser contratada ficará obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões sobre o valor inicial do contrato que se fizerem necessários, por conveniência da Contratante, dentro do limite permitido pelo artigo 65 § 1o, da Lei no 8.666/93.

11.5 – A entrega dos produtos será nas Escolas, não podendo ser enviadas por Transporte Escolar e será parcelada sendo que a secretaria se compromete a entregar ao licitante a lista de merenda em até 15 dias antes do prazo de entrega.

11.6 Horário para entregas:

- SALTO DOLLMANN: 12:00 AS 16:00H
- SERRA DA ABELHA: 7:00 ÀS 11:00H
- DENECKE: 7:00 AS 11:00H
- BARRA DA PRATA: 7:00 AS 11:00H OU 13:00 AS 16:00H
- FIGUEIRA E COQUEIRO: 13:00 AS 16:00H
- CRECHE: 7:00 AS 11:00H OU 13:00 AS 16:00H
- PRÉ CENTRO: 7:00 AS 11:00H OU 13:00 AS 16:00H

11.7 Não poderá ser realizada troca de marcas de produtos sem a apresentação de nova amostra, caso o produto licitado esteja em falta.

12. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS E DA CONTRATAÇÃO:

12.1 A Ata de Registro de Preços não obriga a PMVM a firmar contratações nas quantidades estimadas, podendo ocorrer licitações específicas para aquisição do(s) objeto(s), obedecida a

legislação pertinente, sendo assegurada ao detentor do registro a preferência de fornecimento, em igualdade de condições.

12.2 Constam da Minuta da Ata de Registro de Preços as condições e a forma de pagamento, as sanções para o caso de inadimplemento e as demais obrigações das partes, integrando este Edital.

12.3 A Ata de Registro de Preços terá vigência de 12 (doze) meses, nos termos do § 3º., Inciso III do Artigo 15 da Lei nº. 8.666/93 e Artigo 4º.

12.4. A PMVM, pelo menos trimestralmente, os preços dos materiais, avaliará o mercado constantemente e poderá rever os preços registrados a qualquer tempo, em decorrência da redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve os custos dos bens registrados.

12.4.1.A PMVM convocará o fornecedor para negociar o preço registrado e adequá-lo ao preço de mercado, sempre que verificar que o preço registrado está acima do preço de mercado. Caso seja frustrada a negociação para redução do preço, o fornecedor será liberado do compromisso assumido.

12.4.2. No caso de desequilíbrio econômico-financeiro (preço de mercado tornar-se superior ao preço registrado, e 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), sendo frustrada a negociação entre as partes, o fornecedor poderá ser liberado do compromisso assumido.

12.4.3. Havendo negociação entre as partes, o aumento para recomposição dos preços unitários em razão de desequilíbrio econômico-financeiro do Contrato somente poderá ser dado se a sua ocorrência era imprevisível no momento da licitação, nos termos do Artigo 65, Inciso II, Alínea "d" da Lei nº. 8.666/93 e, se houver a efetiva comprovação do aumento pelo Fornecedor (requerimento, planilha de custos e documentação de suporte).

12.4.4. As alterações de preços oriundos da revisão dos mesmos, no caso de desequilíbrio econômico-financeiro, serão publicadas na imprensa oficial, sem prejuízo do cumprimento da obrigação contida no Artigo 15, Parágrafo 2º. da Lei nº. 8.666/93 (publicação trimestral dos preços registrados).

12.5. A contratação com os fornecedores registrados, após a indicação pelo órgão gerenciador do registro de preços, será formalizada por instrumento contratual, autorização de compra ou outro instrumento similar, conforme o disposto no Artigo 62 da Lei nº. 8.666/93.

13 DAS SANÇÕES

13.1 Pela inexecução total ou parcial das condições estabelecidas nesta ata estará a empresa fornecedora sujeita às seguintes penalidades:

I – Advertência;

II – Multa:

1- De 1,0% (um) por dia de atraso, no caso de não cumprimento do prazo de entrega ou de execução do serviço contratado, até o limite de 20% (vinte por cento) do valor global dos objetos registrados na Ata (do respectivo fornecedor);

2- De até 40% (quarenta por cento) sobre o valor global dos objetos registrados nesta Ata (do respectivo fornecedor), no caso de descumprimento das disposições contidas na ata e no edital, ressalvado o disposto no item 1 (um) acima citado;

III – Suspensão temporária do direito de licitar e contratar com a Administração não superior a 05 (cinco) anos, na modalidade Pregão, aplicada segundo a natureza e gravidade da falta cometida, com a conseqüente rescisão contratual;

IV – Declaração de inidoneidade para licitar 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 o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso III, com a conseqüente rescisão contratual.

Parágrafo Único: As sanções previstas nos incisos I, III e IV poderão ser aplicadas juntamente com a do inciso II, facultada a defesa prévia do interessado no respectivo processo administrativo, no prazo de 05 (cinco) dias úteis contados da notificação.

13.2 As eventuais multas aplicadas por força do disposto nos subitens precedentes não terão caráter compensatório, mas simplesmente moratório e, portanto, não eximem a empresa fornecedora da reparação de possíveis danos, perdas ou prejuízos que os seus atos venham a acarretar, nem impedem a declaração da rescisão do pacto em apreço.

13.3 Os valores pertinentes às multas aplicadas serão descontados dos créditos a que a fornecedora tiver direito, ou cobrados judicialmente.

14 DOS RECURSOS

14.1 Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, quando lhe será concedido o prazo de cinco dias úteis para apresentação das razões do recurso, ficando os demais licitantes desde logo intimados para apresentar contra-razões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

14.2 Decairá do direito de recorrer, o licitante que não se manifestar imediatamente e **motivadamente** no momento em que o Pregoeiro declarar o vencedor.

14.3 O acolhimento do recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

15 DAS CONSIDERAÇÕES FINAIS

15.1 A autoridade competente para a aprovação do procedimento somente poderá revogar a licitação por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por

ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

15.2 É vedada a subcontratação, parcial ou total, de empresa para o fornecimento do objeto deste Edital.

15.3 Na contagem dos prazos, excluir-se-á o dia de início e incluir-se-á o do vencimento.

15.4 O objeto deste Edital poderá sofrer acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por cento), de acordo com o art. 65, da Lei 8.666/93.

15.5 Qualquer esclarecimento sobre o presente Edital poderá ser obtido no horário de 08:00 às 12:00 horas e das 14:00 às 17:00 horas, com o Pregoeiro, na Prefeitura Municipal de Vitor Meireles, à Rua Santa Catarina, nº 1.122 – ou pelo telefone (47) 3258-0211.

15.6 Os ANEXOS I, II, III e IV, são partes integrantes deste Edital, independente de transcrição.

Vitor Meireles/SC, 24 de novembro de 2011.

IVANOR BOING
Prefeito Municipal

IVANDRO ANZINI
Pregoeiro

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

▪ PARTE I

ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO

ITEM	QUANTIDADE	UNIDADE	DESCRIÇÃO
01	260	KG	ACHOCOLATADO EM PÓ EMBALAGEM: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes, latas de flandres ou potes plásticos bem vedados de até 1 kg. Deve conter o número de registro no Ministério da Saúde, os ingredientes, a composição nutricional e o modo de preparo. Apresentar validade superior a 3 (três) meses a partir da data de entrega.
02	300	UND	AÇÚCAR BAUNILHA Embalagem 35 gr.
03	1000	KG	AÇÚCAR REFINADO CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Produto processado da cana de açúcar com moagem refinada. Não apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração e misturas e peso insatisfatório. EMBALAGEM: Deve estar intacta acondicionada em pacotes de 5 kg, em polietileno leitoso ou transparente contendo o número de registro no Ministério da Saúde. Apresentar validade superior a 3 (três) meses a partir da data de entrega.
04	160	Pct/100gr	ALHO Bulbo, nacional, de ótima qualidade, compacto e firme, sem lesões de origem livre de resíduos, tamanho e cor uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas. EMBALAGEM: Acondicionados em embalagens de polietileno de até 100gr.
05	160	Cx/500gr	AMIDO DE MILHO Fornecer em embalagem tipo caixa de 500gr, contendo o número de registro em órgão competente. Apresentar validade superior a 3 (três) meses a partir da data de entrega.
06	200	Kg	ARROZ BRANCO TIPO I POLIDO CLASSE LONGO FINO EMBALAGEM: Fornecer em pacotes de 5 kg em polietileno transparente, contendo o número de registro no Ministério da Agricultura. Apresentar validade superior a 3 (três) meses a partir da data de entrega.
07	700	Kg	ARROZ PARBOILIZADO TIPO I CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Grupo:

			<p>Parboilizado, Classe: longo fino, Tipo I.</p> <p>EMBALAGEM: Fornecer em pacotes de 5 kg em polietileno transparente, contendo o número de registro no Ministério da Agricultura. Apresentar validade superior a 3 (três) meses a partir da data de entrega.</p>
08	140	Kg	<p>BANANA BRANCA</p> <p>De boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme.</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS:</p> <p>Fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie e variedade. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Deve apresentar-se em início de maturação.</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionadas em caixas de no mínimo 20kg de conteúdo útil.</p>
09	3000	Kg	<p>BANANA CATURRA</p> <p>De boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme.</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS:</p> <p>Fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie e variedade. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Deve apresentar-se em início de maturação.</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionadas em caixas de no mínimo 20kg de conteúdo útil.</p>
10	1000	Kg	<p>BATATA INGLESA – CLASSE 2 – TIPO ESPECIAL</p> <p>Escovada, Variedade Monalisa ou Chate</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS: Serem suficientemente desenvolvidas com diâmetro mínimo de 05cm e altura mínima de 07cm, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa.</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionadas em pacotes de</p>

			polietileno de até 1kg, sem perfurações e sujidades.
11	360	Kg	<p>BISCOITO TIPO ÁGUA E SAL</p> <p>De primeira qualidade. Fornecer em embalagem de 800 gramas com protetor interno; contendo o número de registro no Ministério da Saúde, os ingredientes e informação nutricional. Apresentar validade superior a 3 (três) meses a partir da data de entrega.</p>
12	600	Kg	<p>BISCOITO TIPO MAISENA OU LEITE</p> <p>De primeira qualidade. Fornecer em embalagem de 800 gramas com protetor interno; contendo o número de registro no Ministério da Saúde, os ingredientes e informação nutricional. Apresentar validade superior a 3 (três) meses a partir da data de entrega.</p>
13	600	Kg	<p>BISCOITO TIPO MARIA (SABOR CHOCOLATE)</p> <p>De primeira qualidade. Fornecer em embalagem de 800 gramas com protetor interno; contendo o número de registro no Ministério da Saúde, os ingredientes e informação nutricional. Apresentar validade superior a 3 (três) meses a partir da data de entrega.</p>
14	300	Kg	<p>CAFÉ</p> <p>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Café torrado, moído, embalado a vácuo, com 100% de pureza. Não deve apresentar sujidade, umidade, rendimento insatisfatório, misturas e peso insatisfatório.</p> <p>EMBALAGEM: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de até 500gr à vácuo, contendo o selo da ABIC.</p> <p>Apresentar validade superior a 3 (três) meses a partir da data de entrega.</p>
15	600	Caixa	<p>CALDO DE GALINHA</p> <p>Caldo de galinha - composto de sal, amido, glutamato monossódico, açúcar, alho, cebola, gordura vegetal, extrato de carne de frango, em pó, acondicionado em caixa de 63gr.</p>
16	120	Und	<p>CANELA EM PÓ</p> <p>Embalagem 35gr.</p>
17	1300	Kg	<p>CARNE BOVINA MOÍDA SEM GORDURA – TIPO I</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS: Apresentar consistência firme e cor vermelho-vivo. Deverá ser proveniente de animais abatidos em abatedouros registrados e fiscalizados pelas autoridades competentes. Carne</p>

			<p>inspecionada. Transportada em temperatura inferior a 5oC (graus Celsius), em recipiente isotérmico.</p> <p>EMBALAGEM: Deve estar acondicionada em embalagem a vácuo, empacotada em no máximo 1kg.</p>
18	300	Kg	<p>CARNE BOVINA SEM OSSO (patinho)</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS: Apresentar consistência firme e cor vermelho-vivo. Deverá ser proveniente de animais abatidos em abatedouros registrados e fiscalizados pelas autoridades competentes. Carne inspecionada. Transportada em temperatura inferior a 5oC (graus Celsius), em recipiente isotérmico.</p> <p>EMBALAGEM: Deve estar acondicionada em embalagem a vácuo, empacotada em no máximo 2kg.</p>
19	440	Kg	<p>CEBOLA BRANCA</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS: Serem suficientemente desenvolvidas, com o tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa.</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionadas em pacotes de polietileno de até 1kg, sem perfurações e sujidades.</p>
20	1400	Cx	<p>CHÁ DE ERVA DOCE EM PACOTE DE 12 GR. MOÍDO E SECO</p>
21	120	Pct/100gr	<p>COLORAU</p> <p>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Produto a base de farinha de milho e urucum. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, misturas e peso insatisfatório.</p> <p>EMBALAGEM: Deve estar intacta, acondicionada em pacote de 100gr, contendo data de fabricação e validade.</p>
22	2000	Kg	<p>COXA E SOBRECOXA DE FRANGO CONGELADO COM OSSO SEM TEMPERO</p> <p>CARCATERÍSTICAS GERAIS: Apresentar consistência e cor característicos do produto e carne tenra. Fornecer em embalagem original (do frigorífico de procedência do produto) com até 2kg, contendo todos os dados exigidos, como fabricante, data de fabricação e de validade, quadro de valores nutricionais, etc.</p> <p>O produto deverá ter registro no SIF ou SIE e ser</p>

			transportado em temperatura inferior a 5oC (graus Celsius), em recipiente isotérmico.
23	240	Kg	<p>DOCE DE FRUTAS CREMOSO</p> <p>EMBALAGEM: Fornecer em potes ou baldes de polietileno resistente de até 1kg, com tampa hermeticamente fechada com lacre de proteção, intacta, contendo o número do registro em órgão competente e a composição nutricional. Apresentar validade superior a 3 (três) meses a partir da data de entrega.</p>
24	500	Und/350gr	<p>EXTRATO DE TOMATE</p> <p>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Extrato de tomate simples e concentrado. Ingredientes: tomate, sal e açúcar.</p> <p>EMBALAGEM: Deve estar intacta, em latas de flandres de 350gr, em bom estado de conservação, não apresentando ferrugens, amassamento, vazamento ou abaulamento, contendo o número de registro em órgão competente.</p> <p>Apresentar validade superior a 3 (três) meses a partir da data de entrega.</p>
25	60	Kg	<p>FARINHA DE MANDIOCA ESPECIAL TIPO 1 GRUPO SECA EXTRA FINA CLASSE BRANCA</p> <p>Fornecer em embalagem de 1kg, contendo o registro do órgão competente, ingredientes e informações nutricionais.</p> <p>Apresentar validade superior a 3 (três) meses a partir da data de entrega.</p>
26	280	Kg	<p>FARINHA DE MILHO OU FUBÁ TIPO GROSSA</p> <p>Apresentar com 100% de farinha de milho, livre de sujidades. Fornecer em embalagem de 1kg; contendo o número de registro em órgão competente, ingredientes e informações nutricionais.</p> <p>Apresentar validade superior a 3 (três) meses a partir da data de entrega.</p>
27	1800	kg	<p>FARINHA DE TRIGO ESPECIAL</p> <p>ESPECIFICIDADE DE USO: Preparo de pães caseiros diversos, bolos e biscoitos.</p> <p>Rendimento satisfatório. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos(umidade) e resíduos ou impurezas.</p> <p>EMBALAGEM: Deve estar intacta, acondicionada em</p>

			pacotes de polietileno transparente e bem vedado, contendo 5kg. Apresentar validade superior a 3 (três) meses a partir da data de entrega.
28	230	Lt/100gr	FERMENTO DE BOLO EM PÓ QUÍMICO Fornecer em embalagem (latas) de 100gr; contendo o número de registro em órgão competente, o modo de conservação e os ingredientes. Apresentar validade superior a 3 (três) meses a partir da data de entrega.
29	40	Pct/500gr	FERMENTO DE PÃO INSTANTÂNEO Fornecer em embalagem de 500gr; contendo o número de registro em órgão competente, o modo de conservação e os ingredientes. Apresentar validade superior a 3 (três) meses a partir da data de entrega.
30	240	Kg	GELATINA Fornecer em embalagem de até 1 kg, contendo o número de registro em órgão competente, o modo de preparo, os ingredientes e informação nutricional. Apresentar validade superior a 3 (três) meses a partir da data de entrega.
31	800	kg	LARANJA De boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e firme. CARACTERÍSTICAS GERAIS: Fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Deve apresentar-se em início de maturação. EMBALAGEM: Acondicionadas em pacotes de polietileno de até 2kg, sem perfurações e sujidades.
32	240	kg	LARANJA LIMA De boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. A polpa deve estar intacta e

			<p>firme.</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS: Fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedade. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato. Não conterem substâncias terrosa, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Deve apresentar-se em início de maturação.</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionadas em pacotes de polietileno de até 2kg, sem perfurações e sujidades</p>
33	600	Cx/12und	<p>LEITE INTEGRAL LONGA VIDA</p> <p>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Leite integral processado em usina de beneficiamento através do sistema Ultra High Temperature (UHT), com fiscalização permanente.</p> <p>O produto deve conter até 3,5% de gordura, cor branca interior e sabor característico.</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionada em embalagem Tetra Pack ou Tetra Brick Asseptic . Deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras.</p> <p>As bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitas, sem orifícios ou defeitos que prejudiquem a qualidade e o valor nutricional do produto. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas de vedação da embalagem.</p> <p>Apresentar validade superior a 2 (dois) meses a partir da data de entrega.</p>
34	3000	Kg	<p>MAÇA FUJI</p> <p>Lisa, sem falhas e cor vermelha.</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS: Serem frescas. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afeta a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente.</p>

			<p>Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionadas em pacotes de polietileno de no máximo 2kg.</p>
35	600	Kg	<p>MACARRÃO PARAFUSO</p> <p>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Macarrão com ovos tipo parafuso. Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos.</p> <p>EMBALAGEM: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de papel multifoliado, bem vedado, em embalagem de 500gr ou 1kg, contendo o número de registro no Ministério da Agricultura e os ingredientes.</p> <p>Apresentar validade superior a 3 (três) meses a partir da data de entrega.</p>
36	300	Kg	<p>MAMÃO FORMOSA</p> <p>Mamão comum formosa.</p> <p>De boa qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura. A polpa deve estar intacta e firme.</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS: Fresco. Atingir o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie e variedade. Apresentar grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Não conterem substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos e fertilizantes. Deve apresentar-se em início de maturação.</p>
37	300	Kg	<p>MARGARINA CREMOSA COM SAL</p> <p>Fornecer em embalagem tipo pote plástico de 500 gramas; contendo o número de registro no Ministério da Saúde, ingredientes e informação nutricional.</p> <p>Apresentar validade superior a 3 (três) meses a partir da data de entrega.</p>
38	200	Kg	<p>MASSA COM OVOS TIPO ALETRIA, CABELO DE ANJO OU FITILHOS</p> <p>EMBALAGEM: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de papel multifoliado, bem vedado, em embalagem de 500gr, contendo o número de registro no Ministério da Agricultura os ingredientes e informação</p>

			<p>nutricional.</p> <p>Apresentar validade superior a 3 (três) meses a partir da data de entrega.</p>
39	80	Kg	<p>MORTADELA DE FRANGO</p> <p>CARACTERISTICAS TÉCNICAS: Produto cárneo industrializado, obtido de uma emulsão das carnes de frango, não acrescido de toucinho, adicionado de ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial, em diferentes formas, e submetido ao tratamento térmico adequado.</p> <p>A mortadela deverá ser embutida adequadamente para as condições de armazenamento e que assegure uma proteção apropriada contra a contaminação. Os envoltórios poderão estar protegidos por substâncias glaceantes que deverão estar aprovadas junto ao órgão competente.</p>
40	280	Kg	<p>MORTADELA SEM GORDURA</p> <p>CARACTERISTICAS TÉCNICAS: Produto cárneo industrializado, obtido de uma emulsão das carnes de animais de açougue, não acrescido de toucinho, adicionado de ingredientes, embutido em envoltório natural ou artificial, em diferentes formas, e submetido ao tratamento térmico adequado.</p> <p>A mortadela deverá ser embutida adequadamente para as condições de armazenamento e que assegure uma proteção apropriada contra a contaminação. Os envoltórios poderão estar protegidos por substâncias glaceantes que deverão estar aprovadas junto ao órgão competente.</p>
41	32	Lt/500gr	<p>MUCILON DE ARROZ</p> <p>Latas de 500gr de alimento a base de flocos de cereais de arroz, pré cozido, adicionado de vitaminas e sais minerais, onde a embalagem deve apresentar: o peso do produto, composição</p> <p>nutricional, registro no sif, modo de preparo, prazo de validade com data de fabricação, condições físicas inalteradas, sem amassados e oxidação.</p>
42	32	lt	<p>MUCILON MULTICEREAIS</p> <p>Latas de 500gr de alimento a base de flocos de cereais, pré cozido, adicionado de vitaminas e sais minerais, onde a embalagem deve apresentar: o peso do produto, composição nutricional, registro no sif, modo de preparo, prazo de validade com data de fabricação, condições físicas inalteradas, sem amassados e oxidação.</p>
43	600	Lt/900ml	<p>ÓLEO DE SOJA</p>

			<p>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Óleo de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar lata ou embalagem plástica frágil, ferrugem, mistura de outros óleos, cheiro forte e intenso, volume insatisfatório.</p> <p>EMBALAGEM: A condicionada em latas de flandres ou embalagem plástica contendo 900ml, não apresentando ferrugem, amassamento, vazamento e abaulamento.</p> <p>Apresentar validade superior a 3 (três) meses a partir da data de entrega.</p>
44	600	Dz	<p>OVOS DE GALINHA</p> <p>Grandes, inteiros, limpos, cascas intactas. Manter validade de 15 (quinze) dias acondicionados em lugar seco e arejado, e 25 (vinte e cinco) dias conservado em geladeira. Apresentar o prazo de validade e a data de seleção na embalagem tipo caixa, apropriada, com embalagem especial.</p>
45	30	Lt	<p>PIMENTA EM PÓ</p> <p>Embalagem de 35 (trinta e cinco) gramas.</p>
46	200	kg	<p>POLVILHO AZEDO</p> <p>Produto amiláceo extraído da mandioca. Deve ser fabricado a partir de matéria prima sã e limpa, isenta de matéria terrosa e de parasitos. Não pode estar úmido, fermentado ou rançoso.</p> <p>100Fornecer em embalagem de polietileno, de até 500gr.</p>
47	120	Kg	<p>QUEIJO PRATO Dê primeira qualidade.</p>
48	200	kg	<p>SAL REFINADO</p> <p>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS: Não deve apresentar sujidade, umidade, misturas inadequadas ao produto.</p> <p>EMBALAGEM: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno transparente, contendo o número de registro em órgão competente e a composição.</p>
49	300	Kg	<p>SALSICHA</p> <p>Apresentar cor própria, avermelhada, natural, sem cortes (inteira). Acondicionada em embalagem própria de polietileno resistente e transparente hermeticamente</p>

			<p>fechado (vácuo), intacta, constando peso, data de processamento, carimbo de inspe�o estadual e federal e procedência.</p> <p>Apresentar validade superior a 3 (três) meses a partir da data de entrega.</p>
50	700	Kg	<p>TOMATE Classe média</p> <p>Tomate em início de maturac�o. CARACTERÍSTICAS GERAIS: Legume de boa qualidade, suficientemente desenvolvido, com diâmetro mínimo de 6cm. Deve apresentar colorac�o e tamanho uniforme.</p> <p>Deve ser procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos e satisfazer as seguintes condi�es: Atingir o grau normal de evolu�o do tamanho e apresentado ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie.</p> <p>Estarem livres de enfermidades. Não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não estarem sujos de terra. Não conterem corpos estranhos aderentes � superfície externa. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionadas em pacotes de polietileno de até 1kg, sem perfura�es e sujidades.</p>
51	120	Fr/900ml	<p>VINAGRE DE ÁLCOOL</p> <p>Fornecer em embalagem plástica transparente de 900ml, contendo o registro no Ministério da Agricultura e reforma agrária. Apresentar validade superior a 3 (três) meses a partir da data de entrega.</p>
52	140	UND	<p>REPOLHO</p> <p>Repolho limpo, sem as folhas externas, peso médio por cabeça 1kg.</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS: Serem frescas. Apresentarem grau de evolu�o completo do tamanho, aroma e cor próprias da espécie e variedade. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afeta a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.</p>
53	400	Kg	<p>CENOURA – Classe 1 – Categoria I</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS: Serem suficientemente desenvolvidas com diâmetro mínimo de 2cm e comprimento mínimo de 9cm, com o tamanho, aroma,</p>

			<p>sabor e cor próprios da espécie. Não estarem danificados por quaisquer lesões de origem física ou mecânica que afetam a sua aparência. Estarem livres de enfermidades. Estarem livres da maior parte possível de terra aderente à casca. Estarem isentos de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. Estarem livres de resíduos de fertilizantes. Não apresentarem rachaduras ou cortes na casca. A polpa deverá estar intacta e limpa.</p> <p>EMBALAGEM: Acondicionadas em pacotes de polietileno de até 1kg, sem perfurações e sujidades.</p>
54	140	und	<p>COUVE FLOR</p> <p>Limpa, sem falhas, sem folhas, nova, sem manchas pretas, cor verde esbranquiçado.</p> <p>CARACTERÍSTICAS GERAIS: Serem frescas. Apresentarem grau de evolução completo do tamanho com altura mínima de 10cm e diâmetro mínimo de 13cm, aroma e cor próprias da espécie e variedade. Estarem livres de enfermidades e insetos. Não estarem danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afeta a sua aparência. Estarem livres das folhas externas sujas de terra e da maior parte possível da terra aderente. Estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos</p>

ANEXO II

MODELO PROCURAÇÃO

PREGÃO N°

Pelo presente instrumento particular de procuração _____ (nome da empresa), nomeia e constitui seu bastante procurador o Sr. _____ (nome do outorgado, profissão, nº da carteira de identidade), com poderes para representá-lo perante o Município de Vitor Meireles, no Pregão nº 000036/2008, podendo participar das sessões realizadas, assinar propostas, bem como formular propostas verbais, decidir sobre desistência ou interposição de recursos, assinar atas, enfim, praticar todos os atos que se façam necessários ao cumprimento regular do presente mandato.

Local e Data.

ASSINATURA DO REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA

ANEXO III

MODELO

DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO SUPERVENIENTE IMPEDITIVO DA HABILITAÇÃO

(Nome da Empresa), CNPJ nº, estabelecida à (endereço completo), declara, sob as penas da Lei que até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

_____, ____ de _____ de 20XX.

NOME DO REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA

E

ASSINATURA

ANEXO IV

MODELO

DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DO DISPOSTO NO INCISO XXXIII DO ART. 7º DA C.F.

(Nome da Empresa), CNPJ nº, estabelecida à (endereço completo), declara, sob as penas da Lei que não possui em seu quadro de pessoal, empregado menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de 16 (dezesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, nos termos do inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal de 1988 (Lei nº 9.854/99).

_____, ____ de _____ de 20XX.

NOME DO REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA

E

ASSINATURA