EDITAL DO PREGÃO PRESENCIAL Nº 046/2013

PROCESSO Nº 666/2013

 O Município de São Marcos, pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no CNPJ sob o nº 88.818.299/0001-37, representado neste ato pelo Sr. Prefeito Municipal, comunica aos interessados que fará realizar licitação na modalidade **PREGÃO PRESENCIAL** visando à aquisição do objeto abaixo indicado. Os envelopes de **“PROPOSTA DE PREÇOS” e “DOCUMENTAÇÃO”** deverão ser entregues no Setor de Licitações, localizado na sede deste Município – Av Venâncio Aires, nº. 720, Centro, São Marcos – RS. O Credenciamento e abertura da sessão será realizada às **09 horas dia 10 de julho de 2013** ou do primeiro dia útil subseqüente, na hipótese de não haver expediente nesta data. sendo que o **credenciamento se dará das 09 horas às 09 horas e 15 min**. A presente licitação será do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM**, consoante às condições estatuídas neste Edital, e será regida pela Lei n.º 10.520, de 17 de julho de 2002, pelo Decreto Municipal 2.727/06, bem como pela Lei n.º 8.666/93 e alterações, nos casos omissos.

**1** - **DO OBJETO**

**1.1 - O presente pregão tem como objeto a aquisição de alimentos perecíveis e não perecíveis, conforme descrição constante no Anexo II deste edital.**

1.1.1 - Todas as despesas com a entrega dos objetos correrão por conta da proponente vencedora da licitação.

1.1.2 - Caso não seja consumida a integralidade dos itens adjudicados, não assistirá qualquer indenização à licitante.

**2** - **DO CREDENCIAMENTO**

2.1 Se representada pelo Sócio, deve apresentar:

a. Ato Constitutivo (comprovando que tem poderes para tomar e assinar decisões pela empresa)

b. Documento de Identificação

c. Declaração de Cumprimento Pleno dos Requisitos de Habilitação, (anexo III). No caso de ME ou EPP, constar na declaração caso haja alguma restrição na documentação.

d. Se Microempresa ou EPP, documento que comprove esta condição.

2.2 Se representada por procurador, deve apresentar:

a. Ato Constitutivo

b. Documento de Identificação

c. Procuração (anexo I).

d. Declaração de Cumprimento Pleno dos Requisitos de Habilitação, (anexo III).x

e.Se Microempresa ou EPP, documento que comprove esta condição.

2.3 Se remetida via postal, deve apresentar, fora dos envelopes:

a. Ato Constitutivo

b. Declaração de Cumprimento Pleno dos Requisitos de Habilitação, (anexo III).

2.4 - Os documentos de credenciamento de que tratam os itens 2.1, 2.2 e 2,3 deverão vir FORA DOS ENVELOPES de documentação e proposta e ficarão retidos nos autos.

2.5 – Havendo remessa via postal dos envelopes, ou defeito no credenciamento, caso a empresa não cumpra o disposto no item 2.1 “a”, “c”, 2.2 “a”, “d”, e 2.3, letras “a” e “b”, não será credenciada.

Se houver defeito no credenciamento pela ausência dos documentos tratados nos itens 2.1 letra ”b” e 2.2 letras “b” e “c”, a licitante não poderá participar da fase de lances, permanecendo com sua proposta fixa, bem como não poderá se manifestar acerca da interposição de recurso quando declarado o vencedor.

2.6 - Os documentos devem apresentar prazo de validade, conforme o caso, e deverão ser autenticados, ou cópia não autenticada, desde que sejam exibidos os originais para autenticação pela Pregoeira e/ou Equipe de Apoio.

**3 - DA PROPOSTA**

3.1 - A proposta deverá ser entregue em envelope fechado, contendo a seguinte indicação:

**MUNICÍPIO DE SÃO MARCOS**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 046/2013**

**(RAZÃO SOCIAL DA LICITANTE)**

**ENVELOPE N.º 01 - “PROPOSTA DE PREÇOS”**

3.2 - A proposta necessariamente deverá preencher os seguintes requisitos:

a) ser apresentada no formulário ANEXO II, com prazo de validade mínimo de 60 (sessenta) dias. Não serão permitidas alternativas, emendas, rasuras ou entrelinhas.

b)suas folhas devem estar rubricadas pelo representante legal, sendo que no final da proposta, deverá constar a identificação da empresa, data e assinatura;

c) conter discriminados em moeda corrente nacional os preços totais, por item, limitados a 02 (duas) casas decimais para os centavos;

**4 - DA HABILITAÇÃO**

4.1 - Toda a documentação de habilitação deverá ser entregue em envelope fechado, contendo a seguinte indicação:

**MUNICÍPIO DE SÃO MARCOS**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 046/2013**

**(RAZÃO SOCIAL DA LICITANTE)**

**ENVELOPE N.º 02 - “DOCUMENTAÇÃO”**

4.2 - Para habilitação na presente licitação será exigida a entrega dos seguintes documentos:

a) Cartão do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;

b) Prova de Regularidade com a Fazenda Federal;

c) Prova de Regularidade com a Fazenda Estadual;

d) Prova de Regularidade com a Fazenda Municipal, do domicílio ou sede do licitante;

e) Prova de Regularidade com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS (Certificado de Regularidade do FGTS - CRF);

f) Prova de Regularidade com a Previdência Social (Certidão Negativa de Débito - CND emitida pelo INSS);

g) Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, **pelo prazo de até 60 dias, anteriores ao prazo da abertura dos envelopes.**

 h) Declaração que a licitante cumpre o disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal (ANEXO IV);

 i) **Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (www.tst.jus.br).**

4.3 - Para habilitação de **produtor rural**, na presente licitação, será exigida a entrega dos seguintes documentos:

a) Comprovação que possui talão de produtor rural;

a) Prova de Regularidade com a Fazenda Federal;

b) Prova de Regularidade com a Fazenda Estadual;

c) Prova de Regularidade com a Fazenda Municipal, do domicílio ou sede do licitante;

d) Prova de Regularidade com a Previdência Social (Certidão Negativa de Débito - CND emitida pelo INSS.

e) CPF e Carteira de Identidade;.

 f) Declaração que a licitante cumpre o disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal (ANEXO IV);

 g) **Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (www.tst.jus.br).**

4.4 - Os documentos devem apresentar prazo de validade, conforme o caso, e deverão ser autenticados, ou cópia não autenticada, desde que sejam exibidos os originais para autenticação pela Pregoeira e/ou Equipe de Apoio. Não serão aceitas cópias de documentos obtidas por meio de aparelho fac-símile (FAX). Não serão aceitas cópias de documentos ilegíveis.

4.5 – Os documentos de que trata o item 4.2 poderá ser substituído pelo Certificado de Registro Cadastral do Município de São Marcos atualizado, único aceito na presente licitação.

4.6. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte terão tratamento diferenciado previsto na lei Complementar 123/2006.

4.6.1. A condição de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte deverá ser comprovada mediante apresentação de documento específico.

4.7 - As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação nesse certame licitatório, deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.

4.7.1 - Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 2 (dois) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

4.7.2 - A não-regularização da documentação, no prazo previsto nesta cláusula, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

**5 - DAS OBRIGAÇÕES DA VENCEDORA**

5.1 - O prazo de entrega dos alimentos perecíveis e não perecíveis será conforme minuta do contrato em anexo.

5.2 – É de responsabilidade da licitante vencedora todos os encargos fiscais, trabalhistas, previdenciárias, e outros inerentes ao cumprimento do objeto deste certame, ficando o município isento de qualquer responsabilidade civil ou criminal.

**6 - DO RECEBIMENTO E JULGAMENTO DAS PROPOSTAS E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

6.1 - No dia, hora e local designados no Edital, na presença das licitantes e demais pessoas presentes ao ato público, a Pregoeira, juntamente com a Equipe de Apoio, executará a rotina de credenciamento, conforme disposto no item 2.

6.2 - Verificadas as credenciais e declarada aberta a sessão, a Pregoeira solicitará e receberá, em envelopes devidamente lacrados, a proposta e os documentos exigidos para habilitação.

6.3 - Em nenhuma hipótese serão recebidos envelopes contendo proposta e os documentos de habilitação fora do prazo estabelecido neste Edital.

6.4 - Serão abertos primeiramente os envelopes contendo as propostas de preços, ocasião em que será procedida à verificação da conformidade das mesmas com os requisitos estabelecidos neste instrumento, com exceção do preço, desclassificando-se as incompatíveis.

6.5 - No curso da sessão, dentre as propostas que atenderem às exigências constantes do Edital, o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços de até 10% (dez por cento) superiores àquela poderão fazer lances verbais e sucessivos, em valores distintos e decrescentes.

6.6 - Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas no item anterior, poderão os autores das melhores propostas, até o máximo de três, oferecerem lances verbais e sucessivos, quaisquer que sejam os preços oferecidos.

6.7 - A oferta dos lances deverá ser efetuada, por item, no momento em que for conferida a palavra ao licitante, na ordem decrescente dos preços.

**6.8 – Das propostas e dos lances ofertados não caberá retratação**.

6.9 - A desistência em apresentar lance verbal, quando convocado pela Pregoeira, implicará a exclusão do licitante da fase de lances, referente àquele item, e na manutenção do último preço apresentado pelo licitante.

6.10 - O encerramento da etapa competitiva dar-se-á quando, indagados pela Pregoeira, os licitantes manifestarem seu desinteresse em apresentar novos lances.

6.11 - Finalizada a fase de lances e ordenadas as ofertas, de acordo com o menor preço apresentado, a Pregoeira verificará a compatibilidade dos preços ofertados com os praticados no mercado, desclassificando as propostas dos licitantes que apresentarem preço excessivo, assim considerados aqueles acima do preço de mercado.

6.12 - A Pregoeira poderá negociar diretamente com o proponente que apresentou o menor preço, por item, para que seja obtido preço ainda melhor.

6.13 - Na licitação será assegurado, como critério de desempate, preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte.

6.13.1 - Entende-se por empate aquelas 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.

 6.13.2 - Para efeito do disposto na cláusula anterior, ocorrendo o empate, proceder-se-á da seguinte forma:

 I - a microempresa 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 inciso I do caput desta cláusula, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese dos §§ 1º e 2º do art. 44 da Lei Complementar 123/2006, conforme o caso e modalidade licitatória, 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 nos intervalos estabelecidos nos §§ 1º e 2º do art. 44 da Lei Complementar 123/2006, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

6.14 - Na hipótese da não-contratação nos termos previstos no caput desta cláusula, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.

6.14.1 - O disposto nesta cláusula somente se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.

6.15 - Será aberto o envelope contendo a documentação de habilitação do licitante que tiver formulado a proposta de menor preço, para confirmação das suas condições habilitatórias.

6.16 - No caso de inabilitação do proponente que tiver apresentado a melhor oferta, serão analisados os documentos habilitatórios do licitante da proposta de segundo menor preço, e assim sucessivamente, até que um licitante atenda às condições fixadas neste instrumento convocatório.

6.17 - Verificado o atendimento das exigências habilitatórias, será declarada a ordem de classificação dos licitantes, por item.

6.17.1 - Será declarado vencedor o licitante que ocupar o primeiro lugar em cada item.

6.18 - A Pregoeira manterá em seu poder os envelopes com a documentação dos demais licitantes, pelo prazo de 10 (dez) dias, após a homologação da licitação, devendo as empresas retirá-los neste período, sob pena de inutilização dos mesmos.

6.19 - Da sessão pública será lavrada ata circunstanciada, devendo esta ser assinada pela Pregoeira, pela Equipe de Apoio e por todos os licitantes presentes.

6.20 - Todos os documentos e as propostas deverão ser rubricados pela Pregoeira, pela Equipe de Apoio e pelos representantes das licitantes que estiverem presentes.

6.21 - Nos termos do artigo 7º da Lei nº. 10.520, de 17.07.2002, o licitante, sem prejuízo das demais cominações legais e contratuais, poderá ficar, pelo prazo de até 2 (dois) anos impedido de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios, e descredenciado do Cadastro do Município, nos casos de:

a) – ausência de entrega de documentação exigida para a habilitação.

b) – apresentação de documentação falsa para participação no certame.

c) – retardamento da execução do certame, por conduta reprovável.

d) – não-manutenção da proposta escrita ou lance verbal, após a adjudicação.

e) – comportamento inidôneo.

f) – cometimento de fraude fiscal.

g) – fraudar a execução do contrato.

h) – falhar na execução do contrato.

6.22 – Na aplicação das penalidades previstas no Edital, o Município considerará, motivadamente, a gravidade da falta, seus efeitos, bem como os antecedentes do licitante ou contratado, podendo deixar de aplicá-las, se admitidas as suas justificativas, nos termos do que dispõe o artigo 87, “caput”, da Lei nº. 8.666/93

**7** - **DOS CRITÉRIOS DE JULGAMENTO E ADJUDICAÇÃO**

7.1 - A presente licitação será adjudicada à licitante que apresentar proposta de **MENOR PREÇO, JULGAMENTO POR ITEM**, desde que atendidas as exigências deste Edital.

**8** - **DOS RECURSOS E PENALIDADES ADMINISTRATIVAS**

8.1 - Declarado(s) o(s) vencedor(es), qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, quando lhe será concedido o prazo de 03 (três) dias para a 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.

8.2 - Não sendo interpostos recursos, a Pregoeira adjudicará o objeto do certame à(s) empresa(s) declarada(s) vencedora(s), por item, sendo submetido este resultado ao Prefeito Municipal para homologação.

8.3 - O(s) recurso(s), porventura interposto(s), não terá(ão) efeito suspensivo e será(ão) dirigido(s) ao Exmo. Prefeito Municipal, por intermédio da Pregoeira, a qual poderá reconsiderar sua decisão, em 05 (cinco) dias úteis ou, nesse período, encaminh-lo(s) ao Prefeito Municipal, devidamente informado(s), para apreciação e decisão, no mesmo prazo.

8.4 - Decididos os recursos eventualmente interpostos, será o resultado da licitação submetido ao Exmo. Prefeito Municipal para o procedimento de homologação com a devida adjudicação, por item, do objeto desta licitação à (s) vencedora (s).

8.5 - De acordo com o estabelecido no artigo 77, da Lei n.º 8.666/93, a inexecução total ou parcial do contrato enseja sua rescisão, constituindo, também, motivo para o rompimento do ajuste, aqueles previstos no art. 78, incisos I a XVIII, do mesmo diploma legal.

8.5.1 - Nas hipóteses de inexecução total ou parcial, poderá a Administração aplicar ao contratado as seguintes sanções:

a) advertência;

b) multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total do Contrato;

c) suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 02 (dois) anos.

8.6 - Nos termos do art. 7º da Lei 10.520/2002, o licitante que ensejar o retardamento da execução do certame, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, garantido o direito prévio da citação e da ampla defesa, ficará impedido de licitar e contratar com a Administração, pelo prazo de 02 (dois) anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

**9** - **DA DOTAÇÃO**

9.1 - A despesa decorrente da aquisição objeto do presente certame correrá a conta de dotação específica do orçamento do exercício de 2013 e terão as seguintes dotações orçamentárias: **43030, 43081, 43080, 43041, 43085, 43042** **da Secretaria de Educação**.

**10** - **DO PAGAMENTO**

10.1 - O pagamento pelo objeto da presente licitação será feito em favor da licitante vencedora, mediante depósito bancário em sua conta corrente, ou diretamente ao representante legal, após a entrega dos objetos, acompanhados da respectiva Nota Fiscal/Fatura.

10.2 - O número do CNPJ - Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - constante das notas fiscais/faturas deverá ser aquele fornecido na fase de habilitação (item 4.2.a deste Edital).

10.3 – O pagamento será efetuado conforme minuta de contrato em anexo.

10.4 - Nenhum pagamento será efetuado à licitante vencedora enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito ao pleito do reajustamento de preços ou correção monetária.

**11 – DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL**

11.1 – Decairá do direito de impugnar os termos do Edital aquele que não fizer até 2 (dois) dias úteis antes da data designada para a realização do Pregão, apontando de forma clara e objetiva as falhas e/ou irregularidades que entende viciarem o mesmo.

11.2 - Caberá ao Prefeito Municipal decidir, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, sobre a impugnação interposta.

11.3 - Se procedente e acolhida a impugnação do edital, seus vícios serão sanados e nova data será designada para a realização do certame.

**12** - **DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

12.1 - Nenhuma indenização será devida às licitantes pela elaboração e/ou apresentação de documentação relativa ao presente Edital.

12.2 - O resultado desta licitação estará à disposição dos interessados, na sala do Setor de Licitações, logo após sua homologação.

12.3 - O objeto deste Pregão poderá sofrer acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por cento), podendo as supressões superiores a esse limite serem ajustadas entre as partes, conforme o art. 65, §1º, da Lei 8.666/93.

12.4 - Detalhes não citados, referentes ao fornecimento, mas que a boa técnica leve a presumir a sua necessidade, não deverão ser omitidos, não sendo aceitas justificativas para sua não apresentação.

12.5 - O Prefeito Municipal poderá revogar a licitação em face de razões de interesse público, derivadas de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, mediante ato escrito e fundamentado.

12.6 - A Pregoeira e a Equipe de Apoio prestarão os esclarecimentos necessários, bem como irão dirimir as dúvidas suscitadas, de segunda a sexta-feira, das 08:00 às 11:50 hs. e das 13:30 às 17:40 hs., através dos telefones (54) 3291.9900/3291.1026, ou pessoalmente (Av. Venâncio Aires, 720, São Marcos - RS).

12.7 – São partes integrantes deste edital os seguintes anexos:

1. ANEXO I – Procuração;
2. ANEXO II – Proposta de Preços;
3. ANEXO III – Declaração de Cumprimento Pleno aos Requisitos de Habilitação;
4. ANEXO IV - Declaração que a licitante cumpre o disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal;
5. ANEXO V – Declaração de enquadramento na Lei Complementar 123/2006;
6. ANEXO VI – Minuta de Contrato;
7. ANEXO VII – Preço Orçado.

 São Marcos, 25 de junho de 2013.

# Demétrio Carlos Lazzaretti

Prefeito Municipal

###### ANEXO I

**PREGÃO PRESENCIAL Nº. 046/2013**

#####  **PROCURAÇÃO**

RAZÃO SOCIAL, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ CNPJ, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ ENDEREÇO COMPLETO \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ por meio de NOME COMPLETO DO REPRESENTANTE LEGAL, \_­­­­­­­­­­­­­­­­­­\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ RG, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ CPF \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ E QUALIFICAÇÃO NA EMPRESA,\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ constitui como suficiente PROCURADOR o Sr. NOME COMPLETO, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ RG, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ CPF\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ outorgando-lhe poderes gerais para representar a referida empresa na Licitação PREGÃO Nº\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_\_\_\_, outorgando ainda poderes específicos para efetuar lances, interpor recursos, assinar contratos e praticar todos os demais atos necessários a este procedimento licitatório.

Cidade \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Estado\_\_\_\_\_, Data \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

 <nome completo do representante legal

 e qualificação na empresa>

**OBS: Com assinatura do Outorgante**

###### ANEXO II

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 046/2013**

**PROPOSTA DE PREÇOS**

**Empresa:**

**Endereço:**

**CNPJ: Insc. Estadual:**

Prazo de validade da proposta: 60 dias.

**Declaramos** que os preços apresentados compreendem todas as despesas incidentes sobre o objeto licitado, tais como impostos, taxas, encargos sociais e trabalhistas, fretes e seguros

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  **Item** |  **Qtd** | **Unidade** |  **Produto** |  **P. Unit.** |  **P. Total** |
|  |  |  |  **ALIMENTOS NÃO PERECÍVEIS CRECHES E ESCOLAS** |  |  |
| 01 | 890 | Pacote 400g | Achocolatado em pó instantâneo, que se dissolva COMPLETAMENTE NO LEITE, sem deixar resíduos. |  |  |
| 02 | 1.300 | Kg | Açúcar cristal, granulado, cor clara, sem umidade e sujidade.  |  |  |
| 03 | 130 | Kg | Amido de milho, embalagem de 1kg. |  |  |
| 04 | 1.660 | Kg | Arroz parboilizado, sem sujidades, parasitas, larvas, bolores.  |  |  |
| 05 | 32 | Kg | Aveia em flocos finos, sem sujidades, parasitas, larvas, bolores; embalagem de no máximo 1 kg. |  |  |
| 06 | 550 | Pacote de 400g | Biscoito doce tipo maria, pacote com 3 embalagens individuais; peso líquido de 400g. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais. |  |  |
| 07 | 880 | Pacote 400g | Biscoito salgado integral pacote com 3 embalagens individuais; peso líquido de 400g. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais.  |  |  |
| 08 | 250 | Kg | Café tipo moído, torrado, forte. Empacotado a vácuo, dupla proteção, sem furos.  |  |  |
| 09 | 100 | Lata 400g | Cereal infantil enriquecido com vitaminas, minerais com probiótico composto por, no mínimo, 30 ug de Ácido Fólico, 51mg de Cálcio, 6,5mg de Ferro de Alta Absorção (valores em porção de 21g). Sabores a combinar.  |  |  |
| 10 | 440 | Kg | Cereal matinal, flocos de milho açucarados.  |  |  |
| 11 | 410 | Caixa com 10 sachês | Chá, sabores diversos incluindo frutas e ervas. |  |  |
| 12 | 27 | Kg | Coco ralado, desidratado, parcialmente desengordurado e NÃO acrescido de açúcar. |  |  |
| 13 | 530 | Lata 200g | Ervilha enlatada. |  |  |
| 14 | 570 | Lata 880g | Extrato de tomate, latas sem batidas e estufamentos. |  |  |
| 15 | 95 | Kg | Farinha de mandioca, tipo 1, classe branca, subgrupo fina. |  |  |
| 16 | 500 | Kg | Farinha de milho fina, pré-cozida, pronta em 5 minutos, embalagem de 1kg. |  |  |
| 17 | 450 | Kg | Farinha de trigo especial, tipo 1, fortificada com ferro e ácido fólico.  |  |  |
| 18 | 60 | Kg | Feijão carioquinha, tipo1, embalagem de 1kg. |  |  |
| 19 | 250 | Kg | Feijão preto tipo 1, embalagem de 1kg, livre de parasitas e material orgânico. |  |  |
| 20 | 110 | Tubo 250g | Fermento químico em pó. |  |  |
|  | 2.800 | Litro | Leite de vaca integral, UHT, embalagem de um litro. |  |  |
| 21 | 860 | Kg | Leite em pó integral, instantâneo. Embalagem aluminizada de 1kg. |  |  |
| 22 | 170 | Kg | Lentilha; livre de parasitas e material orgânico. |  |  |
| 23 | 90 | Pote 3g | Louro em folhas desidratadas. |  |  |
| 24 | 400 | Kg | Massa alimentícia de sêmola com ovos, tipo parafuso ou penne. |  |  |
| 25 | 400 | Kg | Massa com ovos, formato alfabeto, enriquecida com ferro e ácido fólico. |  |  |
| 26 | 630 | Lata 200g | Milho verde enlatado. |  |  |
| 27 | 760 | Lata | Óleo de soja, produto derivado de soja comestível e refinado, lata com 900 ml cada. |  |  |
| 28 | 30 | Saco 70g | Orégano. |  |  |
| 29 | 980 | Caixa com 35g | Pó para gelatina, diversos sabores. |  |  |
| 30 | 770 | Embalagem de 500g | Sagu, embalagem de 500g. |  |  |
|  | 250 | Kg | Sal refinado iodado. |  |  |
| 31 | 110 | Pote 3g | Sálvia desidrata em folhas. |  |  |
|  | 1.000 | Garrafa de 1,5L | Suco de uva tinto integral com adição máxima de água de duas porções por uma de suco, sem adição de açúcar. |  |  |
| 32 | 350 | Garrafa 900ml | Vinagre de maçã. |  |  |
|  |  |  | **ALIMENTOS PERECÍVEIS CRECHES E ESCOLAS** |  |  |
| 33 | 2.300 | KG | *Banana Caturra;* fruto médio, limpo e acondicionado de forma a evitar danos físicos, mecânicos ou biológicos; íntegro, limpo, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. |  |  |
| 34 | 1.650 | Kg | *Batata inglesa;* tamanho médio, limpa e acondicionada de forma a evitar danos físicos, mecânicos ou biológicos;  |  |  |
| 35 | 1.300 | KG | *Carne Bovina Moída (resfriada).* A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e Ministério de Agricultura, contendo na embalagem o SIF, ausente de pedaços de nervos e ossos. |  |  |
| 36 | 235 | KG | *Carne de gado paleta, (resfriada.)* A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e Ministério de Agricultura, contendo na embalagem o SIF. |  |  |
| 37 | 300 | KG | *Carne de gado Patinho (resfriada).* A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e Ministério de Agricultura, contendo na embalagem o SIF. |  |  |
| 38 | 790 | KG | *Carne Ponta de Peito (resfriada).* A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e Ministério de Agricultura, contendo na embalagem o SIF. |  |  |
| 39 | 1.020 | KG | *Frango Coxa/Sobrecoxa (resfriado).* A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e Ministério de Agricultura, contendo na embalagem o SIF. |  |  |
| 40 | 1.200 | KG | *Frango Desossado (peito).* A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e Ministério de Agricultura, contendo na embalagem o SIF. |  |  |
| 41 | 2.100 | KG | *Maçã Fugi*; Características íntegras e de boa qualidade; coloração uniforme apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte, a conservação e o consumo em condições adequadas. Ausente de sinais de putrefação. |  |  |
| 42 | 480 | KG | *Mamão Formosa;* características íntegras e de primeira qualidade; fresco, limpo, coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. |  |  |
| 43 | 110 | KG | *Margarina (creme vegetal);* com teor reduzido de lipídios (no máximo 35% de lipídios), 0% gordura trans.  |  |  |
| 44 | 1.550 | Kg | *Massa caseira;* Tipo Macarrão, Sem aditivo químico, composta por farinha de trigo, e ovos. |  |  |
|  | 650 | DÚZIA | *Ovos de galinha;* embalagem contendo 1 dúzia, fechada, identificada, com registro no Ministério da Agricultura, isentos de sujidades, parasitas ou larvas e rachaduras. |  |  |
|  | 445 | KG | *Pão de forma fatiado;* devidamente embalado, com rotulagem. |  |  |
|  | 350 | Kg | *Pêra nacional;* fruto médio, limpo e acondicionado de forma a evitar danos físicos, mecânicos ou biológicos; íntegro, limpo, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. |  |  |
|  | 310 | KG | *Presunto magro cozido;* em fatias finas. |  |  |
|  | 400 | kg | *Queijo mussarela fatiado;* em fatias finas. |  |  |
|  | 560 | KG | *Salsicha sem corante*; devem apresentar-se com aspecto próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária. |  |  |

Representante legal da empresa

**ANEXO III**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 046/2013**

**DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO PLENO DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO**

(RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ CNPJ nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, sediada em (ENDEREÇO COMERCIAL) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, declara, sob as penas da Lei nº 10.520, de 17/07/2002, que cumpre plenamente os requisitos para sua habilitação no presente processo licitatório.

São Marcos,............de............................de 2013.

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

 Assinatura do representante legal da empresa

 Carimbo da empresa

 **ANEXO IV**

##### **DECLARAÇÃO**

Declaramos, sob as penas da lei, que nossa empresa não contrata menores de dezoito anos de idade em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, nem menores de quatorze anos de idade, salvo na condição de aprendiz, cumprindo fielmente o disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal de 1998.

Local e data.

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

(Nome da Empresa)

(Nome do Representante Legal)

(Fazer em papel timbrado ou com carimbo do CGC)

**ANEXO V**

**DECLARAÇÃO OBRIGATÓRIA DE ENQUADRAMENTO COMO MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE PARA FRUIÇÃO DOS BENEFÍCIOS DA LEI COMPLEMENTAR Nº 123/2006**

A empresa................................................. estabelecida ............................................... inscrita no CNPJ nº.............................................., através do seu Representante legal Sr.......................................................................... inscrito no CPF nº...................................................

RG nº.............................................. DECLARA, para os fins do disposto na Lei Complementar nº. 123/2006, sob as sanções administrativas cabíveis e sob as penas da lei, que esta Empresa, na presente data, enquadra-se como:

( ) - MICROEMPRESA, conforme inciso I do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006;

( ) - EMPRESA DE PEQUENO PORTE, conforme inciso II do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006.

( ) – COOPERATIVA, conforme disposto nos art. 42 à 45 da Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006 e art. 34, da Lei 11.488, de 15 de junho de 2007.

Declara, ainda, que a empresa está excluída das vedações constantes do parágrafo 4º do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

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

Assinatura do representante legal da empresa e/ou

Contador da Empresa

 **ANEXO VI**

 **MINUTA DE CONTRATO**

Que fazem entre si, de um lado o **MUNICÍPIO DE SÃO MARCOS,** pessoa jurídica de direito público, inscrito no CGC/MF sob nº 88.818.299/0001-37, com sede na Av. Venâncio Aires, nº 720, centro, cidade de São Marcos, RS, representado por seu Prefeito Municipal, denominado neste ato de **CONTRATANTE;** e, de outro lado, pessoa jurídica de direito privado, devidamente registrada no CGC/MF sob nº , com sede na nº , cidade de , representada, neste ato, pelo Sr. , CPF nº , residente e domiciliado na Rua na cidade de , neste ato denominada **CONTRATADA,** tudo conforme **Processo nº 666/2013, Pregão 046/2013** e as cláusulas e condições a seguir estabelecidas:

**CLÁUSULA PRIMEIRA: DO OBJETO E DO PREÇO**

 Tem o presente instrumento, por objeto, a contratação da CONTRATADA para a aquisição de alimentos perecíveis e não perecíveis (descrever os itens que a empresa venceu, com preços unitários e totais).

**Incluídas, no preço, todas as despesas com frete, impostos, taxas, etc.**

**CLÁUSULA SEGUNDA: DA EXECUÇÃO E DA FORMA DE PAGAMENTO E REAJUSTE**

 O objeto do presente instrumento será entregue pela CONTRATADA, **de forma parcelada.** A entrega dos alimentos perecíveis deverá ser semanalmente, todas as terças-feiras, sendo que a nutricionista deverá informar 4 dias antes da entrega, o local e quantidade a ser entregue.

 A entrega dos alimentos não perecíveis deverá ser mensal, sendo que a nutricionista deverá informar 4 dias antes da entrega, o local e quantidade a ser entregue.

 Os entregadores, no momento da entrega, deverão aguardar até que a pessoa responsável pelo recebimento das mercadorias, tenha tempo suficiente para conferir os produtos entregues (características dos produtos, quantidades entregues.... .

 O pagamento será efetuado no prazo de até 10 dias, após a entrega do objeto, **mediante a apresentação da respectiva nota fiscal, sendo que esta, deverá ser emitida de acordo com os empenhos**.

**CLÁUSULA TERCEIRA: DO PRAZO DO CONTRATO**

O presente contrato é celebrado entre as partes por prazo determinado, tendo como termo inicial a data de sua assinatura e prazo final, 3 (três) meses após esta data.

**CLÁUSULA QUARTA: DOS DIREITOS E RESPONSABILIDADES DAS PARTES**

Nas hipóteses de inexecução total ou parcial, poderá a Administração aplicar ao contratado as seguintes sanções:

a) advertência;

b) multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total do Contrato;

c) suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 02 (dois) anos.

Para a observância do que foi estabelecido e, em especial, em relação ao que for omisso o presente instrumento, os contratantes ficam sujeitos às normas da Lei nº 8.666/93 e suas alterações, bem como à observância das condições do pregão e das propostas apresentadas.

A CONTRATADA obriga-se a manter, durante toda a execução do presente contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

A CONTRATADA assume toda e qualquer responsabilidade com os empregados que tem ou que venha a contratar para o cumprimento do objeto do presente contrato, isentando, total e expressamente, o CONTRATANTE.

**CLÁUSULA QUINTA: DOS CASOS DE RESCISÃO ADMINISTRATIVA**

Fica expressamente reconhecido ao CONTRATANTE o direito de rescindir o presente contrato, caso venha a ocorrer algumas das hipóteses previstas no art. 77 e seguintes da Lei nº 8.666/93 e suas alterações, sem prejuízo da aplicação das penalidades previstas no art. 86 e seguintes da mesma Lei.

**CLÁUSULA SEXTA: DO PROCESSO DE LICITAÇÃO**

O presente instrumento é celebrado obedecendo-se aos exatos termos do processo de licitação **nº 666/2013, na modalidade “Pregão”, de nº 046/2013.**

**CLÁUSULA SÉTIMA: DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

Todas as despesas tidas com o presente instrumento serão suportadas pelas dotações: **43030, 43081, 43080, 43041, 43085, 43042** **da Secretaria de Educação**.

**CLÁUSULA OITAVA: DO FORO**

As partes elegem o foro da comarca de São Marcos, RS, para dirimir quaisquer dúvidas oriundas do presente instrumento, renunciando, expressamente, a qualquer outro, por mais privilegiado que possa ser.

E, por estarem justos e contratados, firmam o presente instrumento, em duas vias de igual teor e forma, na presença de duas testemunhas instrumentais, para que produza os efeitos legais e jurídicos desejados.

São Marcos, RS, de de 2013.

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

 CONTRATANTE CONTRATADA

 **ANEXO VII**

 **PREÇO ORÇADO**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  **Item** |  **Qtd** | **Unidade** |  **Produto** |  **P. Unit.** |  **P. Total** |
|  |  |  |  **ALIMENTOS NÃO PERECÍVEIS**  **CRECHES E ESCOLAS** |  |  |
| 01 | 890 | Pacote 400g | Achocolatado em pó instantâneo, que se dissolva COMPLETAMENTE NO LEITE, sem deixar resíduos. | **3,90** |  |
| 02 | 1.300 | Kg | Açúcar cristal, granulado, cor clara, sem umidade e sujidade.  | **1,89** |  |
| 03 | 130 | Kg | Amido de milho, embalagem de 1kg. | **5,33** |  |
| 04 | 1.660 | Kg | Arroz parboilizado, sem sujidades, parasitas, larvas, bolores.  | **2,48** |  |
| 05 | 32 | Kg | Aveia em flocos finos, sem sujidades, parasitas, larvas, bolores; embalagem de no máximo 1 kg. | **2,52** |  |
| 06 | 550 | Pacote de 400g | Biscoito doce tipo maria, pacote com 3 embalagens individuais; peso líquido de 400g. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais. | **3,26** |  |
| 07 | 880 | Pacote 400g | Biscoito salgado integral pacote com 3 embalagens individuais; peso líquido de 400g. Serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados e de características organolépticas anormais.  | **3,43** |  |
| 08 | 250 | Kg | Café tipo moído, torrado, forte. Empacotado a vácuo, dupla proteção, sem furos.  | **12,13** |  |
| 09 | 100 | Lata 400g | Cereal infantil enriquecido com vitaminas, minerais com probiótico composto por, no mínimo, 30 ug de Ácido Fólico, 51mg de Cálcio, 6,5mg de Ferro de Alta Absorção (valores em porção de 21g). Sabores a combinar.  | **8,20** |  |
| 10 | 440 | Kg | Cereal matinal, flocos de milho açucarados.  | **18,70** |  |
| 11 | 410 | Caixa com 10 sachês | Chá, sabores diversos incluindo frutas e ervas. | **2,86** |  |
| 12 | 27 | Kg | Coco ralado, desidratado, parcialmente desengordurado e NÃO acrescido de açúcar. | **31,00** |  |
| 13 | 530 | Lata 200g | Ervilha enlatada. | **1,53** |  |
| 14 | 570 | Lata 880g | Extrato de tomate, latas sem batidas e estufamentos. | **7,46** |  |
| 15 | 95 | Kg | Farinha de mandioca, tipo 1, classe branca, subgrupo fina. | **5,23** |  |
| 16 | 500 | Kg | Farinha de milho fina, pré-cozida, pronta em 5 minutos, embalagem de 1kg. | **3,28** |  |
| 17 | 450 | Kg | Farinha de trigo especial, tipo 1, fortificada com ferro e ácido fólico.  | **2,12** |  |
| 18 | 60 | Kg | Feijão carioquinha, tipo1, embalagem de 1kg. | **5,93** |  |
| 19 | 250 | Kg | Feijão preto tipo 1, embalagem de 1kg, livre de parasitas e material orgânico. | **4,61** |  |
| 20 | 110 | Tubo 250g | Fermento químico em pó. | **4,09** |  |
|  | 2.800 | Litro | Leite de vaca integral, UHT, embalagem de um litro. | **2,26** |  |
| 21 | 860 | Kg | Leite em pó integral, instantâneo. Embalagem aluminizada de 1kg. | **13,43** |  |
| 22 | 170 | Kg | Lentilha; livre de parasitas e material orgânico. | **5,70** |  |
| 23 | 90 | Pote 3g | Louro em folhas desidratadas. | **3,00** |  |
| 24 | 400 | Kg | Massa alimentícia de sêmola com ovos, tipo parafuso ou penne. | **4,68** |  |
| 25 | 400 | Kg | Massa com ovos, formato alfabeto, enriquecida com ferro e ácido fólico. | **4,73** |  |
| 26 | 630 | Lata 200g | Milho verde enlatado. | **1,66** |  |
| 27 | 760 | Lata | Óleo de soja, produto derivado de soja comestível e refinado, lata com 900 ml cada. | **3,50** |  |
| 28 | 30 | Saco 70g | Orégano. | **3,16** |  |
| 29 | 980 | Caixa com 35g | Pó para gelatina, diversos sabores. | **0,79** |  |
| 30 | 770 | Embalagem de 500g | Sagu, embalagem de 500g. | **2,87** |  |
|  | 250 | Kg | Sal refinado iodado. | **0,93** |  |
| 31 | 110 | Pote 3g | Sálvia desidrata em folhas. | **2,00** |  |
|  | 1.000 | Garrafa de 1,5L | Suco de uva tinto integral com adição máxima de água de duas porções por uma de suco, sem adição de açúcar. | **9,66** |  |
| 32 | 350 | Garrafa 900ml | Vinagre de maçã. | **1,93** |  |
|  |  |  | **ALIMENTOS PERECÍVEIS CRECHES E ESCOLAS** |  |  |
| 33 | 2.300 | KG | *Banana Caturra;* fruto médio, limpo e acondicionado de forma a evitar danos físicos, mecânicos ou biológicos; íntegro, limpo, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. | **1,85** |  |
| 34 | 1.650 | Kg | *Batata inglesa;* tamanho médio, limpa e acondicionada de forma a evitar danos físicos, mecânicos ou biológicos;  | **3,00** |  |
| 35 | 1.300 | KG | *Carne Bovina Moída (resfriada).* A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e Ministério de Agricultura, contendo na embalagem o SIF, ausente de pedaços de nervos e ossos. | **9,13** |  |
| 36 | 235 | KG | *Carne de gado paleta, (resfriada.)* A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e Ministério de Agricultura, contendo na embalagem o SIF. | **9,63** |  |
| 37 | 300 | KG | *Carne de gado Patinho (resfriada).* A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e Ministério de Agricultura, contendo na embalagem o SIF. | **14,93** |  |
| 38 | 790 | KG | *Carne Ponta de Peito (resfriada).* A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e Ministério de Agricultura, contendo na embalagem o SIF. | **8,76** |  |
| 39 | 1.020 | KG | *Frango Coxa/Sobrecoxa (resfriado).* A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e Ministério de Agricultura, contendo na embalagem o SIF. | **5,76** |  |
| 40 | 1.200 | KG | *Frango Desossado (peito).* A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e Ministério de Agricultura, contendo na embalagem o SIF. | **9,16** |  |
| 41 | 2.100 | KG | *Maçã Fugi*; Características íntegras e de boa qualidade; coloração uniforme apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte, a conservação e o consumo em condições adequadas. Ausente de sinais de putrefação. | **3,41** |  |
| 42 | 480 | KG | *Mamão Formosa;* características íntegras e de primeira qualidade; fresco, limpo, coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. | **3,13** |  |
| 43 | 110 | KG | *Margarina (creme vegetal);* com teor reduzido de lipídios (no máximo 35% de lipídios), 0% gordura trans.  | **7,60** |  |
| 44 | 1.550 | Kg | *Massa caseira;* Tipo Macarrão, Sem aditivo químico, composta por farinha de trigo, e ovos. | **10,03** |  |
| 45 | 650 | DÚZIA | *Ovos de galinha;* embalagem contendo 1 dúzia, fechada, identificada, com registro no Ministério da Agricultura, isentos de sujidades, parasitas ou larvas e rachaduras. | **3,91** |  |
| 46 | 445 | KG | *Pão de forma fatiado;* devidamente embalado, com rotulagem. | **5,38** |  |
| 47 | 350 | Kg | *Pêra nacional;* fruto médio, limpo e acondicionado de forma a evitar danos físicos, mecânicos ou biológicos; íntegro, limpo, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. | **4,00** |  |
| 48 | 310 | KG | *Presunto magro cozido;* em fatias finas. | **15,50** |  |
| 49 | 400 | kg | *Queijo mussarela fatiado;* em fatias finas. | **18,16** |  |
| 50 | 560 | KG | *Salsicha sem corante*; devem apresentar-se com aspecto próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária. | **5,90** |  |

 **PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO MARCOS**

 **AVISO DE LICITAÇÃO**

### Edital de Pregão Presencial nº. 046/2013

Processo nº. 666/2013 Abertura: 10.07.2013 às 09 horas

Objeto: Alimentos perecíveis e não perecíveis para as escolas e creches.

Maiores informações poderão ser obtidas no setor de Licitações da prefeitura Municipal de São Marcos-RS, das 8h às 11h50min e das 13h30min às 17h40min, ou pelo telefone (54) 3291-9900, ou pelo site [www.saomarcos-rs.com.br](http://www.saomarcos-rs.com.br/)

Demétrio Carlos Lazzaretti

Prefeito Municipal