Av. Leônidas de Souza, 1289 - Rio Grande do Sul - Brasil - CEP: 93210 -140 CNPJ: 88185020/0001-25 Fone: (051) 3451-8000

[AVISO DE LICITAÇÃO

Município de Sapucaia do Sul

Pregão eletrônico - Registro de preços nº. 048/2019

1 Togue dictionido - Registro de preços II : 040/2013
OBJETO: REGISTRO DE PREÇOS PARA FUTURA E EVENTUAL AQUISIÇÃO DE GENEROS ALIMENTICIOS (PÃES E FRIOS)
INÍCIO DE RECEBIMENTO DE PROPOSTAS: 11/11/2019 às 16h00min.
LIMITE PARA RECEBIMENTO DE PROPOSTAS: 22/11/2019 às 13h00min.
ABERTURA DAS PROPOSTAS: 22/11/2019 às 13h30min.
INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA: 22/11 /2019 às 14h00min.
LOCAL: Município de Sapucaia do Sul, no seguinte endereço eletrônico: http://www.pregaoonlinebanrisul.com.br/ ou em link no site http://www.sapucaiadosul.rs.gov.br/
REFERÊNCIA DE TEMPO: para todas as referências de tempo será observado o horário de Brasília (DF).
PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA: 60 (sessenta) dias.
CRITÉRIO DE JULGAMENTO: Menor preço unitário
CONDIÇÃO DE PAGAMENTO: A condição expressa no edital.
Sapucaia do Sul, 06 de Novembro de 2019.

Aline Jacques
Pregoeira

Av. Leônidas de Souza, 1289 - Rio Grande do Sul - Brasil - CEP: 93210 -140 CNPJ: 88185020/0001-25 Fone: (051) 3451-8000

Pregão Eletrônico - Registro de Preços nº. 048/2019

Processo Administrativo nº. 21270/2019-21989/2019 Requisição nº. 3695/2019-3816/2019

O Município de Sapucaia do Sul, através da Diretoria de Compras e Licitações, torna público que realizará licitação na modalidade, **Pregão Eletrônico – Registro de preços**, tipo **menor preço unitário**, regido pela Lei Federal nº. 10.520, de 17/07/2002, regulamentada pelos Decretos Municipais nº. 3.520, de 18 de fevereiro de 2009, nº 3368, de 27 de agosto de 2007, nº 3806, de 12 de julho de 2011, e subsidiariamente com as disposições da Lei Federal nº. 8.666/93, de 21/06/1993, e suas posteriores alterações, cujo objeto é o registro de preços aquisição de gêneros alimentícios (pães e frios), conforme especificações descritas no Termo de Referência (Anexo I), o qual passa a ser parte integrante do presente edital, devendo ser observadas as seguintes disposições:

1. Condições gerais para participação:

1.1. Poderão participar deste pregão as pessoas jurídicas que estiverem cadastradas e habilitadas junto à Seção de Cadastro da CECOM - Central de Licitações do Estado do Rio Grande do Sul e que atenderem a todas as exigências, inclusive quanto à documentação, conforme estabelecido neste edital, bem como aquelas que apresentarem os documentos elencados no item 3.

2. Credenciamento:

- 2.1. O credenciamento dos licitantes dar-se-á pelas atribuições de chave de identificação e de senha pessoal e intransferível para acesso ao sistema obtido junto à Seção de Cadastro da Central de Licitações do Estado do Rio Grande do Sul CECOM, de acordo com a *Instrução Normativa nº 002/2004* daquele órgão.
- 2.2. O credenciamento junto ao provedor do sistema (CECOM) implica a responsabilidade legal do licitante ou de seu representante legal e na presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.
- 2.3. O uso da senha de acesso pelo licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao Município de Sapucaia do Sul, ao CECOM, à PROCERGS ou ao BANRISUL responsabilidade por eventuais danos causados por uso indevido da senha, ainda que por terceiros.
- 2.4. A perda da senha ou quebra de sigilo deverão ser comunicadas imediatamente à Seção de Cadastro do CECOM e ao Departamento de Licitações e Contratos do Município, para imediato bloqueio de acesso.

3. Documentação necessária:

Documentação Jurídica:

- 3.1. Cópia autenticada da cédula de identidade do representante legal da empresa.
- 3.2. Cópia do Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, consolidado, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais e sociedades cooperativas, bem como, no caso de sociedade por ações, acompanhados de documentos que comprovem a eleição de seus administradores, devidamente registrado na Junta Comercial, devidamente autenticado;

Documentação Fiscal:

- 3.3. Cartão de inscrição no Cadastro Geral de Contribuintes (CNPJ/CGC) atualizado, com a descrição da atividade econômica compatível com o objeto da licitação e, em caso de alteração da atividade econômica, trazer também documento comprovando a alteração;
- 3.4. Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, através de certidão conjunta de negativa de débitos, de tributos e contribuições federais, administrados pela Secretaria da Receita Federal, de Dívida Ativa da União, expedida pela Procuradoria da Fazenda Nacional e de regularidade de situação, junto ao Instituto Nacional de Seguridade Social (INSS); (conforme portaria MF 358, de 05 de setembro de 2014);
- 3.5. Certidão de Regularidade para com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante;
- 3.6. Certidão de Regularidade para com a Fazenda Municipal do domicílio do licitante;
- 3.7. Certificado de Regularidade do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei, fornecido pela Caixa Econômica Federal;

Av. Leônidas de Souza, 1289 - Rio Grande do Sul - Brasil - CEP: 93210 -140 CNPJ: 88185020/0001-25 Fone: (051) 3451-8000

3.8. Certidão de Débitos Trabalhistas (CNDT), expedida pelo Tribunal Superior do Trabalho, Conselho Superior da Justiça do Trabalho e Tribunais Regionais do Trabalho;

Econômico - financeiro:

- 3.9. Certidão Negativa de Falências e Concordatas, expedida há menos de 60 dias;
- 3.10. Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, com o devido registro na Junta Comercial, juntamente com o termo de Abertura e Encerramento, ou publicação no Diário Oficial, ou Termo de autenticação da Receita Federal Sistema Público Digital (SPED).

Quando se tratar de MICROEMPRESA - ME e EMPRESA DE PEQUENO PORTE - EPP a mesma poderá apresentar no lugar do Balanço Patrimonial a Declaração Anual do Simples Nacional, ou declaração de <u>Imposto de renda de pessoa jurídica</u>, como Microempresa.

3.11 As empresas <u>poderão</u> substituir o Balanço Patrimonial e/ou Declaração do Simples Nacional pelo Certificado de Capacidade Financeira Relativa de Licitantes, emitido pela Contadoria e Auditoria-Geral do Estado (CAGE) desde que este esteja vigente.

Declarações:

- 3.12. Declaração, assinada pelo representante legal da empresa, de plena e total aceitação dos termos do edital e seus anexos (Anexo III, item "a");
- 3.13. Declaração, assinada pelo representante legal da empresa, informando que comunicará fato superveniente e impeditivo de habilitação (Anexo III, item "b");
- 3.14. Declaração de idoneidade, específica, assinada pelo representante legal da empresa, de que não foram declarados INIDÔNEOS para licitar ou contratar com o poder público cujo prazo de validade presumida será de 06 (seis) meses, no que se compromete o declarante, informar qualquer alteração relativa ao teor da declaração apresentada, nos termos do inciso IV do art. 87 da Lei Federal 8.666/93 (Anexo III, item "c"), caso não conste no Certificado de Fornecedor do Estado;
- 3.15. Declaração assinada pelo representante legal da empresa, conforme modelo (Anexo III, item "d"), de que a empresa cumpre com o disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, Lei nº. 9.854/99 e na Lei federal nº 8.666/93, de que não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e não emprega menor de 16 (dezesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze anos); <u>caso não conste no Certificado de Fornecedor do Estado</u>.

No caso da proponente for beneficiária da Lei Complementar nº. 123/2006 e optar por utilizar tal benefício, a empresa proponente deverá apresentar:

- 3.16. DECLARAÇÃO assinada pelo representante legal da empresa que se inclui no regime diferenciado e favorecido previsto pela Lei Complementar nº. 123/2006 e que não se utiliza indevidamente desse benefício, conforme modelo (Anexo III, item "e");
- 3.17. CERTIDÃO simplificada ou cópia do enquadramento em Microempresa ME ou Empresa de Pequeno Porte EPP, autenticada pela Junta Comercial, quando for o caso.
- 3.18. Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação em substituição aos documentos propostos nos itens 3.2 a 3.10 que já constem do Cadastramento Unificado de Fornecedores Sicaf e sistemas semelhantes mantidos por Estados, Distrito Federal ou Municípios, desde que os mesmos se encontrem dentro do seu prazo de validade, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados nele constantes. Caso algum dos documentos esteja com prazo de validade expirado, o licitante deverá apresentar o documento válido, juntamente ao cadastro.
 - 3.19. DECLARAÇÃO de que não possui em seu quadro societário servidor público da ativa, ou empregado de empresa pública ou de sociedade de economia mista, do órgão celebrante, conforme modelo Anexo III, item "f".

QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

O credenciado habilitado deverá ter:

a) Alvará de Saúde ou Licença Sanitária, expedido pelo órgão responsável pela Vigilância Sanitária do Município sede da empresa licitante OU Licenciamento Sanitário expedido por órgão de Vigilância Sanitária Estadual (Secretaria Estadual da Saúde) OU Federal (Ministério da Saúde) comprovando que a empresa licitante está autorizada a operar no ramo de gêneros alimentícios, em vigor.

Av. Leônidas de Souza, 1289 - Rio Grande do Sul - Brasil - CEP: 93210 -140 CNPJ: 88185020/0001-25 Fone: (051) 3451-8000

- b) A licitante que, por força de lei, esteja dispensada da apresentação do Alvará de Saúde ou Licença Sanitária, deverá apresentar comprovação de inspeção do estabelecimento pelo Ministério da Agricultura OU declaração expedida por órgão oficial há, no máximo, três meses, informando que, em vistoria, constatou tratar-se somente de escritório, sem estocagem e/ou comércio de alimentos, tornando-se, portanto, isenta.
- c) Certificado de Vistoria dos veículos de transporte e distribuição dos alimentos concedido pela Autoridade Sanitária. Sendo veículo terceirizado, deve ser apresentado contrato/declaração de disponibilidade do veículo para atendimento do objeto proposto, devidamente assinado pelas partes.
- d) Comprovação de Capacidade Técnica,

através da apresentação de **Atestado(s) de Capacidade Técnica** (no mínimo um), em papel timbrado do emitente, em original ou cópia autenticada, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, onde a licitante comprove o perfeito cumprimento das obrigações da mesma natureza do objeto da licitação, *acompanhado de notas fiscais para comprovação*. O(s) Atestado(s) de Capacidade Técnica apresentado(s) deve(m) conter as seguintes informações básicas: nome do Contratado e do Contratante, identificação do contrato (tipo ou natureza do serviço/produto fornecido), explicitando o desempenho do fornecimento de gêneros alimentícios compatível em características, quantidades, locais de entrega e prazos com o objeto desta licitação, bem como a qualificação da equipe técnica que se responsabilizará pelos trabalhos.

Da Inspeção Obrigatória:

Comprovação de regularidade junto ao Serviço de Inspeção Federal -SIF (interestadual); ou

Cópia da publicação no Diário Oficial da União –DOU, comprovando a adesão do órgão competente ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal - SISBI e estar devidamente inserido no Cadastro Geral mantido pelo DIPOA/MAPA, conforme Instrução Normativa 36/2011(interestadual); ou Certificação de Inspeção de Produtos de Origem Animal – CISPOA (intermunicipal).

Comprovação expedida pelo Serviço de Inspeção Municipal (SIM) da adesão do proponente ao Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte - SUSAF-RS e Certificação de pelo Serviço de Inspeção Municipal correspondente.

Terceirização: No caso de processamento do produto da licitante por terceiros (exemplo: abate, industrialização, etc.), apresentar contrato firmado ou declaração de pactuação de fornecimento entre a licitante e a empresa contratada (terceirizada). A identificação da contratada deverá constar na embalagem do produto. É obrigatória a apresentação de toda a documentação descrita anteriormente no que se refere à qualificação técnica da contratada.

4. Proposta

- 4.1. O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras a sua proposta e lances.
- 4.2. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando

Av. Leônidas de Souza, 1289 - Rio Grande do Sul - Brasil - CEP: 93210 -140 CNPJ: 88185020/0001-25 Fone: (051) 3451-8000

responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante de inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

- 4.3. A Proposta de Preço deverá consignar expressamente os valores unitários e totais dos bens, em moeda nacional. Nos preços deverão estar contempladas quaisquer vantagens, abatimentos, impostos, taxas e contribuições sociais, obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais, que eventualmente incidam sobre a operação ou, ainda, toda e qualquer despesa que venha a incidir sobre o preço do bem.
- 4.4. O valor unitário será considerado para a fase de lances.
- 4.5. A proposta deverá conter o cronograma com o prazo de entrega dos bens, se houver.
- 4.6. O prazo mínimo de validade da proposta será de 60 (sessenta) dias, a contar da data da sessão do pregão eletrônico. Se na proposta não constar, subentende-se 60 (sessenta) dias.
- 4.7. As propostas deverão atender integralmente o Termo de Referência (Anexo I) deste edital.
- 4.8. Serão considerados, para fins de julgamento, os valores constantes nos preços ofertados até, no máximo, duas casas decimais após a vírgula.
- 4.9. Na proposta constará o prazo de entrega, conforme o especificado no Termo de Referência.
- 4.10. Não serão aceitos preços com mais de dois dígitos após a vírgula, sendo a proposta desclassificada quanto ao respectivo item.
- 4.11. Na proposta deve constar marca do produto proposto.

5. Procedimento licitatório:

- 5.1. No dia e hora indicados no preâmbulo deste edital, o pregoeiro abrirá a sessão pública, com a divulgação das propostas de preço recebidas, as quais devem estar em perfeita consonância com o Termo de Referência Anexo I deste edital
- 5.2. Incumbirá aos licitantes o acompanhamento das operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão e a responsabilidade pelos ônus decorrentes da perda de negócios pela inobservância das mensagens emitidas pelo sistema ou em razão de desconexão.
- 5.3. Os licitantes deverão manter a impessoalidade, sob pena de serem excluídos do certame pelo pregoeiro.
- 5.4 Serão consideradas aceitáveis a proposta que:
- a) atenda a todos os termos deste edital;
- b) contenha preço compatível com os praticados no mercado.
- c) Para a aceitabilidade e julgamento das propostas, o licitante classificado em primeiro lugar, logo após o encerramento da etapa de lances, será convocado e terá um prazo de 02 (duas) horas para encaminhar a proposta de preço final ajustada ao valor proposto, acompanhada da Planilha de Custos e Formação de Preços, devidamente preenchido, por meio eletrônico.
- c.1) O licitante que abandonar o certame, deixando de enviar a documentação solicitada, será desclassificado e estará sujeito às sanções previstas neste Edital.
- 5.5. As Microempresas ME e Empresas de Pequeno Porte EPP deverão declarar na proposta eletrônica, em campo próprio, quando do envio da proposta inicial, que estão enquadradas nessa(s) categoria(s).

<u>Parágrafo Único</u>. A declaração de enquadramento, supracitada, pode ser alterada pela própria empresa durante o prazo pré-definido para recebimento de propostas através de substituição de sua proposta inicial.

- 5.6. A ausência dessa declaração, neste momento, significará a desistência das Microempresas ME e Empresas de Pequeno Porte EPP de utilizar-se das prerrogativas a elas concedidas pela Lei Complementar Federal nº 123, de 14 de dezembro de 2006, art.44, conforme item 5.16.
- 5.7. Aberta a etapa competitiva, os licitantes poderão encaminhar lance exclusivamente por meio do provedor eletrônico.
- 5.8. Os licitantes poderão, durante o horário fixado para recebimento de lances, oferecer lances sucessivos, com valores inferiores ao último lance registrado no sistema.
- 5.9. Não serão aceitos dois ou mais lances do mesmo valor, prevalecendo o lance recebido e registrado em primeiro lugar pelo provedor.
- 5.10. Durante a sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado que tenha sido apresentado pelos demais licitantes, sendo vedada a identificação do detentor do lance, conforme item 6.3 supracitado.
- 5.11. A etapa de lances será encerrada mediante aviso de fechamento iminente dos lances, emitido pelo sistema eletrônico, após o que transcorrerá o período de tempo de <u>até 30 (trinta) minutos</u>, aleatoriamente determinado também pelo sistema eletrônico, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

<u>Parágrafo Único.</u> A sessão pública do pregão só estará concluída após declarados os vencedores do certame e encerrado o prazo para manifestação de interposição de recurso, cabendo aos licitantes manterem-se conectados ao sistema até o final desta etapa.

Av. Leônidas de Souza, 1289 - Rio Grande do Sul - Brasil - CEP: 93210 -140 CNPJ: 88185020/0001-25 Fone: (051) 3451-8000

- 5.12. O pregoeiro poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta diretamente ao licitante que tenha apresentado o menor lance, para que seja obtido preço melhor e assim decidir sobre sua aceitação.
- 5.13. Em havendo desconexão entre o pregoeiro e os demais licitantes por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa aos participantes.
- 5.14. Quando houver desconexão com o pregoeiro no decorrer da etapa de lances e o sistema permanecerem acessível aos licitantes para recepção dos lances, os atos até então praticados serão considerados válidos, se possível a retomada do certame pelo pregoeiro.
- 5.15. O pregoeiro poderá suspender cancelar ou reabrir a sessão pública a qualquer momento.
- 5.16. Será assegurada como critério de desempate a preferência de contratação para as Microempresas ME e Empresas de Pequeno Porte EPP, conforme a Lei Complementar nº. 123, de 14 de dezembro de 2006, que tenham declarado que se enquadram nessas categorias, conforme item 6.5.
- 5.17. Entende-se por empate quando as propostas apresentadas pelas Microempresas ME e Empresas de Pequeno Porte EPP sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada.
- 5.18. Não ocorrerá o empate se a proposta mais bem classificada já for de Microempresas ME e Empresas de Pequeno Porte EPP.
- 5.19. O Sistema de Compras Eletrônicas informará as empresas que se enquadrarem nos itens 5.5. e 5.6.
- 5.20. Ocorrendo o empate, a Microempresa ME ou Empresa de Pequeno Porte EPP melhor classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado. A proposta deverá ser apresentada no prazo máximo de 05 (cinco) minutos a partir da solicitação do pregoeiro, sob pena de preclusão.
- 5.21. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas Microempresas ME e Empresas de Pequeno Porte EPP que se encontrem no intervalo estabelecido no item 6.17, será realizado sorteio eletrônico entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.
- 5.22. Não ocorrendo a contratação da Microempresa ME ou Empresa de Pequeno Porte EPP, conforme o item 5.20, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese do item 5.17, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.
- 5.23. Na hipótese de não-contratação, nos termos previstos nos itens 5.20 e 5.22, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame, ou seja, da empresa que não se enquadra como microempresa ou empresa de pequeno porte que apresentou a melhor proposta.
- 5.24. O pregoeiro anunciará o licitante de melhor lance, imediatamente após o encerramento da etapa de lances da sessão pública ou, quando for o caso, após negociação e decisão acerca da aceitação do lance de menor valor.

6. Habilitação:

- 6.1. Para fins de habilitação, o licitante detentor do melhor lance deverá encaminhar, cópia da documentação necessária ao Pregoeiro, por meio eletrônico <u>licitações.sapucaiadosul@gmail.com</u> e/ou via fax no telefone nº. (51) 3452-3909, no prazo máximo de 2 (duas) horas, após encerrada a disputa, com posterior encaminhamento do original ou cópia autenticada, em envelope lacrado conforme modelo abaixo, no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis a contar da sessão do Pregão Eletrônico, os documentos relacionados no item 3 supracitado, bem como a Proposta de Preço, devidamente assinada pelo representante legal.
- 6.2. Os documentos solicitados deverão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou por servidor da Administração Municipal ou publicação em órgão da imprensa oficial.

 Modelo de envelope:

PREFEITURA MUNICIPAL DE SAPUCAIA DO SUL

Avenida Leônidas de Souza, 1289 – CEP 93210-140.

Sapucaia do Sul / RS

Diretoria de Compras e Licitações

Setor de licitações

Documentos de habilitação e proposta

Pregão eletrônico 048/2019

Empresa

6.3. Em sendo habilitado a Documentação e a Proposta de Preço, o licitante será considerado vencedor e Ihe será adjudicado o objeto do certame.

7. Condições de pagamento:

7.1 Os critérios de pagamento serão conforme minuta contratual Anexo V, item 03.

Av. Leônidas de Souza, 1289 - Rio Grande do Sul - Brasil - CEP: 93210 -140 CNPJ: 88185020/0001-25 Fone: (051) 3451-8000

8. Sanções:

8.1. As sanções previstas em lei conforme minuta contratual Anexo V, item 13.

9. Impugnação e recurso administrativo:

Impugnação

9.1 As impugnações deverão ser interpostas conforme Art. 14 do decreto municipal nº. 3.520. Decairá do direito de impugnar os termos do edital, aquele licitante que não o fizer até o 2º (segundo) dia útil que anteceder a abertura do envelope com a proposta, falha ou irregularidade que o viciar, sendo que tal comunicação terá efeito de recurso.

Impugnações deverão ser protocoladas no Protocolo Geral da PMSS, encaminhado ao Pregoeiro, e deverá acompanhar cópia simples do contrato social da empresa e do documento de identidade do representante legal da mesma.

Recurso administrativo

- 9.2. Dos demais atos relacionados com o pregão, ao final da sessão pública, qualquer licitante poderá manifestar imediatamente a intenção de recorrer, expondo a síntese de suas razões, em formulário eletrônico específico, quando lhe será concedido o prazo de 03 (três) 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.
- 9.2.1. A falta de manifestação, conforme acima especificado, importará a decadência do direito de recurso e a adjudicação, pelo pregoeiro, do objeto ao vencedor.
- 9.2.2. Não serão aceitas como recursos as alegações que não se relacionem às razões indicadas pelo licitante recorrente na sessão pública.
- 9.2.3. O recurso contra decisão do pregoeiro terá efeito suspensivo, e o seu acolhimento importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 9.2.4. Os autos permanecerão franqueados aos interessados junto à Diretoria de Compras e Licitações, na Prefeitura Municipal de Sapucaia do Sul, na Av. Leônidas de Souza, nº 1289, para consulta e/ou realização de cópias pelas partes. Não serão encaminhadas cópias de expedientes administrativos, documentos scaneados e/ou por qualquer outra forma, por e.mail para quaisquer fins. A parte que desejar ter acesso aos autos ou documentos relativos a Expedientes Administrativos deverá comparecer no Setor de Compras e protocolar requerimento de realização de cópias ou encaminhar e.mail para licitacoes.sapucaiadosul@gmail.com. A Administração informará o valor referente às cópias e procederá na emissão de guia para pagamento, conforme preceitua a Lei Complementar nº 01 de 27 de setembro de 2017. Após a confirmação do pagamento (competindo à parte encaminhar o respectivo comprovante), as cópias poderão ser retiradas no setor. Caso haja necessidade de envio pelo Correio, quando do requerimento, deverá ser informado o endereço para envio da correspondência, sendo que os custos de postagem devem ser pagos também pela parte requerente.
- 9.3. A apresentação de impugnação ou recurso, após o prazo estipulado nos subitens 9.1 e 9.2, receberá tratamento de mera informação.

10. Rescisão:

A rescisão das obrigações decorrentes do presente Pregão Eletrônico – Registro de Preços se processará de acordo com o que estabelece os arts. 77 a 80 da Lei nº 8.666/93.

11. Do prazo e condições para assinatura da Ata de Registro de Preços:

- 11.1. A ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL convocará a licitante vencedora para assinar a Ata de Registro de Preços, cuja minuta, em anexo, integra este edital, dentro do prazo de até 05 (cinco) dias úteis, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das conseqüências da recusa injustificada previstas no art. 81 da Lei nº. 8.666/93.
- 11.2. Na data de assinatura da Ata de Registro, a <u>licitante vencedora deverá estar com todos os documentos legalmente exigíveis, dentro do período de validade.</u>
- 11.3. A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que deles poderão advir, ficando-lhe facultada a utilização de outros meios, respeitada a legislação relativa às licitações, sendo assegurado ao beneficiário do registro a preferência de contratação em igualdade de condições.
- 11.4. A empresa fica obrigada a entregar a quantidade requerida pela administração, conforme estabelecido na ordem de compra, a qual deverá ser emitida pelo setor responsável.
- 11.5. Os produtos/serviços deverão ser entregues/prestados conforme estabelecido no Termo de Referência/Projeto Básico (Anexo I).
- 11.6. À Administração é facultado quando o convocado não atender o estabelecido neste edital no

Av. Leônidas de Souza, 1289 - Rio Grande do Sul - Brasil - CEP: 93210 -140 CNPJ: 88185020/0001-25 Fone: (051) 3451-8000

prazo e nas condições pré-estabelecidas - convocar as licitantes remanescentes pela ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas ao primeiro classificado, inclusive quanto aos preços atualizados de conformidade com o ato convocatório.

11.7. Quando o primeiro fornecedor registrado atingir respectivamente o seu limite de fornecimento, estabelecido na Ata de Registro de Preços, a Administração poderá adquirir do segundo colocado, e assim sucessivamente, conforme estabelecido na legislação vigente.

12. Do cancelamento do Registro de Preços:

- 12.1. O cancelamento do Registro de Preços do licitante vencedor ocorrerá nas hipóteses e condições que seguem, sem prejuízo das sanções do item 8:
- a) recusar-se a entregar o objeto adjudicado, no todo ou em parte, após o prazo preestabelecido pela Administração;
- b) incorrer em atraso na entrega de qualquer item adjudicado, no prazo requerido pela Administração e estabelecido neste procedimento licitatório;
- c) falir ou dissolver-se;
- d) transferir, no todo ou em parte, as obrigações decorrentes deste instrumento convocatório.

13. Da validade da ATA e vigência CONTRATUAL:

- 13.1. O prazo de validade da Ata de Registro de Preços será de 12 (doze) meses, conforme art. 4º do Decreto Municipal nº 3.368, de 27/08/2007, contados a partir da assinatura da respectiva Ata.
- 13.2. O contrato que vier a ser celebrado terá prazo de vigência de 12 (doze) meses, contados a partir da assinatura respectiva, podendo ser prorrogado com a conveniência e interesse do Município, conforme art. 57, da Lei Federal nº 8.666/93.

14. Da entrega:

- 14.1. A empresa fica obrigada a entregar a quantidade requerida pela Administração, conforme estabelecido na ordem de compra, a qual deverá ser emitida pelo setor responsável.
- 14.2. Os materiais deverão ser entregues conforme estabelecido no Termo de Referência (Anexo I).

15 Disposições gerais:

- 15.1. As dúvidas de ordem técnica, bem como aquelas decorrentes de interpretação do edital, deverão ser dirigidas por escrito ao pregoeiro, através do e-mail cadastrado no site do Banrisul, com antecedência mínima de 02 (dois) dias da data marcada para a abertura da sessão pública.
- 15.2. Os questionamentos recebidos e as respectivas respostas encontrar-se-ão à disposição dos interessados no site: www.pregaoonlinebanrisul.com.br e/ou no site: www.sapucaiadosul.rs.gov.br
- 15.3. Nenhuma indenização será devida ao licitante pela apresentação de documentação ou proposta relativa a esta licitação.
- 15.4. Os licitantes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados.
- 15.5. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta.
- 15.6. As normas que disciplinam este pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os licitantes, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.
- 15.7. As decisões referentes a este processo licitatório poderão ser comunicadas aos licitantes por qualquer meio de comunicação que comprove o recebimento ou, ainda, mediante publicação no Diário Oficial dos Municípios do Rio Grande do Sul.
- 15.8. É facultado ao pregoeiro, ou à autoridade a ele superior, em qualquer fase da licitação, promover diligências com vistas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.
- 15.9. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal da Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, estas não serão inabilitadas, podendo participar do certame licitatório.
- 15.9.1. Antes da adjudicação do lote à vencedora, sendo ela Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, será verificada sua regularidade fiscal.
- 15.9.2. Havendo alguma restrição na regularidade fiscal, será aberto prazo de 02 (dois) dias úteis, a contar do momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, para apresentar a regularização da restrição. Este prazo poderá ser prorrogado, por igual período, a critério da Administração.
- 15.9.3. A não regularização da documentação no prazo previsto do item 15.9.2 implicará em decadência ao direito à contratação, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a

Av. Leônidas de Souza, 1289 - Rio Grande do Sul - Brasil - CEP: 93210 -140 CNPJ: 88185020/0001-25 Fone: (051) 3451-8000

adjudicação do objeto, assinatura do contrato (quando for o caso), ou revogar a licitação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei nº 8.666/93.

- 15.10. A participação nesta licitação implica aceitação de todos os termos deste edital.
- 15.11. O Município de Sapucaia do Sul adjudicará o objeto desta licitação a um ou mais proponentes, reservando-se, entretanto, o direito de contratar parcialmente o objeto, sem que advenha direito a qualquer reivindicação ou indenização.
- 15.12. Poderá utilizar-se da Ata de Registro de Preços qualquer órgão ou entidade de outra esfera de Governo, mediante prévia consulta ao ÓRGÃO GERENCIADOR, desde que devidamente comprovada a vantagem e, respeitadas no que couber, as condições e as regras estabelecidas na Lei nº 8.666/93 relativas à utilização do Sistema de Registro de Preços.
- 15.12.1. As contratações adicionais a que se refere o subitem anterior não poderão exceder, por órgão ou entidade, a 100% (cem por cento) dos quantitativos registrados na Ata de Registro de Preços, limitadas essas mesmas contratações às 05 (cinco) primeiras adesões solicitadas e autorizadas.
- 15.12.2. A contratação com o FORNECEDOR BENEFICIÁRIO, após a indicação pelo ÓRGÃO GERENCIADOR do Registro de Preços, será formalizada pelo órgão contratante, por intermédio de termo de contrato, carta-contrato, nota de empenho de despesa, autorização de compra, ordem de execução de serviço ou outro instrumento equivalente, conforme o disposto no art. 62 da Lei nº 8.666/93.
- 15.13. A apresentação da proposta será a evidência de que o licitante examinou e aceitou completamente as normas desta licitação e que obteve da PMSS todos os esclarecimentos satisfatórios à sua confecção, inclusive referente a normas, instruções e regulamentos necessários.
- 15.14. Fazem parte integrante deste edital, o Termo de Referência Anexo I, o modelo de proposta Anexo II, os modelos de declaração Anexo III, a minuta de Ata de Registro de Preços Anexo IV, a minuta de Contrato Anexo V, bem como a Lei Federal nº. 10.520, de 17/07/2002, regulamentada pelos Decretos Municipais nº. 3.520, de 18 de fevereiro de 2009, nº 3368, de 27 de agosto de 2007, nº 3806, de 12 de julho de 2011, e subsidiariamente com as disposições da Lei Federal nº. 8.666/93, de 21/06/1993, e suas posteriores alterações.

16. Do Foro:

16.1. Fica eleito e convencionado, para fins legais e para questões derivadas desta licitação, o Foro da Comarca de Sapucaia do Sul, com renúncia expressa a qualquer outro.

Sapucaia do Sul,06 de Novembro de 2019.

Aline Jacques	Luis Rogério Link
Pregoeira	Prefeito Municipal

Av. Leônidas de Souza, 1289 - Rio Grande do Sul - Brasil - CEP: 93210 -140 CNPJ: 88185020/0001-25 Fone: (051) 3451-8000

Pregão Eletrônico - Registro de Preços nº. 048/2019

Anexo I Termo de Referência

OBJETO

Solicitação de Registro de Preços para a aquisição de gêneros alimentícios (pães e frios) a serem utilizados na confecção do cardápio da Alimentação Escolar nas Escolas Municipais de Educação Infantil (Creche e Pré-escola), Escolas Municipais de Ensino Fundamental (Pré-escola, Ensino Fundamental, Educação para Jovens e Adultos - EJA, Atendimento Educacional Especializado - AEE), Escolas Estaduais e Entidades Filantrópicas que atuam na rede escolar municipal de Sapucaia do Sul do ano letivo de 2020 e para atender as necessidades dos centro de atenção psicossocial(CAPS) e também da coordenação de vigilância em saúde.

JUSTIFICATIVA

O registro de preços é o sistema que melhor atende no que se refere à aquisição de alimentos, uma vez que os cálculos de quantitativos se tratam de ESTIMATIVAS de consumo, enquadrando-se no Artigo 3º do Decreto Municipal 3520/2009, IV - quando da natureza do objeto, não for possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela Administração.

Justifica-se a aquisição dos produtos abaixo listados para atender ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e Programa Nacional de Alimentação de Creches (PNAC), para a produção das refeições oferecidas aos alunos da Rede Municipal de Ensino de Sapucaia do Sul e Entidades Filantrópicas participantes do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

O município recebe o montante de recursos referentes ao número de alunos matriculados nas Instituições Filantrópicas que constam no censo escolar do Ministério da Educação, conforme a Lei Nº 11.947/2009, artigo 5º, parágrafos 4 e 5. Serão recebidos recursos referentes às instituições: EEI Nossa Senhora Aparecida, Escola de Educação Especial - APAE Sapucaia do Sul, EF La Salle.

As escolas estaduais (ANEXO 1) atendem à alimentação dos alunos de pré-escola matriculados no município e atendidos em suas dependências, conforme Termo de Cooperação Nº 62/2019, mediante cessão de espaço físico e equipamento das escolas estaduais ao município de Sapucaia do Sul.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	TOTAL
1.	BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA COM POLPA DE FRUTA SABOR MORANGO – Embalagens com peso líquido entre 800g e 1,2kg. Ingredientes: Leite pasteurizado semidesnatado, soro de leite industrializado e/ou soro de leite em pó reconstituído, açúcar, polpa de fruta (açúcar, fruta, aroma da fruta, regulador de acidez ácido láctico, espessantes carboximetilcelulose e polvilho de mandioca, conservador sorbato de potássio e corantes carmin de cochonilha e azul brilhante), amido modificado, estabilizante gelatina e cultura microbiana. Composição centesimal aproximada: 88 kcal, carboidratos: 17g, proteínas: 2,1g, gorduras totais: 1,2g, ferro: 0,6mg, sódio: 40mg e cálcio: 104mg. O produto deve ser resfriado entre 4 e 8°C e transportado na mesma temperatura. A embalagem deverá obedecer aos seguintes requisitos: a) proteger as características organolépticas e de qualidade do produto; b) proteger o produto contra a contaminação microbiológica e se qualquer outro tipo de contaminação; c) impedir que se transmita ao produto qualquer cheiro, cor, sabor, ou outra qualquer característica indesejável. Em embalagem atóxica, íntegra, resistente, apresentando vedação adequada, sem sujidade agregada, contendo informações nutricionais, data de empacotamento e prazo de validade, registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou na Coordenadoria de Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal (CISPOA). Cor, aspecto e odor característicos. Data de fabricação: poderá exceder a 10% do total do prazo de validade. Validade mínima: 45 dias em refrigeração. Amostra para avaliação. EMEFs: 18.000 kg EMEIs: 5.000 kg	kg	23.000
2.	CUCA DOCE COM FAROFA SEM RECHEIO - Pacotes com 500g. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, margarina, gordura vegetal, fermento biológico, sal, conservador (propionato de cálcio), corante amarelo e especiarias (canela e cravo). A cuca deverá ser entregue fatiada. As fatias deverão pesar em média 25g e medir aproximadamente 10 cm de largura, 11 cm de altura e 1 cm de espessura. O produto deverá ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, sujidades, parasitas, áreas queimadas e em perfeito estado de conservação, não podendo apresentar mofo. A cuca deverá apresentar formato e volume característicos, superfície sem queimaduras e sujidades, casca fina, miolo leve e com porosidades uniformemente distribuídas, sem grudar nos dedos quando comprimido, isento de grumos duros, pontos negros, pardos e avermelhados. Deverá estar totalmente assado e não deverá estar amassado. Em relação à cor, a cuca deverá apresentar cor externa amarelada, amarelo-pardacenta e cor interna (miolo) deve ser de cor branco-pardo. O odor da cuca não deverá ser de fumaça, óleo ou qualquer odor estranho. Quanto ao sabor, não deverá apresentar sabor ácido alcoólico, rançoso,	kg	3.000

			, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,
	mofado ou envelhecido. A embalagem primária deverá constar de sacos de polietileno transparentes e adequadamente fechados, contendo em média 20 fatias de 25g por pacote, com identificação da composição do produto, informação nutricional, data da fabricação e prazo de validade. Deve obedecer ao regulamento técnico da ANVISA sobre rotulagem nutricional obrigatória para alimentos. O produto não poderá ser embalado quente. Os pacotes devem ser transportados em caixas de PVC vazadas devidamente higienizadas e não contendo mais de três sacos sobrepostos, a fim de evitar amassamentos dos pacotes que ficam na parte inferior. Data de fabricação: máximo no dia anterior à entrega. Validade mínima: 5 (cinco) dias.		
	Amostra para avaliação.		
	EMEFs: 3.000 kg EMEIs: 0 kg		
3.	MARGARINA COM SAL - Ingredientes: óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, sal, soro de leite, leitelho (soro de manteiga), vitaminas E, A e D, estabilizante lecitina de soja, mono e diglicerídeos de ácidos graxos e ésteres de poliglicerol de ácidos graxos, aciculante ácido cítrico, conservadores benzoato de sódio e sorbato de potássio, corantes urucum e cúrcuma, antioxidantes EDTA e BHT e aromatizante (aroma idêntico ao natural). Sem glúten. De primeira qualidade, extracremosa, com sal, cerca de 60 a 80% de gordura, livre de gordura trans, em embalagem plástica, íntegra e atóxica, com peso líquido entre 250 e 500g. O produto deve ser resfriado entre 4 e 8°C e transportado na mesma temperatura. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão ser impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca; nome e endereço do fabricante; data de fabricação e prazo de validade ou data de vencimento e número do lote; peso líquido; condições de armazenamento; número de registro do produto no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou na Coordenadoria de Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal (CISPOA). Data de fabricação: não poderá ter excedido a 10% do total do prazo de validade. Validade mínima: 6 (seis) meses. Amostra para avaliação. EMEFs: 2.800 kg EMEIs: 800 kg CAPS: 150 kg PÃO DE MILHO TIPO FORMA/SANDUÍCHE - Pacotes com 500g.	kg	3.750
4.	Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal, fermento biológico, sal, reforçador, conservador (propionato de cálcio) e corante amarelo. O pão deverá ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, sujidades, parasitas, áreas queimadas e em perfeito estado de conservação, não podendo apresentar mofo. O pão deverá ser entregue fatiado e com volume característico, superfície sem queimaduras e sujidades, casca fina e macia, miolo leve e com porosidades uniformemente distribuídas, sem grudar nos dedos quando comprimido, isento de grumos duros, pontos negros, pardos e avermelhados. Deverá estar totalmente assado e não deverá estar amassado.	kg	12.400

As fatias deverão pesar em média 25 g e medir aproximadamente 10 cm de largura, 11 cm de altura e 1 cm de espessura. Em relação à cor, o pão deverá apresentar cor externa amarelada, amarelopardacenta e cor interna (micol) deve ser de cor amarelacta. Co dodr do pão não deverá ser de fumaça, óleo ou qualquer odor estranho. Quanto ao sabor, não deverá apresentar sobr ácido alcolidor, trançoso, morfado ou envelhecido. A embalagem primária deverá constar de sacos de polietileno transparentes e adequadamente fechados, contendo em média 20 fatias de 25g por pacote, com identificação da composição do produci, informação notiricional, data da fabricação e prazo de validade. Deve obedecer ao regulamento tecnico da NAVISA sobre rotulagem nutritional obrigatória para alimentos. O produto não poderá ser embalado quente. Os pacotes devem ser transportados em caixas de PVC vazadas devidamente higienizadas e não contendo mais de três sacos sobrepostos, a fim de evitar amassamentos dos pacotes que ficam na parte inferior. Data de fabricação: máximo no dia anterior à entrega. Validade mínima: 7 (sete) días. Amostra para avalilação. EMEFs: 9.000 kg EMEis: 3.400 kg PAO TIPO FORMA/SANDUICHE - Pacotes com 500g. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido folico, água, açucar, gordura vegetal, sal, fermento biológico, emulsificantes (estaeroi) 2 la lacifi, lacita de sódio, mono e diglicerideos), melhorador de farinha (ácido ascórbico), conservador (propionato de cálcio) e enzimas (alfa-amilase e hemicielulase). O pão deverá ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, isento de matéria terroas, sujidades, parasitas; áreas queimadas e em perfeito estado de conservação, não podendo apresentar mofo. O pão deverá ser entregue fatiado e com volume característico, superficie sem queimaduras e sujidades, casca fina e macia, milolo leve e com porosidades uniformemente distribuídas, sem grudar nos dedos quando comprimido, isento de grumos duros, portos negros, pardos e avermelhados. As a fatias deverão pes	largura, 11 cm de altura e 1 cm de espessura. Em relação à cor, o pão deverá apresentar cor externa amarelada, amarelo- pardacenta e cor interna (miolo) deve ser de cor amarelo-claro. O odor do pão não deverá ser de fumaça, óleo ou qualquer odor estranho. Quanto ao sabor, não deverá apresentar sabor ácido alcoólico, rançoso, mofado ou envelhecido. A embalagem primária deverá constar de sacos de polietileno transparentes e adequadamente fechados, contendo em média 20 fatas de 25g por pacote, com identificação da composição do produto, informação nutricional, data da fabricação e prazo de validade. Deve obedecer ao regulamento técnico da ANVISA sobre rotulagem nutricional obrigatória para alimentos. O produto não poderá ser embalado quente. Os pacotes devem ser transportados em caixas de PVC vazadas devidamente higienizadas e não contendo mais de três sacos sobrepostos, a fim de evitar amassamentos dos pacotes que ficam na parte inferior. Data de fabricação: máximo no dia anterior à entrega. Validade mínima: 7 (sete) dias. Amostra para avaliação. EMEFs: 9.000 kg EMEIs: 3.400 kg PÃO TIPO FORMA/SANDUÍCHE - Pacotes com 500g, Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido folico, água, açucar, gordura vegetal, sal, fermento biológico, emulsificantes (esteraroi! 2 laciti, lactato de sódio, mono e diglicerídeos), melhorador de farinha (ácido ascórbico), conservador (propionato de cálcio) e enzimas (alfa-amiliase e hemicelulase). O pão deverá ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, sujidades, parasilas, áreas queimaduras e sujidades, casac fina e macia, milo leve e com porosidades uniformemente distribuídas, sem grudar nos dedos quando comprimido, isento de grumos duros, pontos negros, pardos e avermelhados. As fatias deverão pesar em média 25 g e medir aproximadamente 10 cm de larqura, 11 cm de altura e 1 cm de sepsesura. Em relação à cor, o pão deverá apresentar cor externa amarelada, amarelo- pardacenta e cor interna (míolo) deve ser de cor branco-par				
devidamente higienizadas e não contendo mais de três sacos sobrepostos, a firm de evitar amassamentos dos pacotes que ficam na parte inferior. Data de fabricação: máximo no dia anterior à entrega. Validade mínima: 7 (sete) dias. Amostra para avaliação. EMEFs: 9.000 kg EMEIs: 3.400 kg PÃO TIPO FORMA/SANDUÍCHE - Pacotes com 500g. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açucar, gordura vegetal, sal, fermento biológico, emulsificantes (estearori 2 la celti. lactato de sódio, mono e diglicerideos), melhorador de farinha (ácido ascórbico), conservador (propionato de cácido) e enzimas (alfa-amiliase e hemicetulase). O pão deverá ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, sujidades, parasitas, áreas queimadas e em perfeito estado de conservação, não podendo apresentar mofo. O pão deverá ser entregue fatiado e com volume característico, superficio sem queimadruas e sujidades, casca fina e macia, milol leve e com porosidades uniformemente distribuídas, sem grudar nos dedos quando comprimido, isento de grumos duros, pontos negros, pardos e avermelhados. As fatias deverão pesar em média 25 g e medir aproximadamente 10 cm de largura, 11 cm de altura e 1 cm de espessura. Em relação à cor, o pão deverá apresentar cor externa amarelada, amarelopardacenta e cor interna (miolo) deve ser de cor branco-pardo. O odor do pão não deverá ser de fumaça, éleo ou qualquer dodr estranho. Quanto ao sabor, não deverá apresentar asbor ácido alcoólico, rançoso, mofado ou envelhecido. Deverá ester totalmente assado e não deverá estart amassado. A embalagem primária deverá constar de sacos de polietileno transparentes e adequadamente lechados, contendo em média 20 fatias de 25 g por pacote, com identificação da composição do produto, informação nutricional, data da fabricação e prazo de validade. Deve obedecer ao regulamento técnico da ANVISA sobre rotulagem nutricional obrigatória para alimentos. O produto não poderá ser embalado quente. Os pacotes devem ser tra	devidamente higienizadas e não contendo mais de três sacos sobrepostos, a fim de evitar amassamentos dos pacotes que ficam na parte inferior. Data de fabricação: máximo no dia anterior à entrega. Validade mínima: 7 (sete) dias. Amostra para avaliação. EMEFs: 9.000 kg EMEIs: 3.400 kg PÃO TIPO FORMA/SANDUÍCHE - Pacotes com 500g. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal, sal, fermento biológico, emulsificantes (estearoil 2 lactil, lactato de sódio, mono e diglicerideos), melhorador de farinha (ácido ascórbico), conservador (propionato de cálcio) e enzimas (alfa-amilase e hemicelulase). O pão deverá ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, sujidades, parasitas, áreas queimadas e em perfeito estado de conservação, não podendo apresentar mofo. O pão deverá ser entregue fatiado e com volume característico, superfície sem queimaduras e sujidades, casca fina e macia, miolo leve e com porosidades uniformemente distribuídas, sem grudar nos dedos quando comprimido, isento de grumos duros, pontos negros, pardos e avermelhados. As fatias deverão pesar em média 25 g e medir aproximadamente 10 cm de largura, 11 cm de altura e 1 cm de espessura. Em relação à cor, o pão deverá apresentar cor externa amarelada, amarelopardacenta e cor interna (miolo) deve ser de cor branco-pardo. O dor do pão não deverá ser de fumaça, óleo ou qualquer odor estranho. Quanto ao sabor, não deverá apresentar sabor ácido alcoólico, rançoso, mofado ou envelhecido. Deverá estar totalmente assado e não deverá estar amassado. A embalagem primária deverá constar de sacos de polietileno transparentes e adequadamente fechados, contendo em média 20 fatias de 25 g por pacote, com identificação da composição do produto, informação nutricional, data da fabricação e prazo de validade. Deve obedecer ao regulamento técnico da ANVISA sobre rotulagem nutricional obrigatória para alimentos. O produto não poderá ser embalado quente. Os pacotes devem ser transpo		largura, 11 cm de altura e 1 cm de espessura. Em relação à cor, o pão deverá apresentar cor externa amarelada, amarelopardacenta e cor interna (miolo) deve ser de cor amarelo-claro. O odor do pão não deverá ser de fumaça, óleo ou qualquer odor estranho. Quanto ao sabor, não deverá apresentar sabor ácido alcoólico, rançoso, mofado ou envelhecido. A embalagem primária deverá constar de sacos de polietileno transparentes e adequadamente fechados, contendo em média 20 fatias de 25g por pacote, com identificação da composição do produto, informação nutricional, data da fabricação e prazo de validade. Deve obedecer ao regulamento técnico da ANVISA sobre rotulagem nutricional obrigatória para alimentos. O		
Validade mínima: 7 (sete) dias. Amostra para avaliação. EMEFs: 9.000 kg EMEIs: 3.400 kg PÃO TIPO FORMA/SANDUICHE - Pacotes com 500g. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido folico, água, açúcar, gordura vegetal, sal, fermento biológico, emulsificantes (setarani 2 laciti, lactato de sódio, mono e diglicerídeos), melhorador de farinha (ácido ascórbico), conservador (propionato de cálcio) e enzimas (alfa-amilase e hemicelulase). O pão deverá ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, sujidades, parasitas, áreas queimadase e em perfeito estado de conservação, não podendo apresentar mofo. O pão deverá ser entregue fatiado e com volume característico, superfície sem queimaduras e sujidades, casca fina e macia, miolo leve e com porosidades uniformemente distribuídas, sem grudar nos dedos quando comprimido, isento de grumos duros, pontos negros, pardos e avermelhados. As fatias deverão pesar em média 25 g e medir aproximadamente 10 cm de largura, 11 cm de altura e 1 cm de espessura. Em relação à cor, o pão deverá apresentar cor externa amarelada, amarelopardacenta e cor interna (miolo) deve ser de cor branco-pardo. O odor do pão não deverá ser de fumaça, dieo ou qualquer odor estranho. Quanto ao sabor, não deverá apresentar sabor ácido alcodiico, rançoso, mofado ou envelhecido. Deverá estar transpa, delo ou qualquer odor estranho. Quanto ao sabor, não deverá apresentar sabor ácido alcodiico, rançoso, mofado ou envelhecido. Deverá estar transpa, delo ou qualquer odor estranho. Quanto ao sabor, não deverá apresentar sabor ácido alcodiico, rançoso, mofado ou envelhecido. Deverá estar transparados en média 20 fatias de 25 g por pacote, com identificação da composição do produto, informação nutricional, data da fabricação e prazo de validade. Deve obedecer ao regulamento técnico da ANVISA sobre rotulagem nutricional obrigatória para alimentos. O produto não poderá ser embalado quente. Os pacotes devem ser transportados em caixas de PVC vazadas devidamente h	Validade mínima: 7 (sete) dias. Amostra para avaliação. EMEFs: 9.000 kg EMEIs: 3.400 kg PAO TIPO FORMA/SANDUICHE - Pacotes com 500g. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal, sal, fermento biológico, emulsificantes (estearoil 2 lactil, lactato de sódio, mono e diglicerídeos), melhorador de farinha (ácido ascórbico), conservador (propionato de cálcio) e enzimas (alfa-amiliase e hemicelulase). O pão deverá ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, sujidades, parasitas, áreas queimadas e em perfeito estado de conservação, não podendo apresentar mofo. O pão deverá ser entregue fatiado e com volume característico, superfície sem queimaduras e sujidades, casca fina e macia, miolo leve e com porosidades uniformemente distribuídas, sem grudar nos dedos quando comprimido, isento de grumos duros, pontos negros, pardos e avermelhados. As fatias deverão pesar em média 25 g e medir aproximadamente 10 cm de largura, 11 cm de altura e 1 cm de espessura. Em relação à cor, o pão deverá apresentar cor externa amarelada, amarelopardacenta e cor interna (miolo) deve ser de cor branco-pardo. O odor do pão não deverá apresentar sabor ácido alcoólico, rançoso, mofado ou envelhecido. Deverá estar totalmente assado e não deverá estar amassado. A embalagem primária deverá constar de sacos de polietileno transparentes e adequadamente fechados, contendo em média 20 fatias de 25 g por pacote, com identificação da composição do produto, informação nutricional, data da fabricação e prazo de validade. Deve obedecer ao regulamento técnico da ANVISA sobre rotulagem nutricional obrigatória para alimentos. O produto não poderá ser embalado quente. Os pacotes devem ser transportados em caixas de PVC vazadas devidamente higienizadas e não contendo mais de três sacos sobrepostos,		devidamente higienizadas e não contendo mais de três sacos sobrepostos, a fim de evitar amassamentos dos pacotes que ficam na parte inferior.		
EMEFs: 9.000 kg EMEIs: 3.400 kg PÃO TIPO FORMA/SANDUÍCHE - Pacotes com 500g. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e àcido folico, água, açúcar, gordura vegetal, sal, fermento biológico, emulsificantes (estearoil 2 lactil, lactato de sódio, mono e diglicerídeos), melhorador de farinha (ácido ascórbico), conservador (propionato de cálcio) e enzimas (alfa-amilase e hemicelulase). O pão deverá ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, sujidades, parasitas, áreas queimadas e em perfeito estado de conservação, não podendo apresentar mofo. O pão deverá ser entregue fatiado e com volume característico, superfície sem queimaduras e sujidades, casca fina e macia, miolo leve e com porosidades uniformemente distribuídas, sem grudar nos dedos quando comprimido, isento de grumos duros, pontos negros, pardos e avermelhados. As fatias deverão pesar em média 25 g e medir aproximadamente 10 cm de largura, 11 cm de altura e 1 cm de espessura. Em relação à cor, o pão deverá apresentar cor externa amarelada, amarelopardacenta e cor interna (miolo) deve ser de cor branco-pardo. O odor do pão não deverá setar totalmente assado e não deverá estar amassado. A embalagem primária deverá constar de sacos de polietileno transparentes e adequadamente fechados, contendo em média 20 latias de 25 g por pacote, com identificação da composição do produto, informação nutricional, data da fabricação e prazo de validade. Deve obedecer ao regulamento técnico da ANVISA sobre rotulagem nutricional obrigatória para alimentos. O produto não poderá ser embalado quente. Os pacotes devem ser transportados em caixas de PVC vazadas devidamente higienizadas e não contendo mais de três sacos sobrepostos, a fim de evitar amassamentos dos pacotes que ficam na parte inferior. Data de fabricação: máximo no dia anterior à entrega. Validade mínima: 7 (sete) dias. Amostra para avaliação.	EMEFs: 9.000 kg EMEIs: 3.400 kg PÃO TIPO FORMA/SANDUÍCHE - Pacotes com 500g. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal, sal, fermento biológico, emulsificantes (estearoil 2 lactil, lactato de sódio, mono e diglicerídeos), melhorador de farinha (ácido ascórbico), conservador (propionato de cálcio) e enzimas (alfa-amilase e hemicelulase). O pão deverá ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, sujidades, parasitas, áreas queimadas e em perfeito estado de conservação, não podendo apresentar mofo. O pão deverá ser entregue fatiado e com volume característico, superfície sem queimaduras e sujidades, casca fina e macia, miolo leve e com porosidades uniformemente distribuídas, sem grudar nos dedos quando comprimido, isento de grumos duros, pontos negros, pardos e avermelhados. As fatias deverão pesar em média 25 g e medir aproximadamente 10 cm de largura, 11 cm de altura e 1 cm de espessura. Em relação à cor, o pão deverá apresentar cor externa amarelada, amarelopardacenta e cor interna (miolo) deve ser de cor branco-pardo. O odor do pão não deverá ser de fumaça, óleo ou qualquer odor estranho. Quanto ao sabor, não deverá estar totalmente assado e não deverá estar amassado. A embalagem primária deverá constar de sacos de polietileno transparentes e adequadamente fechados, contendo em média 20 fatias de 25 g por pacote, com identificação da composição do produto, informação nutricional, data da fabricação e prazo de validade. Deve obedecer ao regulamento técnico da ANVISA sobre rotulagem nutricional obrigatória para alimentos. O produto não poderá ser embalado quente. Os pacotes devem ser transportados em caixas de PVC vazadas devidamente higienizadas e não contendo mais de três sacos sobrepostos,		•		
EMEFs: 9.000 kg EMEIs: 3.400 kg PÃO TIPO FORMA/SANDUÍCHE - Pacotes com 500g. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal, sal, fermento biológico, emulsificantes (estearoil 2 lactil, lactato de sódio, mono e diglicerídeos), melhorador de farinha (ácido ascórbico), conservador (propionato de cálcio) e nezimas (alfa-amiliase e hemicelulase). O pão deverá ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, sujidades, parasitas, áreas queimadas e em perfeito estado de conservação, não podendo apresentar mofo. O pão deverá ser entregue fatiado e com volume característico, superficie sem queimaduras e sujidades, casca fina e macia, miolo leve e com porosidades uniformemente distribuídas, sem grudar nos dedos quando comprimido, isento de grumos duros, pontos negros, pardos e avermelhados. As fatias deverão pesar em média 25 g e medir aproximadamente 10 cm de largura, 11 cm de altura e 1 cm de espessura. Em relação à cor, o pão deverá apresentar cor externa amarelada, amarelopardacenta e cor interna (miolo) deve ser de cor branco-pardo. O odor do pão não deverá ser de fumaça, óleo ou qualquer odor estranho. Quanto ao sabor, não deverá apresentar sabor ácido alcoólico, rançoso, mofado ou envelhecido. Deverá estar totalmente assado e não deverá estar amassado. A embalagem primária deverá constar de sacos de polietileno transparentes e adequadamente fechados, contendo em média 20 fatias de 25 g por pacote, com identificação da composição do produto, informação nutricional, data da fabricação e prazo de validade. Deve obedecer ao regulamento técnico da ANVISA sobre rotulagem nutricional obrigatória para alimentos. O produto não poderá ser embalado quente. Os pacotes devem ser transportados em caixas de PVC vazadas devidamente higienizadas e não contendo mais de três sacos sobrepostos, a fim de evitar amassamentos dos pacotes que ficam na parte inferior. Data de fabricação: máximo no dia anterior à entrega. Validade mínima: 7 (sete	EMEFs: 9.000 kg EMEIs: 3.400 kg PÃO TIPO FORMA/SANDUÍCHE - Pacotes com 500g. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal, sal, fermento biológico, emulsificantes (estearoil 2 lactil, lactato de sódio, mono e diglicerídeos), melhorador de farinha (ácido ascórbico), conservador (propionato de cálcio) e enzimas (alfa-amilase e hemicelulase). O pão deverá ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, sujidades, parasitas, áreas queimadas e em perfeito estado de conservação, não podendo apresentar mofo. O pão deverá ser entregue fatiado e com volume característico, superfície sem queimaduras e sujidades, casca fina e macia, miolo leve e com porosidades uniformemente distribuídas, sem grudar nos dedos quando comprimido, isento de grumos duros, pontos negros, pardos e avermelhados. As fatias deverão pesar em média 25 g e medir aproximadamente 10 cm de largura, 11 cm de altura e 1 cm de espessura. Em relação à cor, o pão deverá apresentar cor externa amarelada, amarelopardacenta e cor interna (miolo) deve ser de cor branco-pardo. O odor do pão não deverá ser de fumaça, óleo ou qualquer odor estranho. Quanto ao sabor, não deverá estar totalmente assado e não deverá estar amassado. A embalagem primária deverá constar de sacos de polietileno transparentes e adequadamente fechados, contendo em média 20 fatias de 25 g por pacote, com identificação da composição do produto, informação nutricional, data da fabricação e prazo de validade. Deve obedecer ao regulamento técnico da ANVISA sobre rotulagem nutricional obrigatória para alimentos. O produto não poderá ser embalado quente. Os pacotes devem ser transportados em caixas de PVC vazadas devidamente higienizadas e não contendo mais de três sacos sobrepostos,		Validade mínima: 7 (sete) dias.		
EMEIs: 3.400 kg PÃO TIPO FORMA/SANDUÍCHE - Pacotes com 500g. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal, sal, fermento biológico, emulsificantes (estearoil 2 lactil, lactato de sódio, mono e diglicerídeos), melhorador de farinha (ácido ascórbico), conservador (propionato de cálcio) e enzimas (alfa-amiliase e hemicelulase). O pão deverá ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, sujidades, parasitas, áreas queimadas e em perfeito estado de conservação, não podendo apresentar mofo. O pão deverá ser entregue fatiado e com volume característico, superficie sem queimaduras e sujidades, casca fina e macia, miolo leve e com porosidades uniformemente distribuídas, sem grudar nos dedos quando comprimido, isento de grumos duros, pontos negros, parados e avermelhados. As fatias deverão pesar em média 25 g e medir aproximadamente 10 cm de largura, 11 cm de altura e 1 cm de espessura. Em relação à cor, o pão deverá apresentar cor externa amarelada, amarelo-pardacenta e cor interna (miolo) deve ser de cor branco-pardo. O dor do pão não deverá apresentar sabor ácido alcoólico, rançoso, mofado ou envelhecido. Deverá estar totalmente assado e não deverá estar amassado. A embalagem primária deverá constar de sacos de polietileno transparentes e adequadamente fechados, contendo em média 20 fatias de 25 g por pacote, com identificação da composição do produto, informação nutricional, data da fabricação e prazo de validade. Deve obedecer ao regulamento técnico da ANVISA sobre rotulagem nutricional obrigatória para alimentos. O produto não poderá ser embalado quente. Os pacotes devem ser transportados em caixas de PVC vazadas devidamente higienizadas e não contendo mais de três sacos sobrepostos, a fim de evitar amassamentos dos pacotes que ficam na parte inferior. Data de fabricação: máximo no dia anterior à entrega. Validade mínima: 7 (sete) dias. Amostra para avaliação.	PÃO TIPO FORMA/SANDUÍCHE - Pacotes com 500g. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal, sal, fermento biológico, emulsificantes (estearoil 2 lactil, lactato de sódio, mono e diglicerídeos), melhorador de farinha (ácido ascórbico), conservador (propionato de cálcio) e enzimas (alfa-amilase e hemicelulase). O pão deverá ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, sujidades, parasitas, áreas queimadas e em perfeito estado de conservação, não podendo apresentar mofo. O pão deverá ser entregue fatiado e com volume característico, superfície sem queimaduras e sujidades, casca fina e macia, miolo leve e com porosidades uniformemente distribuídas, sem grudar nos dedos quando comprimido, isento de grumos duros, pontos negros, pardos e avermelhados. As fatias deverão pesar em média 25 g e medir aproximadamente 10 cm de largura, 11 cm de altura e 1 cm de espessura. Em relação à cor, o pão deverá apresentar cor externa amarelada, amarelopardacenta e cor interna (miolo) deve ser de cor branco-pardo. O odor do pão não deverá ser de fumaça, óleo ou qualquer odor estranho. Quanto ao sabor, não deverá apresentar sabor ácido alcoólico, rançoso, mofado ou envelhecido. Deverá estar totalmente assado e não deverá estar amassado. A embalagem primária deverá constar de sacos de polietileno transparentes e adequadamente fechados, contendo em média 20 fatias de 25 g por pacote, com identificação da composição do produto, informação nutricional, data da fabricação e prazo de validade. Deve obedecer ao regulamento técnico da ANVISA sobre rotulagem nutricional obrigatória para alimentos. O produto não poderá ser embalado quente. Os pacotes devem ser transportados em caixas de PVC vazadas devidamente higienizadas e não contendo mais de três sacos sobrepostos,		Amostra para avaliação.		
PÃO TIPO FORMA/SANDUÍCHE - Pacotes com 500g. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açücar, gordura vegetal, sal, fermento biológico, emulsificantes (estearoil 2 lactil, lactato de sódio, mono e diglicerídeos), melhorador de farinha (ácido ascórbico), conservador (propionato de cálcio) e enzimas (alfa-amilase e hemicelulase). O pão deverá ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, sujidades, parasitas, áreas queimadas e em perfeito estado de conservação, não podendo apresentar mofo. O pão deverá ser entregue fatiado e com volume característico, superfície sem queimaduras e sujidades, casca fina e macia, miolo leve e com porosidades uniformemente distribuídas, sem grudar nos dedos quando comprimido, isento de grumos duros, pontos negros, pardos e avermelhados. As fatias deverão pesar em média 25 g e medir aproximadamente 10 cm de largura, 11 cm de altura e 1 cm de espessura. Em relação à cor, o pão deverá apresentar cor externa amarelada, amarelopardacenta e cor interna (miolo) deve ser de cor branco-pardo. O odor do pão não deverá ser de fumaça, óleo ou qualquer odor estranho. Quanto ao sabor, não deverá apresentar sabor ácido alcoólico, rançoso, mofado ou envelhecido. Deverá estar totalmente assado e não deverá estar amassado. A embalagem primária deverá constar de sacos de polietileno transparentes e adequadamente fechados, contendo em média 20 fatias de 25 g por pacote, com identificação da composição do produto, informação nutricional, data da fabricação e prazo de validade. Deve obedecer ao regulamento Co produto não poderá ser embalado quente. Os pacotes devem ser transportados em caixas de PVC vazadas devidamente higienizadas e não contendo mais de três sacos sobrepostos, a fim de evitar amassamentos dos pacotes que ficam na parte inferior. Data de fabricação: máximo no dia anterior à entrega. Validade mínima: 7 (sete) dias. Amostra para avaliação. EMEFs: 9.000 kg	PÃO TIPO FORMA/SANDUÍCHE - Pacotes com 500g. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal, sal, fermento biológico, emulsificantes (estearoil 2 lactil, lactato de sódio, mono e diglicerídeos), melhorador de farinha (ácido ascórbico), conservador (propionato de cálcio) e enzimas (alfa-amilase e hemicelulase). O pão deverá ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, sujidades, parasitas, áreas queimadas e em perfeito estado de conservação, não podendo apresentar mofo. O pão deverá ser entregue fatiado e com volume característico, superfície sem queimaduras e sujidades, casca fina e macia, miolo leve e com porosidades uniformemente distribuídas, sem grudar nos dedos quando comprimido, isento de grumos duros, pontos negros, pardos e avermelhados. As fatias deverão pesar em média 25 g e medir aproximadamente 10 cm de largura, 11 cm de altura e 1 cm de espessura. Em relação à cor, o pão deverá apresentar cor externa amarelada, amarelopardacenta e cor interna (miolo) deve ser de cor branco-pardo. O odor do pão não deverá ser de fumaça, óleo ou qualquer odor estranho. Quanto ao sabor, não deverá estar totalmente assado e não deverá estar amassado. A embalagem primária deverá constar de sacos de polietileno transparentes e adequadamente fechados, contendo em média 20 fatias de 25 g por pacote, com identificação da composição do produto, informação nutricional, data da fabricação a composição do produto, informação nutricional, data da fabricação a composição do produto, informação nutricional, data da fabricação a errazo de validade. Deve obedecer ao regulamento técnico da ANVISA sobre rotulagem nutricional obrigatória para alimentos. O produto não poderá ser embalado quente. Os pacotes devem ser transportados em caixas de PVC vazadas devidamente higienizadas e não contendo mais de três sacos sobrepostos,		_		
CAPS: 400 kg	Validade mínima: 7 (sete) dias. Amostra para avaliação. EMEFs: 9.000 kg EMEIs: 2.800 kg	5.	de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, água, açúcar, gordura vegetal, sal, fermento biológico, emulsificantes (estearoil 2 lactil, lactato de sódio, mono e diglicerídeos), melhorador de farinha (ácido ascórbico), conservador (propionato de cálcio) e enzimas (alfa-amilase e hemicelulase). O pão deverá ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, sujidades, parasitas, áreas queimadas e em perfeito estado de conservação, não podendo apresentar mofo. O pão deverá ser entregue fatiado e com volume característico, superfície sem queimaduras e sujidades, casca fina e macia, miolo leve e com porosidades uniformemente distribuídas, sem grudar nos dedos quando comprimido, isento de grumos duros, pontos negros, pardos e avermelhados. As fatias deverão pesar em média 25 g e medir aproximadamente 10 cm de largura, 11 cm de altura e 1 cm de espessura. Em relação à cor, o pão deverá apresentar cor externa amarelada, amarelo-pardacenta e cor interna (miolo) deve ser de cor branco-pardo. O odor do pão não deverá ser de fumaça, óleo ou qualquer odor estranho. Quanto ao sabor, não deverá apresentar sabor ácido alcoólico, rançoso, mofado ou envelhecido. Deverá estar totalmente assado e não deverá estar amassado. A embalagem primária deverá constar de sacos de polietileno transparentes e adequadamente fechados, contendo em média 20 fatias de 25 g por pacote, com identificação da composição do produto, informação nutricional, data da fabricação e prazo de validade. Deve obedecer ao regulamento técnico da ANVISA sobre rotulagem nutricional obrigatória para alimentos. O produto não poderá ser embalado quente. Os pacotes devem ser transportados em caixas de PVC vazadas devidamente higienizadas e não contendo mais de três sacos sobrepostos, a fim de evitar amassamentos dos pacotes que ficam na parte inferior. Data de fabricação: máximo no dia anterior à entrega. Validade mínima: 7 (sete) dias. Amostra para avaliação.	kg	12.200

6.	PÃO TIPO MASSINHA (CACHORRO-QUENTE) COM 50g - Pacotes com 500g. Ingredientes: farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, água, gordura vegetal, fermento biológico, sal. O pão deverá ser fabricado com matérias-primas de primeira qualidade, isento de matéria terrosa, sujidades, parasitas, áreas queimadas e em perfeito estado de conservação, não podendo apresentar mofo. O pão deverá possuir formato e volume característicos, superfície sem queimaduras e sujidades, casca fina, miolo leve e com porosidades uniformemente distribuídas, sem grudar nos dedos quando comprimido, isento de grumos duros, pontos negros, pardos e avermelhados. Deverá estar totalmente assado e não deverá estar amassado. Em relação à cor, o pão deverá apresentar cor externa amarelada, amarelopardacenta e cor interna (miolo) deve ser de cor branco-pardo. O odor do pão não deverá ser de fumaça, óleo ou qualquer odor estranho. Quanto ao sabor, deve ser levemente adocicado, não deverá apresentar sabor ácido alcoólico, rançoso, mofado, envelhecido ou acentuado de sal. A embalagem primária deverá constar de sacos de polietileno transparentes fechados com seladora, com solda íntegra e resistente, embalagem com peso líquido entre 1 e 2 kg Deve conter a identificação da composição do produto, informação nutricional, data da fabricação e prazo de validade. Deve obedecer ao regulamento técnico da ANVISA sobre rotulagem nutricional obrigatória para alimentos. O produto não poderá ser embalado quente. Os pacotes devem ser transportados em caixas de PVC vazadas devidamente higienizadas e não contendo mais de três sacos sobrepostos, a fim de evitar amassamentos dos pacotes que ficam na parte inferior. Data de fabricação: máximo no dia anterior à entrega. Validade mínima: 6 (seis) dias. Amostra para avaliação.	kg	12.050
7.	EMEIs: 2.800 kg CAPS: 250kg QUEIJO TIPO PRATO (LANCHE) FATIADO INTERFOLHADO — Ingredientes: leite pasteurizado, fermento lácteo, estabilizante, cloreto de cálcio, enzima coagulante microbiológica e sal. Manipulado em condições higiênicas, devendo apresentar o mínimo aceitável de sal; cor e aspecto aparentes e ter bom paladar. Em fatias de aproximadamente 30gramas, separadas individualmente por folhas de papel/plástico (interfolhadas). Deverá estar acondicionado à vácuo em embalagem com peso líquido entre 1 e 2 kg, plástica, atóxica resistente. O produto deve ser resfriado entre 4 e 8°C e transportado na mesma temperatura. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. No rótulo da embalagem deverão ser impressas de forma clara e indelével as seguintes informações: identificação do produto, inclusive a marca; nome e endereço do fabricante; data de fabricação e prazo de validade ou data de vencimento e número do lote; peso líquido; condições de armazenamento, inclusive empilhamento máximo (na embalagem secundária); número de registro do produto no Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou na Coordenadoria de Inspeção Sanitária de Produtos de Origem Animal (CISPOA). Data de fabricação: poderá exceder a 10% do total do prazo de validade. Validade mínima: 45 dias em refrigeração. Amostra para avaliação. EMEFs: 2.500 kg	kg	3.200

CNPJ: 88185020/0001-25 Fone: (051) 3451-8000				
EMEIs: 700 kg				

Av. Leônidas de Souza, 1289 - Rio Grande do Sul - Brasil - CEP: 93210 -140 CNPJ: 88185020/0001-25 Fone: (051) 3451-8000

ESPECIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS

LOCAL E HORÁRIO DAS ENTREGAS

As entregas dos produtos deverão ser realizadas diretamente nas Escolas da Rede Municipal de Educação e Entidades Filantrópicas (ANEXO I), no horário compreendido entre às 8h e 16h45, respeitando o intervalo de almoço das 12h às 13h. O itinerário de entregas deve obedecer ao Anexo II deste edital, respeitando os turnos de entrega para cada escola. A rota estabelecida e o turno de entrega somente poderão ser alterados desde que previamente acordado com o Serviço de Nutrição Escolar, por escrito, no prazo mínimo de 72h antes do início das entregas.

ENTREGAS

Para os itens 2, 4, 5 e 6 (panificação), as entregas deverão ocorrer de duas a três vezes por semana (majoritariamente, duas vezes), preferencialmente às segundas, quartas e sextas-feiras. Para os itens 1 e 7 (bebida láctea e queijo), as entregas deverão ocorrer quinzenalmente, preferencialmente às terças-feiras. Para o item 3 (margarina), as entregas deverão ocorrer mensalmente, preferencialmente às terças-feiras.

O fornecedor receberá na última semana de cada mês a previsão (cronograma) de entregas do mês subseqüente. As planilhas com os quantitativos dos itens por escola serão enviadas, através de correio eletrônico, sempre na semana anterior às entregas, preferencialmente às quintas-feiras, podendo ser alteradas até 48 horas antes da entrega. A projeção das quantidades e número de entregas se encontram no ANEXO III.

É vedado ao fornecedor alterar o tipo de produto solicitado, quantitativo do pedido, data de entrega, prazo de entrega, local, turno e itinerário de entrega, cronograma mensal, bem como quaisquer itens sem prévio contato e consentimento por escrito do SENE, sendo passível de sofrer as sanções previstas neste edital. As planilhas de entrega dos gêneros alimentícios não podem ser rasuradas pelo fornecedor ou entregador.

A Secretaria Municipal de Educação não dispõe de funcionários para acompanhar os fornecedores nas respectivas entregas. Além da entrega no local designado pelo Município, deverá o fornecedor, também, descarregar e armazenar os produtos no local indicado por servidor.

Os entregadores deverão necessariamente entrar na cozinha/o estoque com touca/boné, sapato fechado e uniforme limpos. Os entregadores deverão usar uniformes e/ou crachá contendo a identificação do funcionário e da empresa.

No momento da entrega, os entregadores deverão aguardar a conferência quantitativa e qualitativa feita por funcionário da escola. Não serão aceitos produtos fora das especificações mencionadas neste edital e/ou de marca e/ou fornecedor/produtor diferentes daqueles constantes na proposta vencedora. No caso de propostas que apresentem produtos com mais de uma marca e/ou fornecedor/produtor, o Município reservase o direito de escolher o que melhor lhe convier. No momento da entrega dos produtos, a data de fabricação não poderá ter excedido a 10% do total do prazo de validade estipulado no descritivo do edital.

Av. Leônidas de Souza, 1289 - Rio Grande do Sul - Brasil - CEP: 93210 -140 CNPJ: 88185020/0001-25 Fone: (051) 3451-8000

Uma vez que as entregas tenham sido realizadas em sua totalidade, a empresa deverá encaminhar ao SENE a nota fiscal acompanhada da respectiva planilha de entrega no prazo máximo de sete dias. Só serão aceitas e encaminhadas para pagamento as notas fiscais que corresponderem fielmente ao que foi solicitado em planilha. As planilhas só serão aceitas se estiverem constando as rubricas de recebimento (no caso de dois ou mais itens), além da assinatura e carimbo da escola. As notas fiscais deverão indicar no campo de informações complementares a data da entrega do pedido, o numero da nota de empenho a que se refere a planilha de entrega e os dados bancários para pagamento . O fornecedor que emitir a Nota Fiscal Eletrônica deverá cadastrar o e-mail senesapucaiadosul@gmail.com para que seja realizado o envio dos arquivos.xml e NF-e. O envio da nota fiscal eletrônica não isenta o fornecedor da obrigação de entrega das planilhas de entrega devidamente assinadas e rubricadas. Não serão aceitas notas fiscais rasuradas ou com informações anotadas em punho. O descritivo do item na nota fiscal deverá ser igual ao que consta na planilha de entrega. No caso de notas fiscais e planilhas que tenham sido rejeitadas por apresentarem alguma não-conformidade, a empresa tem um prazo de até 48 horas para entregar ao SENE as notas e planilhas com as devidas adequações.

Caso sejam constatados atrasos não comunicados nas entregas às escolas, alteração dos itinerários e turnos de entregas sem prévio consentimento do SENE, problemas de qualidade dos produtos ou das condições das embalagens, atrasos na entrega das notas fiscais e planilhas, o Serviço de Nutrição de Escolar e/ou a equipe diretiva das Escolas emitirá atestado de não conformidade apontando as irregularidades no fornecimento de alimentos em cada uma das escolas atendidas pela Rede Municipal de Ensino. Para cada notificação será contabilizado 01 (um) ponto e, a cada 10 (dez) pontos, o Serviço de Nutrição de Escolar e a Secretaria Municipal de Educação (SMED) emitirão um Auto de Infração. A empresa notificada pela Secretaria Municipal de Educação será responsável pela troca (recolhimento e/ou substituição) do produto que apresentar problemas, mesmo que a verificação se dê após o recebimento do produto. Todo e qualquer fornecimento de produtos fora do estabelecido neste edital será imediatamente notificado à licitante vencedora que ficará responsável por substituí-los, o que fará prontamente, no prazo máximo de 24 horas, ficando entendido que correrão por sua conta e risco tais substituições, sendo aplicadas, também, as sanções previstas deste edital.

A empresa vencedora, sem prejuízo de sua responsabilidade, deverá comunicar à fiscalização do Município de Sapucaia do Sul, por escrito, qualquer anormalidade verificada no fornecimento ou no controle do fornecimento, bem como qualquer fato que possa colocar em risco a segurança e a qualidade dos gêneros alimentícios dentro dos parâmetros pactuados.

Os veículos de transporte e distribuição dos alimentos se destinarão exclusivamente para essa finalidade. Deverão dispor de compartimento de carga completamente fechado e dotado de isolamento térmico. Deverão estar devidamente higienizados, bem como as caixas, carrinhos e outros equipamentos utilizados. Devem, também, possuir Certificado de Vistoria concedido pela Autoridade Sanitária e atender a todos os requisitos do Decreto do Estado do Rio Grande do Sul de Nº. 23.430 e Legislação Sanitária pertinente.

O Município não se responsabiliza por despesas relativas ao fornecimento, por parte da licitante vencedora, de quantidades de produtos acima das previstas nos descritivos deste edital.

Av. Leônidas de Souza, 1289 - Rio Grande do Sul - Brasil - CEP: 93210 -140 CNPJ: 88185020/0001-25 Fone: (051) 3451-8000

A licitante deverá manter atualizados números de telefone/facsímile, correio eletrônico e endereço durante a vigência do contrato, devendo comunicar ao Serviço de Nutrição Escolar quaisquer alterações.

Para maiores informações e esclarecimentos referentes aos produtos objeto deste Edital: Serviço de Nutrição Escolar da Secretaria Municipal da Educação, fone (51) 3474.1090, ramal 207 no horário das 11h às 16h, de segunda a sexta-feira, em dias úteis.

PRAZO DE ENTREGA

Os prazos de entrega deverão obedecer ao Cronograma enviado previamente pelo Serviço de Nutrição Escolar à empresa vencedora.

ACOMPANHAMENTO DE EXECUÇÃO

Os servidores Luciano Francisco de Oliveira Rambo, portador do CPF nº. 966.397.760-49 e Danielle Falkenbach, portadora do CPF nº 973.607.910-49 irão acompanhar e fiscalizar o fornecimento de alimentos conforme os critérios pactuados neste Edital e Ata de Registro de Preços e/ou Contrato.

DISPOSIÇÕES GERAIS/INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

O credenciado habilitado deverá ter:

e) Alvará de Saúde ou Licença Sanitária, expedido pelo órgão responsável pela Vigilância Sanitária do Município sede da empresa licitante OU Licenciamento Sanitário expedido por órgão de Vigilância Sanitária Estadual (Secretaria Estadual da Saúde) OU Federal (Ministério da Saúde) comprovando que a empresa licitante está autorizada a operar no ramo de gêneros alimentícios, em vigor.

A licitante que, por força de lei, esteja dispensada da apresentação do **Alvará de Saúde ou Licença Sanitária**, deverá apresentar comprovação de inspeção do estabelecimento pelo Ministério da Agricultura OU declaração expedida por órgão oficial há, no máximo, três meses, informando que, em vistoria, constatou tratar-se somente de escritório, sem estocagem e/ou comércio de alimentos, tornando-se, portanto, isenta.

- f) Certificado de Vistoria dos veículos de transporte e distribuição dos alimentos concedido pela Autoridade Sanitária. Sendo veículo terceirizado, deve ser apresentado contrato/declaração de disponibilidade do veículo para atendimento do objeto proposto, devidamente assinado pelas partes.
- g) Comprovação de Capacidade Técnica, através da apresentação de Atestado(s) de Capacidade Técnica (no mínimo um), em papel timbrado do emitente, em original ou cópia autenticada, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, onde a licitante comprove o perfeito

Av. Leônidas de Souza, 1289 - Rio Grande do Sul - Brasil - CEP: 93210 -140 CNPJ: 88185020/0001-25 Fone: (051) 3451-8000

cumprimento das obrigações da mesma natureza do objeto da licitação, *acompanhado de notas fiscais para comprovação*. O(s) Atestado(s) de Capacidade Técnica apresentado(s) deve(m) conter as seguintes informações básicas: nome do Contratado e do Contratante, identificação do contrato (tipo ou natureza do serviço/produto fornecido), explicitando o desempenho do fornecimento de gêneros alimentícios compatível em características, quantidades, locais de entrega e prazos com o objeto desta licitação, bem como a qualificação da equipe técnica que se responsabilizará pelos trabalhos.

DAS AMOSTRAS

Será exigido para todos os itens parecer favorável da marca cotada emitido pela Comissão de Análise de Amostras da Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação, sob pena de desclassificação da proposta.

As três primeiras empresas colocadas deverão apresentar amostras dos itens das respectivas propostas.

As licitantes deverão entregar uma amostra do produto, em sua forma original, conforme a unidade de medida constante no descritivo deste edital em até <u>TRÊS DIAS ÚTEIS</u> após o término da sessão de disputa. A amostra deverá ser identificada com os seguintes dados: razão social da licitante, n.º do pregão, n.º do item e marca e/ou fornecedor/produtor. As licitantes poderão apresentar mais de uma amostra com marca e/ou fornecedor/produtor dos produtos. Não serão aceitos produtos sem identificação.

Ficarão desobrigadas de apresentar amostras as licitantes que ofertarem as marcas pré-aprovadas listadas no **ANEXO IV**.

O Município reserva-se o direito de reprovar produtos com características e/ou qualidade inferior às descritas neste edital.

Junto às amostras, a empresa deverá entregar a seguinte documentação técnica:

- Ficha técnica do produto, contendo: nome do produto, ingredientes, embalagem primária e secundária, rendimento, padrões físico-químicos aproximados em 100g, composição nutricional, garantia de vida útil, armazenamento e dados do técnico responsável apenas para os itens 1 (BEBIDA LÁCTEA) e 7 (QUEIJO TIPO PRATO).
- Laudo de análise (físico-químico, microbiológico e microscópico), emitido por Laboratório Oficial há
 menos de 12 (doze) meses, a contar da data de abertura da licitação, evidenciando as
 características do produto ofertado apenas para os itens 1 (BEBIDA LÁCTEA) e 7 (QUEIJO TIPO
 PRATO).

Av. Leônidas de Souza, 1289 - Rio Grande do Sul - Brasil - CEP: 93210 -140 CNPJ: 88185020/0001-25 Fone: (051) 3451-8000

Esta documentação técnica deverá ser entregue junto aos produtos para análise. Deverá estar devidamente organizada, em envelope com identificação da empresa, número do pregão e itens a serem avaliados. As licitantes que não apresentarem esta documentação junto às amostras serão desclassificadas.

As licitantes que ofertarem as marcas pré-aprovadas listadas no **ANEXO IV** não estão dispensadas da apresentação da documentação técnica na fase de análise de amostras, estão apenas desobrigadas de apresentar o produto, sob pena de desclassificação.

As amostras deverão ser entregues no Serviço de Nutrição Escolar da Secretaria Municipal de Educação, sito à Rua Marechal Deodoro, N.º 510, Bairro Paraíso, das 8h às 16h em dias úteis. As amostras serão analisadas pela Comissão de Análise de Amostras da Alimentação Escolar em até três dias úteis após o prazo limite para o recebimento. Além das especificações descritas para cada item deste edital, serão avaliados o rendimento, a embalagem (primária e secundária), rótulo, além das características sensoriais de cada alimento, tais como textura, aparência, cor, sabor, odor, crocância, dureza, etc. A Secretaria Municipal de Educação encaminhará ao Pregoeiro o Parecer Técnico com o resultado da inspeção das amostras, que será publicado via Sistema de Compras.

Estando a amostra de acordo com o edital e estando habilitada, a licitante será considerada vencedora. O não encaminhamento das amostras ou a apresentação das mesmas em desacordo com as especificações discriminadas do Termo de Referência desclassificará a proposta da licitante para o item, sendo convocada a 2^a (segunda) melhor proposta.

As amostras ficarão retidas até as entregas dos produtos para comparação no recebimento.

Av. Leônidas de Souza, 1289 - Rio Grande do Sul - Brasil - CEP: 93210 -140 CNPJ: 88185020/0001-25 Fone: (051) 3451-8000

Anexo II

ESCOLAS	ENDEREÇOS
1. EMEF Afonso Guerreiro Lir	na Rua Flores da Cunha, 34 – Bairro: Boa Vista – CEP: 93230-170
2. EMEB Alberto Santos Dum	ont Rua Ivoti, 93 – Bairro: Vila Vargas – CEP: 93222-090
3. EMEF Alfredo Adolfo Cass	Av. Justino Camboim, 5981 – Bairro: Fazenda dos Prazeres – CEP: 93224-000
4. EMEF Alfredo Juliano	Rua Valdemar da Rosa, 640 – Bairro: Lomba da Palmeira – CEP: 93224-000
5. EMEF Dr. Júlio Casado	Rua Djalma Sassi, 523 – Bairro: Nova Sapucaia – CEP: 93224-680
6. EMEF Francisco Greiss	Rua Luiz Pasteur, 4100 – Bairro: Walderez – CEP 93228-180
7. EMEF Getúlio Vargas	Rua Santa Luzia, 880 – Bairro: Vila Vargas – CEP: 93222-340
8. EMEF Hugo Gerdau	Rua Adelaide Correa, 50 - Bairro: Colonial - CEP: 93212-020
9. EMEB João de Barro	Rua Trajano Proença de Abreu, 134 – Bairro: Nova Sapucaia – CEP: 93228-300
10. EMEF José Plácido de Cas	Rua Taquara, 480 – Bairro: Walderez – CEP: 93228-280
11. EMEF Júlio Ströher	Rua Vereador Atalíbio T. Figueiredo, 04 – Bairro: Paraíso – CEP: 93220-754
12. EMEF Justino Camboim	Rua Porto Alegre, 113 – Bairro: Camboim – CEP: 93224-270
13. EMEF Lourdes Fontoura da	a Silva Rua Brasília, 176 – Bairro: Ipiranga – CEP: 93230-420
14. EMEF Marechal Bitencourt	Rua Major Souza Lima, 222 – Bairro: São José – CEP: 93218-240
15. EMEF Otaviano Silveira	Rua Sebastião Fant, 245 – Bairro: Fortuna – CEP 93212-420
16. EMEF Padre Réus	Rua Santa Terezinha, 25 – Bairro: Capão da Cruz – CEP 93226-220
17. EMEF Prefeito João Freitas	s Filho Avenida Justino Camboim, 505 – Bairro: Camboim – CEP: 93224-000
18. EMEF Prefeito Walmir Mar	Avenida dos Sabiás, 339 – Bairro: Vargas – Loteamento Colina Verde – CEP: 93222-730
19. EMEF Primo Vacchi	Rua Pedro Zucolotto – s/nº - Bairro: São Jorge – CEP 93212-660
20. EMEF Professora Aurialícia Chaxim Bes	Rua das Dálias, 63 – Bairro: Passo de Sapucaia – Loteamento Novo Horizonte – CEP: 93234-090
21. EMEF Professora Maria da Gonçalves da Silva	Glória Rua Osvaldo Dias, 463 – Bairro: Ipiranga – CEP: 93230-530
22. EMEF Professora Rosane Dias	Amaral Rua Leopoldo Johann, 20 – Bairro: Pasqualini – CEP: 93224-490
23. EMEF Tiradentes	Avenida 25 de julho, 533 – Bairro: Vila Vargas – CEP 93200-300
24. EMEF Vanessa Ceconet	Avenida João Pereira de Vargas, 2843 – Bairro: Nova Sapucaia – CEP: 93230-210
25. EMEI Dalila da Silveira Oliv	reira R: Balduino Menezes dos Santos, 11, Bairro: Ipiranga - CEP: 93230-526

26. EMEI Hugo Gerdau	Rua Panambi, 115 – Bairro: Fortuna – CEP: 93212-650
27. EMEI Mara Mattos	Av. Alfredo Scharlau, 506 – Bairro: COHAB – CEP: 93212-480
28. EMEI Professora Izabel Cristina Souza de Costa (a inaugurar)	Rua Anjo Gabriel, 115 - Bairro: Pasqualini – CEP: 93224-484
29. EMEI Professora Simone Serafim (a inaugurar)	Rua Edison Passos - Bairro: Camboim – CEP: 93224-420
30. EMEI Romana Gonçalves Alves	Rua São Caetano, 119 – Bairro: Vila Vargas – CEP: 93222-430
31. EEI Nossa Senhora Aparecida	Rua Marcelino Leite, 120 – Bairro: COHAB – CEP: 93216-100
32. Escola de Educação Especial - APAE Sapucaia do Sul	Rua Pelotas, 126 - Bairro: Dihel – CEP: 93214-270
33. EF La Salle	Rua Irmã Edviges, 538 - Bairro: Jardim América – CEP: 93225-130
34. EEEF Alcides Maya	Rua José Felipe, 278 – Bairro Primor – CEP: 93220-610
35. EEEF Anita Garibaldi	Rua Dona Arlinda, 142 - Bairro: Freitas – CEP: 93218-100
36. EEEF Gladis Rita Braitenbach	Av. Lúcio Bitencourt, 170. Bairro: Piratini CEP: 93214-170
37. EEEF Maria Emília de Paula	Rua Nilo Peçanha, 147 - Bairro: Dihel - CEP: 93214-000
38. EEEF Maria Medianeira	Tv. Serafim José de Andrade, 49. Bairro: Silva – CEP 93210-090
39. EEEF Miguel Gustavo	R: XV de Novembro, 305 - Bairro: Silva – CEP: 93210-190
40. EEEF Prof ^a Silvania Regina de Ávila Alves	Rua Assis Brasil, 176 – Bairro: Vargas - CEP: 93222-360
41. EEEF Vila Prado	Rua João Rodrigues, 1016 - Bairro: Piratini - CEP: 93216-080
42. CAPSI	RUA São Luiz Nº 63 Bairro Jardim
43. CAPSII	Rua General Osorio esquina com Guerreiro Lima Bairro Centro
44. CAPSAD	Rua Alfredo Juliano № 560 Bairro Primor
45. CORDENAÇÃO VIGILANCIA EM SAUDE	Rua São Cristovão N 34 Bairro Freitas

Av. Leônidas de Souza, 1289 - Rio Grande do Sul - Brasil - CEP: 93210 -140 CNPJ: 88185020/0001-25 Fone: (051) 3451-8000

ANEXO III

ITINERÁRIOS E TURNOS DE ENTREGA

(M) - manhã: das 8h às 12h (T) - tarde: das 13h às 16h45

A rota estabelecida e o turno de entrega somente poderão ser alterados desde que previamente acordado com o Serviço de Nutrição Escolar, por escrito, no prazo mínimo de 72h antes do início das entregas.

	ESCOLA	TURNO
1.	EMEF Primo Vacchi	M
2.	EMEF Otaviano Siveira	M
3.	EMEI Hugo Gerdau	M
4.	EMEF Hugo Gerdau	M
5.	EMEF Francisco Greiss	M
6.	EMEF José Plácido de Castro	M
7.	EMEF Afonso Guereiro Lima	M
8.	EMEF Professora Aurialícia Chaxim Bes	M
9.	EMEF Lourdes Fontoura da Silva	M
10.	EMEF Professora Maria da Glória Gonçalves da Silva	M
11.	EMEI Dalila da Silveira Oliveira	M
12.	EMEB João de Barro	M
13.	EMEF Vanessa Ceconet	M
14.	EMEF Padre Réus	M
15.	EMEF Dr. Júlio Casado	M
16.	EMEF Justino Camboim	M
17.	EMEI Professora Simone Serafim	M
18.	EMEF Alfredo Juliano	M
19.	EMEF Professora Rosane Amaral Dias	Т
20.	EMEI Professora Izabel Cristina Souza de Costa	Т
21.	EF La Salle	Т
22.	EMEF Alfredo Adolfo Cassel	Т
23.	EMEF Prefeito João Freitas Filho	Т
24.	EEEF Prof ^a Silvania Regina de Ávila Alves	Т
25.	EMEF Getúlio Vargas	Т
26.	EMEF Prefeito Walmir dos Santos Martins	Т
27.	EMEB Alberto Santos Dumont	Т
28.	EMEF Tiradentes	Т
29.	EMEI Romana Gonçalves Alves	Т

30.	EEEF Erico Veríssimo	Т
31.	EMEF Marechal Bitencourt	Т
32.	EEEF Anita Garibaldi	Т
33.	EEEF Gladis Rita Braitenbach	Т
34.	EEEF Vila Prado	Т
35.	EEI Nossa Senhora Aparecida	Т
36.	EMEI Mara Mattos	Т
37.	EF APAE Sapucaia do Sul	Т
38.	EEEF Maria Emília de Paula	Т
39.	EEEF Miguel Gustavo	Т
40.	EEEF Maria Medianeira	Т
41.	EEEF Alcides Maya	Т
42.	EMEF Júlio Ströher	Т
43.	CAPS I	Horário Comercial
44.	CAPSII	Horário Comercial
45.	CAPS AD	Horário Comercial
46.	CORDENAÇÃO VIGILANCIA EM SAUDE	Horário Comercial

Av. Leônidas de Souza, 1289 - Rio Grande do Sul - Brasil - CEP: 93210 -140 CNPJ: 88185020/0001-25 Fone: (051) 3451-8000

Anexo IV

Modelo de proposta

	DESCRIÇÃO	UNITARIO	TOTAL

Para efeito de julgamento será considerado o VALOR UNITÁRIO.

OBS.: As	descrições	completas	de cada	i item	constam n	o Termo	de F	Referência -	Anexo	I do	edital	do F	PRE -	 Registre 	o de
Preços 04	18/2019.														

Dados da empresa: (Razão Social, CNPJ, endereço, fone contato e fax).

Prazo de Validade da Proposta 60 (sessenta) dias.

Sapucaia do Sul,	de	de 2019
------------------	----	---------

Assinatura do representante legal acima qualificado e identificação da empresa (carimbo)

Av. Leônidas de Souza, 1289 - Rio Grande do Sul - Brasil - CEP: 93210 -140 CNPJ: 88185020/0001-25 Fone: (051) 3451-8000

Pregão eletrônico - Registro de preços nº. 048/2019

Anexo V Modelos de Declaração

a) Declaração de aceitação aos termos do edital:	
A empresa	, através de seu representante legal, Sr.(a
, CPF	, através de seu representante legal, Sr.(a (cargo na empresa: Diretor ou Sócio-Gerente), DECLARA
para fins de direito, na qualidade de PROPONENTE da licita	ação instaurada pelo MUNICIPIO DE SAPUCAIA DO SUL, n
modalidade Pregão Eletrônico RP n° 048/2019, que dá plena	e total aceitação aos termos do edital e seus anexos.
h) Declaração do fato auporvaniento:	
b) Declaração de fato superveniente:	através de seu representante legal Sr./s
A empresa	, através de seu representante legal, Sr.(a (cargo na empresa: Diretor ou Sócio-Gerente), DECLARA ação instaurada pelo MUNICIPIO DE SAPUCAIA DO SUL. n
para fins de direito, na qualidade de PROPONENTE da licita	(cargo na empresa: Birctor da docid derente), BEOL/110
modalidade Pregão Eletrônico RP nº 048/2019, que comunica	2,400 motaurada poro mot mon 10 22 or m 00 m 120 002, m
c) Declaração de Inidoneidade:	
A empresa, CPF	, através de seu representante legal, Sr.(a
, CPF	(cargo na empresa: Diretor ou Sócio-Gerente), DECLARA
para fins de direito, na qualidade de PROPONENTE da licita	ação instaurada pelo MUNICIPIO DE SAPUCAIA DO SUL, n
modalidade Pregão Eletrônico RP nº 048/2019, que não foi o	declarada INIDÔNEA para licitar com o PODER PÚBLICO er
qualquer de suas esferas.	
d) Declaração de que não emprega menor:	
A empresa	
	, (cargo na empresa: Diretor ou Sócio-Gerente a qualidade de PROPONENTE da licitação instaurada pelo
MUNICIPIO DE SAPUCAIA DO SUL, na modalidade Pregão pessoa menor de dezoito anos em trabalho noturno, perig dezesseis anos.	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
e) Declaração que se inclui na Lei Complementar nº. 123/2	2006:
A empresa	, através de seu representante legal, Sr.(a
, CPF	, (cargo na empresa: Diretor ou Sócio-Gerente)
DECLARA, para fins de direito, na MUNICIPIO DE SAPUCAIA DO SUL, na modalidade Pre diferenciado e favorecido previsto na Lei Complementar nº. 12	
Por ser a expressão da verdade, firmo o(s) presente(s).	
f) Declaração de que não possui em seu quadro societário	o servidor público da ativa, ou empregado de empresa
pública ou de sociedade de economia mista, do órgão celebra	
publica da de sociedade de conforma mista, do organ celebra	ano.
(Logotipo	o da Empresa)
DECL	_ARAÇÃO
Atestamos, para os devidos fins, que a empresa	NOME/CNPJ, vencedora da licitação nº XXXXXX, não

sociedade de economia mista, do órgão celebrante.

possui em seu quadro societário servidor público da ativa, ou empregado de empresa pública ou de

Local, data.

Citi 0. 00100020/0001 20 1 0/101 (001/ 0-101 0000
Assinatura do representante legal da empresa vencedora da licitação ou pelo Contratado
(com identificação)
Sapucaia do Sul, de de 2019.
ASSINATURA DO REPRESENTANTE LEGAL ACIMA QUALIFICADO E CARIMBO DA EMPRESA
OBS: As declarações poderão ser apresentadas individualmente por item ou todos os itens em uma única declaração.

Av. Leônidas de Souza, 1289 - Rio Grande do Sul - Brasil - CEP: 93210 -140 CNPJ: 88185020/0001-25 Fone: (051) 3451-8000

Pregão Eletrônico - Registro de Preços nº. 048/2019

Anexo VI

Minuta de ata de registro de preço

	Ata de Regis	tro de Preços de Be	ens e serviços	
Pregão Eletrônico -	- Registro de Preços nº. 048/2019)		
Processo Administr	rativo nº. 21270/2019-21989/2019			
ATA DE REGISTRO EMPRESA	DE PREÇOS n.º/2019, QUE	ENTRE SI CELEBRA	AM, O MUNCIPIO	DE SAPUCAIA DO SUL E A
Prefeitura Municipal registrados nesta Ata nº. 048/2019, cujo o técnicas constantes	2019 na Diretoria de Compras e le de Sapucaia do Sul, Av. Leônida a as quantidades e os preços da e bjeto é o Registro de Preços de a no processo(s) nº. 21270/2019-219 Referência e na proposta de pr	as de Souza 1289, empresa aquisição de gênero 989/2019, assim com	CEP 93210-140, CNPJ:, resu s alimentícios (Pado to todas as obrigaç	Sapucaia do Sul, RS, foram ultantes do Pregão Eletrônico es e frios) As especificações ões e condições descritas no
1. Da validade: 1.1. A validade desta	Ata de Registro de Preços é de 12	2(doze) meses, a cor	ntar de de	2019.
2.1. O valor global de	le Registro de Preços: esta Ata é de R\$			
	do bem registrado é o constante da	tabela abaixo:		111 111
Item	Descrição		Quantidade	Valor unitário
conforme Decreto Mi	cipal de Gestão Pública, Sra. unicipal nº. 3.368/2007, e, do outro, neste ato representado,	lado, a empresa		, inscrita no CNPJ sob
	Sapucaia do Sul,	de	de 2019.	
Órgão Gere	nciador	_		
Fornecedor	Beneficiário	_		

Av. Leônidas de Souza, 1289 - Rio Grande do Sul - Brasil - CEP: 93210 -140 CNPJ: 88185020/0001-25 Fone: (051) 3451-8000

Pregão Eletrônico - Registro de Preços nº. 048/2019

Anexo V

Minus	to Control l
Processo Administrativo nº. 21270/2019-21989/2019	ta Contratual 9
Pregão Eletrônico – Registro de Preços nº. 048/201	9
Contrato nº/2019	
	CONTRATO FIRMADO ENTRE O MUNICIPIO DE SAPUCAIA DO SUL E A EMPRESA , PARA OS FINS QUE SE
	ESPECIFICA.
O Município de Sapucaia do Sul, RS, de um lado, inscrirepresentado pelo Prefeito, o Sr. Luis Rogerio Link, no uso CONTRATANTE, e, de outro lado, a empresa, com sede na Cidade de, portador do CPF/M CONTRATADA, tendo em vista o resultado do Pregão Eletrôni Por Item, consoante e decidido no Processo Administrativo contrato, sujeitando-se às normas da Lei nº. 10.520, de 17 de suas alterações posteriores, mediante as seguintes condições: 1. Do objeto: 1. 1. O presente instrumento tem por objeto aquisição de gêr especificações contidas no Anexo único deste contrato.	de suas atribuições, neste ato denominado simplesmente, inscrita no CNPJ/MF sob o nº, neste ato representada por seu representante dF n.º, denominada simplesmente ico – Registro de Preços nº. 048/2019, do Tipo Menor Preço nº. 21270/2019-21989/2019, resolvem celebrar o presente julho de 2002, e da Lei 8.666, de 21 de junho de 1993, com
2. Do preço:	
2.1. O CONTRATANTE pagará à CONTRATADA o valor total d	le R\$().
2.2. O(s) preço(s) acima mencionado(s) contempla(m) todos os e completa execução do contrato.	s custos direta ou indiretamente relacionados com a perfeita
3. Das condições de pagamento: 3.1. O pagamento do preço da aquisição/prestação de serviço do Sul mediante a apresentação, pela CONTRATADA, da reprocessada e enviada ao Departamento de Compras até o 5º registrar o número do contrato e ser devidamente atestada p pasta.	espectiva nota fiscal ou nota fiscal-fatura, que deverá ser (quinto) dia do mês seguinte ao do fornecimento e deverá

- 3.2. A fiscalização do Município somente atestará a aquisição/prestação de serviço e liberará a nota fiscal para pagamento quando cumpridas pela CONTRATADA todas as condições pactuadas.
- 3.3. O pagamento será realizado em até 30 (trinta) dias após o recebimento da respectiva fatura corretamente preenchida no departamento competente da Secretaria Municipal da Fazenda.
- 3.4. O documento de cobrança deverá ser emitido em 03 (três) vias, em nome do Município de Sapucaia do Sul, trazendo o número do empenho e do processo a que esse se refere.
- 3.5. As faturas/notas fiscais emitidas com erro deverão ser substituídas, fazendo, nesse caso, o Município de Sapucaia do Sul a devida comunicação à CONTRATADA, dentro do prazo fixado para o pagamento e disporá de até 15 (quinze) dias, a partir da sua correção ou substituição das faturas/notas fiscais, para seu pagamento, sem prejuízo ao disposto no item 3.3.

Av. Leônidas de Souza, 1289 - Rio Grande do Sul - Brasil - CEP: 93210 -140 CNPJ: 88185020/0001-25 Fone: (051) 3451-8000

- 3.6. A Administração poderá reter pagamentos à contratada, a título de multa rescisória, nas situações de inadimplência de verbas trabalhistas e previdenciárias, em face da possibilidade de eventual responsabilização da Administração Pública, ficando o crédito como garantia, com base no Art. 80 da Lei nº 8.666/93.
- 3.7. A liberação do pagamento ficará condicionada a consulta prévia ao Sistema de Cadastramento do Município para verificação da situação da CONTRATADA em relação às condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, cujo resultado será impresso e juntado ao processo.

4. Dos prazos:

- 4.1. Da vigência contratual:
- 4.1.1. O prazo de vigência contratual será de 12 (doze) meses, a contar de sua assinatura, conforme Lei Federal nº 8.666/93.
- 4.2. Do prazo de entrega e/ou prestação de serviço:
- 4.2.1. O prazo de entrega e/ou início da prestação de serviço, do objeto licitado deverá obedecer ao cronograma enviado previamente pelo Serviço de Nutrição Escolar e SMS.
- 4.2.2. Os produtos/serviços deverão ser entregues/prestados conforme indicado pela Secretaria requisitante no termo de referência anexo único deste contrato.
- 4.3. No caso de entrega de produtos, a empresa contratada deverá esperar pela conferência dos produtos adquiridos, no que diz respeito à quantidade, qualidade e especificações constantes no Anexo Único deste contrato. No momento da conferência da entrega, estando os produtos em desconformidade com as especificações, lavrar-se-á um Termo de Recusa e Devolução, no qual se consignarão as irregularidades. Nesta hipótese, o produto deverá ser substituído no prazo de até 10 (dez) dias úteis, quando se realizará novamente a conferência. Caso a substituição ou caso os produtos sejam novamente recusados e devolvidos, estará a CONTRATADA incorrendo em atraso de entrega, ficando sobrestado o pagamento até a execução das correções necessárias, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis. Os custos da substituição dos produtos recusados e devolvidos correrão exclusivamente a expensas da CONTRATADA.
- 4.4. O recebimento de produtos e/ou prestação de serviços, provisório ou definitivo, não exclui a responsabilidade da CONTRATADA pelos padrões adequados de qualidade, segurança, durabilidade e desempenho dos produtos fornecidos, cabendo-lhes sanar quaisquer irregularidades detectadas quando da utilização dos mesmos.
- 4.5. A CONTRATADA, sem prejuízo de sua responsabilidade, deverá comunicar à fiscalização do CONTRATANTE, por escrito, qualquer anormalidade verificada no fornecimento ou no controle do fornecimento, bem como qualquer fato que possa colocar em risco a segurança e a qualidade dos produtos dentro dos parâmetros pactuados.

5. Da dotação orçamentária:

5.1. As despesas decorrentes do presente contrato correrão por conta da(s) seguinte(s) dotação (ões) orçamentária(s):
Secretaria Municipal de

6.1.1 Do reajuste:

- 6.1.1.1. Os valores serão reajustados em conformidade com a Lei Federal nº. 9.069 de 29 de junho de 1995, Plano Real. Contratação com periodicidade inferior a um ano são irreajustáveis. O índice para o reajuste será o IGP-M (FGV).
- 6.1.1.2. No caso de reajustes subseqüentes ao primeiro, o prazo mínimo de um ano conta-se a partir da data do último reajuste.
- 6.1.1.3. Vedada a inclusão, por ocasião do reajuste, de componentes não previstos na proposta inicial, exceto quando se tornarem obrigatórios por força de instrumento legal, ficando essa comprovação a cargo da EMPRESA CONTRATADA.

6.1.2. Da revisão:

- 6.1.2.1. Poderá haver revisão contratual em face da ocorrência de fatos supervenientes e imprevisíveis, ou previsíveis, mas de consequências incalculáveis que venham a ensejar desequilíbrio na equação econômica do contrato;
- 6.1.2.2. Quaisquer tributos ou encargos legais criados, alterados ou extintos, bem como a superveniência de disposições legais, quando ocorridas após a data de apresentação da proposta, de comprovada repercussão nos preços contratados, poderá ensejar a revisão destes para mais ou para menos, conforme o caso.

Av. Leônidas de Souza, 1289 - Rio Grande do Sul - Brasil - CEP: 93210 -140 CNPJ: 88185020/0001-25 Fone: (051) 3451-8000

6.1.3. Da repactuação:

- 6.1.3.1. Poderá haver repactuação nos contratos de prestação de serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra, quando verificar-se um desequilíbrio decorrente da variação dos preços de mercado e/ou variação considerável dos custos da mão de obra em virtude da celebração de acordo, convenção ou dissídio coletivo e, desde que seja observado o interregno mínimo de um ano das datas dos orçamentos aos quais a proposta se referir;
- 6.1.3.2. As repactuações serão precedidas de solicitação da contratada, acompanhada de demonstração analítica da alteração dos custos, por meio de apresentação da planilha de custos e formação de preços ou do novo Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo de Trabalho que fundamenta a repactuação, conforme for a variação de custos objeto da repactuação;
- 6.1.3.3. É vedada a inclusão, por ocasião da repactuação, de benefícios não previstos na proposta inicial, exceto quando se tornarem obrigatórios por força de instrumento legal, Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo de Trabalho, observando o disposto no art. 6º da IN 05/17.

7. Da garantia:

7.1. A empresa obriga-se a garantir, os serviços realizados comprometendo-se, a adotar as medidas corretivas necessárias, no prazo de 72 (setenta e duas) horas após, a notificação feita pelo CONTRATANTE, sob pena das sanções previstas em lei e/ou no contrato.

8. Das obrigações do contratante:

- Cabe ao CONTRATANTE:
- 8.1. Acompanhar e fiscalizar o fornecimento;
- 8.2. Proporcionar todas as facilidades para que a CONTRATADA possa cumprir a obrigação de fornecimento dentro das normas do contrato:
- 8.3. Efetuar o pagamento à CONTRATADA, nos termos deste contrato;
- 8.4. Aplicar à CONTRATADA as sanções cabíveis;
- 8.5. Documentar as ocorrências havidas na execução do contrato;
- 8.6. Fiscalizar o cumprimento das obrigações contratuais pela CONTRATADA;
- 8.7. Prestar informações e esclarecimentos atinentes ao objeto deste contrato que venham a ser solicitados pela CONTRATADA.

9. Dos encargos da contratada:

- Cabe à CONTRATADA o cumprimento das seguintes obrigações:
- 9.1. Fornecimento/prestar serviço, do o objeto contratado obedecendo às quantidades e especificações discriminadas no Anexo Único deste contrato;
- 9.2. Respeitar normas e procedimentos de controle interno, inclusive de acesso às dependências do CONTRATANTE;
- 9.3. Responder pelos danos causados diretamente à Administração ou aos bens do CONTRATANTE, ou ainda a terceiros, durante a execução deste contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento feito pelo CONTRATANTE;
- 9.4. Comunicar ao CONTRATANTE qualquer anormalidade constatada e prestar os esclarecimentos solicitados;
- 9.5. Manter, durante toda a execução deste contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 9.6. Arcar com as despesas decorrentes de qualquer infração cometida por seus empregados quando da execução do objeto contratado;
- 9.7. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, os produtos recusados e devolvidos pelo CONTRATANTE, sem que caiba qualquer acréscimo no preço contratado;
- 9.8. Executar, às suas expensas, o fornecimento/prestação de serviço do objeto deste contrato, mediante solicitação da Secretaria requisitante, no prazo fixado na cláusula quarta;
- 9.9. Comunicar ao CONTRATANTE, no prazo máximo de 05 (cinco) dias, contados do término do prazo de fornecimento/prestação de serviço, os motivos que impossibilitaram o cumprimento dos prazos previstos neste contrato;
- 9.10. Na execução do objeto, a CONTRATADA se obriga a respeitar, rigorosamente, durante o período de vigência deste contrato, as normas de higiene e segurança, por cujos encargos responderá unilateralmente, devendo observar também os requisitos de qualidade, determinados pelo CONTRATANTE, através do setor responsável pela fiscalização, aprovação e liberação do objeto;
- 9.11. A CONTRATADA, sem prejuízo de sua responsabilidade, deverá comunicar à fiscalização do CONTRATANTE, por escrito, qualquer anormalidade verificada na execução ou no controle do objeto, bem como qualquer fato que possa colocar em risco a segurança e a qualidade dos mesmos e sua execução dentro do prazo pactuado;

Av. Leônidas de Souza, 1289 - Rio Grande do Sul - Brasil - CEP: 93210 -140 CNPJ: 88185020/0001-25 Fone: (051) 3451-8000

9.12. Manter preposto, aceito pelo CONTRATANTE, durante o período de vigência deste contrato, para representá-la sempre que for necessário.

10. Da alteração contratual:

10.1. Este contrato pode ser alterado nos casos previstos no art. 65 da Lei Federal nº 8.666/93, desde que haja interesse do CONTRATANTE, com a apresentação das devidas justificativas.

11. Da fundamentação legal e da vinculação ao edital e à proposta:

- 11.1. O presente contrato fundamenta-se na Lei Federal nº. 8.666, de 21 de julho de 1993, com suas alterações posteriores, assim como na Lei 10.520/2002, regulamentada pelos Decretos Municipais nº. 3.520, de 18 de fevereiro de 2009, nº 3368, de 27 de agosto de 2007, nº 3806, de 12 de julho de 2011.
- 11.2. O presente contrato vincula-se aos termos do Processo Administrativo nº. 21270/2019, especialmente:
 - 11.2.1. Do edital do Pregão Eletrônico Registro de Preços nº. 048/2019;
 - 11.2.2. Da Requisição nº. 3695/2019;
 - 11.2.3. Da proposta vencedora da CONTRATADA.

12. Da rescisão:

- 12.1. A inexecução total ou parcial deste contrato enseja a sua rescisão, conforme disposto nos arts. 77 a 80 da Lei Federal nº. 8.666/93.
- 12.2. A rescisão deste contrato pode ser:
- 12.2.1. Determinada por ato unilateral e escrito do CONTRATANTE, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do art. 78 da lei mencionada, notificando-se a CONTRATADA com a antecedência mínima de 30 (trinta) dias, exceto quanto ao inciso XVII;
- 12.2.2. Amigável, por acordo entre as partes, reduzida a termo no processo de licitação, desde que haja conveniência para o CONTRATANTE;
- 12.2.3. Judicial, nos termos da legislação vigente sobre a matéria.
- 12.3. A rescisão administrativa ou amigável deve ser precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.
- 12.4. Os casos de rescisão contratual devem ser formalmente motivados no processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa.
- 12.5. A CONTRATADA reconhece todos os direitos do CONTRATANTE em caso de eventual rescisão contratual.

13. Das sanções:

- 13.1. A CONTRATADA que, por qualquer forma, não cumprir as normas do contrato celebrado está sujeita às seguintes sanções, assegurados o contraditório e ampla defesa:
- 13.1.1. Advertência;
- 13.1.2. Multa;
- 13.1.3. Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Direta, Autárquica e Fundacional, as Empresas Públicas e Sociedades de Economia Mista e demais entidades controladas direta ou indiretamente pelo Município de Sapucaia do Sul;
- 13.1.4. Descredenciamento ou proibição de credenciamento no sistema de cadastramento de fornecedores do Município de Sapucaia do Sul;
- 13.1.5. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.
- 13.2. As sanções previstas nos subitens 13.1.1., 13.1.3., 13.1.4. e 13.1.5. poderão ser aplicadas juntamente com a sanção de multa.
- 13.3. A advertência consiste em repreensão por escrito imposta pelo não cumprimento das normas do contrato celebrado.
- 13.4. A multa aplicável será de:
- 13.4.1. 0,3% (três décimos por cento) do valor do contrato, por dia de atraso, limitada a 10% (dez por cento) do valor global da contratação;
- 13.4.2. 5% (cinco por cento) por descumprimento do prazo da execução do serviço, calculados sobre o valor total do contrato ou da nota de empenho, sem prejuízo da aplicação da multa prevista nos subitem 13.4.1;
- 13.4.3. 15% (quinze por cento) pela recusa injustificada em prestar o objeto, calculado sobre o valor correspondente à parte não cumprida;
- 13.4.4. 15% (quinze por cento) pela rescisão da avença, calculados sobre o valor total do contrato ou da nota de empenho;

Av. Leônidas de Souza, 1289 - Rio Grande do Sul - Brasil - CEP: 93210 -140 CNPJ: 88185020/0001-25 Fone: (051) 3451-8000

- 13.4.5. 20% (vinte por cento) pelo não cumprimento de qualquer cláusula do contrato, exceto quanto ao prazo de execução, calculados sobre o valor total do contrato ou da nota de empenho.
- 13.5. O atraso, para efeito de cálculo de multa, será contado em dias corridos, a partir do dia seguinte ao do vencimento do prazo de execução do serviço, se dia de expediente normal no órgão ou entidade interessada, ou do primeiro dia útil seguinte.
- 13.6. A multa poderá ser aplicada juntamente com outras sanções segundo a natureza e a gravidade da falta cometida, desde que observado o princípio da proporcionalidade.
- 13.7. Decorridos 30 (trinta) dias de atraso injustificado na prestação do serviço, a nota de empenho ou contrato deverá ser cancelada ou rescindido, exceto se houver justificado interesse público em manter a avença, hipótese em que será aplicada multa.
- 13.8. A suspensão e o impedimento são sanções administrativas que temporariamente obstam a participação em licitação e a contratação com a Administração Direta, Autárquica e Fundacional, as Empresas Públicas e Sociedades de Economia Mista e demais entidades controladas direta ou indiretamente pelo Município de Sapucaia do Sul, sendo aplicadas nos seguintes prazos e hipóteses:
- 13.8.1. Por até 30 (trinta) dias, quando, vencido o prazo da advertência, a CONTRATADA permanecer inadimplente;
- 13.8.2. Por até 12 (doze) meses, quando a CONTRATADA falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal;
- 13.8.3. Por até 24 (vinte e quatro) meses, quando a CONTRATADA:
- 13.8.3.1. Praticar atos ilegais ou imorais visando frustrar os objetivos da contratação;
- 13.8.3.2. For multada, e não efetuar o pagamento.
- 13.9. O prazo previsto no item 14.8.3 poderá ser aumentado até 5 (cinco) anos.
- 13.10. O descredenciamento ou a proibição de credenciamento no sistema de cadastramento de fornecedores do Município de Sapucaia do Sul são sanções administrativas acessórias à aplicação de suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Direta, Autárquica e Fundacional, as Empresas Públicas e Sociedades de Economia Mista e demais entidades controladas direta ou indiretamente pelo Município, sendo aplicadas, por igual período.
- 13.10.1. A declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública será aplicada à vista dos motivos informados na instrução processual, podendo a reabilitação ser requerida após 2 (dois) anos de sua aplicação.
- 13.10.2. A declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública permanecerá em vigor enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a sanção, a qual será concedida sempre que a CONTRATADA ressarcir os prejuízos resultantes da sua conduta e depois de decorrido o prazo das sanções de suspensão e impedimento aplicadas.
- 13.10.3. A declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública produz efeitos em relação tanto à Administração Direta, Autárquica e Fundacional, às Empresas Públicas e Sociedades de Economia Mista e demais entidades controladas direta ou indiretamente pelo Município de Sapucaia do Sul, quanto à Administração Pública da União, demais Estados, Municípios e Distrito Federal.

14. Gestão do contrato:

14.1. DO GESTOR:

- 14.1.1 Ao gestor do contrato cabem as seguintes atribuições:
 - 14.1.1.1. Liquidação da despesa;
- 14.1.1.2. Verificação da situação de regularidade com **FGTS, INSS, Fazenda Federal, Fazenda estadual, Fazenda Municipal**, sede da empresa, contratada, anteriormente a cada pagamento, se for contrato de execução continuada ou parcelada;
- 14.1.1.3 Se os documentos estiverem com a validade vencida, solicitar sua apresentação;
- 14.1.1.4. Exigir do executor de serviços de manutenção, limpeza e conservação e vigilância, quando da quitação da nota fiscal ou fatura, cópia autenticada da guia de recolhimento do INSS quitada e respectiva folha de pagamento;
- 14.1.1.5. Autorizar a realização do pagamento devido;
- 14.1.1.6. No caso de serviço continuado, informar, em tempo hábil, a autoridade competente para solicitar nova contratação:
- 14.1.1.7 Dar andamento as questões encaminhadas pela fiscalização quando necessário.
- 14.1.2. Gestor, nomeado do contrato ____/20__ conforme quadro abaixo:

Av. Leônidas de Souza, 1289 - Rio Grande do Sul - Brasil - CEP: 93210 -140 CNPJ: 88185020/0001-25 Fone: (051) 3451-8000

Secretaria	Nome	Cargo	Matricula
SMED	JAIRO JORGE DA SILVA	RETARIO MUNICIPAL DA EDUCAÇÃ	93043

14.2. DO FISCAL:

- 14.2.1. Todos os serviços contratados pelo Município serão fiscalizados por servidores do Município de Sapucaia do Sul, devidamente designados para este fim, com autoridade para exercer em nome do Município toda e qualquer ação de orientação geral, controle e fiscalização, afins do objeto contratado.
- 14.2.2. A fiscalização poderá determinar, a ônus da empresa contratada, a substituição dos equipamentos, serviços e materiais julgados deficientes ou não-conformes com as especificações definidas no projeto básico, memorial descritivo, planilha orçamentária ou termo de referência do objeto contratado, cabendo ao contratado providenciar a troca dos mesmos, no prazo máximo definido pela fiscalização, sem direito à extensão do prazo final de execução dos serviços.

14.2.3. Fiscal, nomeado do contrato _____/2019 conforme quadro abaixo:

Secretaria	Nome	Cargo	Matricula
SMED	LUCIANO FRANCISCO DE OLIVEIRA RAMBO	DIRETOR DO DAE	4620

15. Da retenção do INSS:

15.1. No momento do pagamento, o **CONTRATANTE** realizará a retenção do valor a ser recolhido para o INSS, conforme legislação vigente.

16. Das disposições gerais:

- 16.1. Qualquer omissão ou tolerância de uma das partes, no exigir o estrito cumprimento dos termos e condições deste contrato ou ao exercer qualquer prerrogativa dele decorrente, não constituirá renovação ou renúncia, nem afetará o direito das partes de exercê-lo a qualquer tempo.
- 16.2. Além das cláusulas que compõem o presente contrato, fazem parte integrante deste instrumento, como se nele estivessem contidas, a Lei Federal nº. 10.520/02, regulamentada pelo Decreto Municipal nº. 3.520/09, e subsidiariamente a Lei Federal nº. 8.666/93.
- 16.3. Os autos permanecerão franqueados aos interessados junto à Diretoria de Compras e Licitações, na Prefeitura Municipal de Sapucaia do Sul, na Av. Leônidas de Souza, nº 1289, para consulta e/ou realização de cópias pelas partes. Não serão encaminhadas cópias de expedientes administrativos, documentos scaneados e/ou por qualquer outra forma, por e.mail para quaisquer fins. A parte que desejar ter acesso aos autos ou documentos relativos a Expedientes Administrativos deverá comparecer no Setor de Compras e protocolar requerimento de realização de cópias ou encaminhar e.mail para licitacoes.sapucaiadosul@gmail.com. A Administração informará o valor referente às cópias e procederá na emissão de guia para pagamento, conforme preceitua a Lei Complementar nº 01 de 27 de setembro de 2017. Após a confirmação do pagamento (competindo à parte encaminhar o respectivo comprovante), as cópias poderão ser retiradas no setor. Caso haja necessidade de envio pelo Correio, quando do requerimento, deverá ser informado o endereço para envio da correspondência, sendo que os custos de postagem devem ser pagos também pela parte requerente

17. Do foro:

- 17.1. Fica eleito o FORO da Comarca de Sapucaia do Sul RS com expressa renúncia de qualquer outro, para serem dirimidas quaisquer dúvidas pertinentes ao presente contrato.
- 17.2. As partes firmam o presente instrumento em 03 (três) vias de igual teor e forma, obrigando-se por si e seus sucessores, ao fiel cumprimento do que ora ficou ajustado, elegendo-o.

	Sapucaia do Sul,	de	2019.	
Luis Rogério Link Prefeito Municipal	_		xxxxxxxxxxxxxxxxxx Empresa contratada	_
1		CPF:		
resteriumas.		CPF.		

Av. Leônidas de Souza, 1289 - Rio Grande do Sul - Brasil - CEP: 93210 -140 CNPJ: 88185020/0001-25 Fone: (051) 3451-8000

Pregão Eletrônico - Registro de Preços nº. 41/2019

Contrato ____ /2019 Anexo Único