

# **PREFEITURA MUNICIPAL DE NONOAI**

**RUA Pe. MANOEL GOMEZ GONZALES, 509**

**FONE 54-3362-1270**

## **Edital de Licitação**

Modalidade.: Pregão Presencial DATA DA ABERTURA DA LICITAÇÃO: 12/01/2018  
Numero.....: 0002/18 DATA ABERTURA DAS PROPOSTAS...: 25/01/2018  
HORARIO.....: 15:00

Fornecedor.:

Endereço...:

CGCMF.....:

CGICM.....:

Cidade.....:

Fone...:

Estado: CEP:

**OBJETIVO: SELEÇÃO E CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA REALIZAR O FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA MANUTENÇÃO DAS ESCOLAS DE ENSINO FUNDAMENTAL, ESCOLAS DE EDUCAÇÃO INFANTIL E CRECHE, COM RECURSOS DO MDE FUNDAMENTAL E MDE INFANTIL.**

### **ENCARGOS GERAIS DA LICITAÇÃO**

- 01- Local da Entrega das Propostas.....: DEPTO DE COMPRAS ANEXO À PREFEITURA MUNICIPAL.
- 02- Local de Entrega do Objeto Licitado: ALMOXARIFADO ANEXO À PREFEITURA MUNICIPAL.
- 03- Prazo de Entrega das Propostas.....: ATÉ AS 15:00 HORAS DO DIA 25 DE JANEIRO DE 2018.
- 04- Prazo de Entrega do Objeto Licitado: NO MÁXIMO 48 HORAS APÓS PEDIDO DO DEPTO COMPETENTE.
- 05- Condições de Pagamento.....: DE ACORDO COM CONTRATO.
- 06- Validade da Proposta.....: 180 Dias

**Pregão Presencial N.002/2018**

A PREFEITURA MUNICIPAL DE NONOAI, por intermédio do Prefeito Municipal, EDILSON POMPEU DA SILVA, torna público para conhecimento dos interessados que no dia 25 de Janeiro de 2018, às 15:00 horas, nas dependências do Departamento de Compras, fará realizar licitação na modalidade PREGÃO, na forma PRESENCIAL, do tipo menor preço por item, conforme descrição contida neste Edital.

Não havendo expediente na data marcada, a entrega dos referidos envelopes dar-se-á no primeiro dia útil subsequente, à hora já estabelecida.

#### **1. DISPOSIÇÕES GERAIS:**

1.1) As disposições do presente Edital, independente de sua transcrição, são regidas pela Lei Federal nº 10.520, de 17 de Julho de 2002, do Decreto Municipal nº 009/2016, de 05 de Fevereiro de 2016 e, subsidiariamente a Lei Federal nº 8.666/1993, de 21 de junho de 1993, alterações posteriores, bem como o atendimento das cláusulas e condições estabelecidas neste Edital e seus anexos.

#### **2.OBJETO:**

2.1) SELEÇÃO E CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA REALIZAR O FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA MANUTENÇÃO DAS ESCOLAS DE ENSINO FUNDAMENTAL, ESCOLAS DE EDUCAÇÃO INFANTIL E CRECHE, COM RECURSOS DO MDE FUNDAMENTAL E MDE INFANTIL.

## **PREFEITURA MUNICIPAL DE NONOAI**

**RUA Pe. MANOEL GOMEZ GONZALES, 509**

**FONE 54-3362-1270**

2.2) O VALOR MÁXIMO TOTAL ESTIMADO A SER PAGO POR TODOS OS ITENS LICITADOS SERÁ DE R\$ 131.900,98 (Cento e trinta e um mil novecentos reais e noventa e oito centavos), DE ACORDO COM PLANILHA ORÇAMENTÁRIA EM ANEXO.(ANEXO II)

### **3. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO**

3.1) Poderão participar deste Pregão os interessados pertencentes ao ramo de atividade relacionado ao objeto da licitação, conforme disposto nos respectivos atos constitutivos, que atenderem a todas as exigências, inclusive quanto à documentação, constantes deste edital.

3.2) Não será admitida nesta licitação a participação de pessoas jurídicas:

3.2.1) Com falência, recuperação judicial, concordata ou insolvência, judicialmente decretadas, ou em processo de recuperação extra judicial, em dissolução ou em liquidação, estrangeiras que não funcionem no País;

3.2.2) Que estejam suspensas de licitar e impedidas de contratar com a Prefeitura Municipal de Nonoai;

3.2.3) Que estejam proibidas de contratar com a Administração Pública, em razão de sanção restrita de direito decorrente de infração administrativa ambiental, nos termos do artigo 72, 8, inciso V, da Lei n.9.605, de 1998;

3.2.4) Que estejam reunidas em consórcio, sejam controladoras, coligadas ou subsidiárias entre si;

3.2.5) Quaisquer interessados que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9 da Lei n.8.666, de 1993.

### **4. DO CREDENCIAMENTO**

4.1) Na sessão pública para recebimento das propostas e da documentação da habilitação, o proponente/representante deverá se apresentar, para credenciamento, junto ao Pregoeiro, devidamente munido de documento que o credencie a participar deste certame, devendo, ainda, identificar-se, exibindo a carteira de identidade ou outro documento equivalente.

4.2) Em caso de representação, o credenciamento far-se-á através de procuração pública ou particular, ou, ainda, carta de credenciamento, que comprove os necessários poderes para formular ofertas e lances de preços, e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, em nome da proponente.

4.3) Deverá ser apresentada cópia, autenticada, do respectivo estatuto, contrato social, ou documento equivalente e da última alteração estatutária ou contratual, devidamente registrado na junta comercial, no qual estejam expressos os poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura.

4.4) Cada credenciado poderá representar apenas um licitante.

### **5. DA ABERTURA DA SESSÃO**

5.1) A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, na data,

# **PREFEITURA MUNICIPAL DE NONOAI**

**RUA Pe. MANOEL GOMEZ GONZALES, 509**

**FONE 54-3362-1270**

horário e local indicados no preâmbulo deste Edital, quando o licitante, ou o seu representante, após a fase de credenciamento, deverá apresentar ao Pregoeiro os seguintes documentos:

5.1.1) Declaração de cumprimento dos requisitos de habilitação;

5.1.2) Declaração de microempresa de pequeno porte, quando for o caso, sob pena de não usufruir do tratamento diferenciado previsto na Lei Complementar n.123, de 2006;

5.1.2.1) O licitante microempresa ou empresa de pequeno porte que se enquadrar em quaisquer das vedações do artigo 3, parágrafo 4, da Lei Complementar n.123, de 2006, não poderá usufruir do tratamento diferenciado previsto em tal diploma e, portanto, não deverá apresentar a respectiva declaração.

5.1.3) Envelopes da proposta de preços e da documentação de habilitação, separados, indevassáveis e fechados, contendo em suas partes externas e frontais, em caracteres destacados, os seguintes dizeres:

ENVELOPE N. 01 - PROPOSTA DE PREÇOS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE NONOAI  
PREGÃO N.002/2018  
DATA/HORA: 25 DE JANEIRO DE 2018 ÀS 15:00 HORAS  
RAZÃO SOCIAL DO LICITANTE  
CNPJ:

ENVELOPE N. 02 - DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE NONOAI  
PREGÃO N.002/2018  
DATA/HORA: 25 DE JANEIRO DE 2018 ÀS 15:00 HORAS  
RAZÃO SOCIAL DO LICITANTE  
CNPJ:

5.2) Aos licitantes interessados fica resguardado o direito de enviar os envelopes de Credenciamento, Proposta Comercial e Documentos de Habilitação via postal, desde que, sejam protocolados na Prefeitura Municipal de Nonoai (Departamento de Compras), Rua Padre Manoel Gomez Gonzalez, 509, fone (54)3362 1270, com toda identificação do licitante e dados pertinentes ao procedimento licitatório em epígrafe e, impreterivelmente, com pelo menos 30 minutos de antecedência ao horário previsto para abertura da sessão pública supracitada.

5.2.1) Todo o procedimento de envio e regularidade das informações e conteúdo dos documentos referidos no item 4.2, corre por conta do licitante.

5.3) A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação, ou ao enquadramento na condição de microempresa ou empresa de pequeno porte que faz jus ao tratamento diferenciado da Lei Complementar n.123, de 2006, ou à elaboração independente de proposta, sujeitará o licitante às sanções previstas neste Edital.

## **6.DA PROPOSTA COMERCIAL**

6.1) A proposta de preços, emitida por computador ou datilografada, redigida em língua portuguesa, com clareza, sem emendas, rasuras, acréscimos ou entrelinhas, devidamente datada e assinada, como também rubricadas em todas as suas

# **PREFEITURA MUNICIPAL DE NONOAI**

**RUA Pe. MANOEL GOMEZ GONZALES, 509**

**FONE 54-3362-1270**

folhas pelo licitante ou seu representante, deverá conter:

6.1.1)As características do objeto de forma clara e precisa e demais dados pertinentes, observadas as especificações constantes neste Edital;

6.1.2)Preço por item, em algarismo, expresso em moeda corrente nacional, de acordo com os preços praticados no mercado, considerando as quantidades constantes neste Edital;

6.1.2.1)No preço cotado deverão estar incluídos todos os insumos que o compõem, tais como as despesas com impostos, taxas, frete, seguros e quaisquer outros que incidam na contratação do objeto.

6.2)Prazo de validade da proposta não inferior a 180(cento e oitenta)dias corridos, a contar da data da sua apresentação.

6.3)A apresentação da proposta implica plena aceitação, por parte do licitante, das condições estabelecidas neste Edital.

## **7.Prazo de entrega;**

7.1)A licitante vencedora deverá entregar os produtos objeto desta licitação, num prazo máximo de 48 horas após pedido do Depto Competente, no Almoxarifado localizado junto a Prefeitura Municipal de Nonoai, localizada na Rua Padre Manoel Gomes Gonzalez, 509 após recebimento da ordem de fornecimento/empenho, da seguinte forma:

7.1.1)Não será aceito na entrega, produto com descrição diferente daquela constante do Edital, da proposta vencedora e do prospecto apresentado.

## **8.DA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS**

8.1)O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital.

8.2)A desclassificação de proposta será sempre fundamentada e registrada em Ata.

8.3)O Pregoeiro classificará o autor da proposta de menor preço e aqueles que tenham apresentado propostas em valores sucessivos em até 10%(dez por cento), relativamente à de menor preço, para participação na fase de lances.

8.3.1)Quando não forem verificadas, no mínimo, três propostas escritas de preços nas condições definidas no subitem anterior, o Pregoeiro classificará as melhores propostas subsequentes, até o máximo de três, para que seus autores participem dos lances verbais, quaisquer que sejam os preços oferecidos.

8.3.2)Para as empresas com sede fora do Estado do Rio Grande do Sul, será acrescida em suas propostas de preços a diferença da alíquota do ICMS, de acordo com artigo 3 da Lei 8.666/93.

8.3.3)Para efeitos de classificação, lances e julgamento das propostas, considerar-se-ão os preços inclusos, todos os encargos e impostos, inclusive o ICMS, e a diferença de alíquota no caso de empresas fora do Estado.

## **9.DA FORMULAÇÃO DOS LANCES**

## **PREFEITURA MUNICIPAL DE NONOAI**

**RUA Pe. MANOEL GOMEZ GONZALES, 509**

**FONE 54-3362-1270**

9.1)O Pregoeiro convidará individualmente os licitantes classificados, de forma sequencial, a apresentar lances verbais, a partir do autor da proposta classificada de maior preço e os demais, em ordem decrescente de valor.

9.1.1)O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário de cada item.

9.2)A desistência em apresentar lance verbal, quando convocado pelo Pregoeiro, implicará a exclusão do licitante da etapa de lances e a manutenção do último preço por ele apresentado, para efeito de ordenação das propostas.

9.3)Encerrada a etapa de lances, na hipótese de participação de licitante microempresa-ME-ou empresa de pequeno porte-EPP-será observado o disposto nos artigos 44 e 45, da Lei Complementar n.123, de 2006.

9.3.1)O Pregoeiro identificará os preços ofertados pelas ME/EPP participantes que sejam iguais ou até 5%(cinco por cento) superiores ao menor preço, desde que a primeira colocada não seja uma ME/EPP.

9.3.2)As propostas ou lances que se enquadrarem nessa condição serão consideradas empatadas com a primeira colocada e o licitante ME/EPP melhor classificado terá o direito de apresentar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente abaixo da primeira colocada, no prazo máximo de 5(cinco) minutos.

9.3.3)Caso a ME/EPP melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes ME/EPP participantes que se encontrem naquele intervalo de 5%(cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, segundo o estabelecido no subitem anterior.

9.3.4)Caso sejam identificadas propostas de licitantes ME/EPP empatadas, no referido intervalo de 5%(cinco por cento), será realizado sorteio para definir qual das licitantes primeiro poderá apresentar nova oferta, conforme subitem acima.

9.3.5)Havendo êxito neste procedimento, a ME/EPP assumirá a condição de melhor classificada no certame, para fins de aceitação. Não havendo êxito, ou tendo sido a melhor oferta inicial apresentada por ME/EPP, ou ainda não existindo ME/EPP participante, prevalecerá a classificação inicial.

9.3.6)Somente após o procedimento de desempate fictício, quando houver, e a classificação final dos licitantes, será cabível a negociação de preço junto ao fornecedor classificado em primeiro lugar.

9.3.7)Havendo eventual empate entre propostas, ou entre proposta e lance, o critério de desempate será aquele previsto no artigo 3º,§2, da Lei Complementar n.8.666, de 1993 e alterações.

9.3.8)Persistindo o empate, o critério de desempate será o sorteio em ato público.

9.4)Apurada a proposta final de menor preço, o Pregoeiro poderá negociar com o licitante para que seja obtido melhor preço, observando o critério de julgamento, não se admitindo negociar condições diferentes daquelas previstas neste Edital.

# **PREFEITURA MUNICIPAL DE NONOAI**

**RUA Pe. MANOEL GOMEZ GONZALES, 509**

**FONE 54-3362-1270**

## **10.DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS**

10.1)Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de julgamento da proposta.

10.1.1)O critério de julgamento adotado será o menor preço unitário por item, observadas as exigências contidas neste Edital, quanto às especificações do objeto.

10.2)O Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à compatibilidade do preço em relação ao valor estimado para a contratação e sua exequibilidade, bem como quanto ao cumprimento das especificações do objeto, decidindo motivadamente a respeito.

10.3)O Pregoeiro poderá solicitar ao licitante que apresente, imediatamente, documento contendo as características do bem ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, sob pena de não aceitação da proposta.

10.4)Em havendo apenas uma oferta e desde que atenda a todos os termos do Edital e, que seu preço seja compatível com o valor estimado da contratação, esta poderá ser aceita.

10.5)Se a proposta de menor valor não for aceitável, ou for desclassificada, o Pregoeiro examinará a proposta subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao Edital.

10.5.1)Nessa situação, o Pregoeiro poderá negociar com o licitante para que seja obtido melhor preço.

10.6)No julgamento das propostas, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem sua substância, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de classificação.

10.7)Sendo aceitável a proposta do licitante detentor do menor preço, este deverá comprovar sua condição de habilitação, na forma determinada neste Edital.

10.8)Caso a proposta vencedora seja de Empresa do Estado do Rio Grande do Sul, a homologação e posterior empenho serão efetuados considerando-se o preço com o desconto do ICMS.

## **11.DA HABILITAÇÃO**

11.1)Aceita a proposta do licitante detentor do menor preço, este deverá comprovar sua condição de habilitação, na forma determinada neste Edital.

11.1.1)Os documentos poderão ser apresentados em original, em cópia autenticada por cartório competente ou por servidor da Administração, ou por meio de publicação em órgão da imprensa oficial.

11.2)Para a habilitação, o licitante detentor do menor preço deverá apresentar os documentos a seguir relacionados:

11.2.1)Relativos à Habilitação Jurídica:

## **PREFEITURA MUNICIPAL DE NONOAI**

**RUA Pe. MANOEL GOMEZ GONZALES, 509**

**FONE 54-3362-1270**

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

b.No caso de sociedade empresária: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente inscrito no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

b.1.Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;

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

d.No caso de microempresa ou empresa de pequeno porte: certidão expedida pela Junta Comercial ou pelo Registro Civil das Pessoas Jurídicas, conforme o caso, que comprove a condição de microempresa ou empresa de pequeno porte, nos termos do artigo 8º da Instrução Normativa nº103, de 30/04/2007, do Departamento Nacional de Registro do Comércio-DNRC;

e.No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

### **11.2.2)Relativos à Regularidade Fiscal:**

a.Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas-CNPJ;

b.Prova de inscrição no cadastro de contribuintes municipal e/ou estadual, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

c.Prova de regularidade com a Fazenda Federal (Certidão Negativa de Débito de Tributos e Contribuições Federais expedida pela Secretaria da Receita Federal e Certidão Negativa de Débitos quanto a Dívida Ativa da União, expedida pela Procuradoria Geral da Fazenda Nacional), Estadual e Municipal, sendo a última do domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

d.Prova de regularidade perante a Seguridade Social(INSS)-Certidão Negativa de Débito para com o INSS, ou prova equivalente que comprove regularidade de situação para com a Seguridade Social, ou ainda prova de garantia em juízo de valor suficiente para pagamento do débito, quando em litígio(a contar de 03/11/2014 não há emissão de Certidão Negativa do INSS, a Certidão (Federal) do item 9.2.2, letra c, substitui o item 9.2.2 letra d);

e.Prova de regularidade perante o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço(FGTS)-Certificado de Regularidade para com o FGTS, expedido pela Caixa Econômica Federal;

f.Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas(CNDT);

g.Declaração, sob as penas da Lei, que ateste o cumprimento do disposto

# **PREFEITURA MUNICIPAL DE NONOAI**

**RUA Pe. MANOEL GOMEZ GONZALES, 509**

**FONE 54-3362-1270**

no inciso XXXIII do Artigo 7º da Constituição Federal;

11.2.2.1) Caso o licitante detentor do menor preço seja microempresa ou empresa de pequeno porte, deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de ser inabilitado.

11.2.3) Relativos à Qualificação Econômico-Financeira:

a. Certidão negativa de pedido de falência ou concordata, ou execução patrimonial, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica ou domicílio da pessoa física, com data de emissão não superior a 30 (trinta) dias, da data de recebimento das propostas;

b. Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da Lei, com a indicação do nº do Livro Diário, número de Registro na Junta Comercial e numeração das folhas onde se encontram os lançamentos, que comprovem a boa situação financeira da empresa, com o Termo de Abertura e Encerramento do Livro Diário;

11.3) No caso de inabilitação, o Pregoeiro retomará o procedimento a partir da fase de julgamento da proposta, examinando a proposta subsequente e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

11.4) Para fins de habilitação, o Pregoeiro deverá certificar a autenticidade das certidões emitidas eletronicamente ou poderá obter certidões de órgãos ou entidades emissoras de certidões, em sítios oficiais;

## **12. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA**

12.1) A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de 24 horas, a contar da solicitação do Pregoeiro.

12.1.1) A proposta final deverá ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.

12.1.2) A proposta final deverá conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.

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

12.2.1) Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada.

## **13. DOS RECURSOS**

13.1) Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá, no final da sessão pública, de forma imediata e motivada, manifestar sua intenção de recorrer, quando lhe será concedido o prazo de três dias para apresentar as razões do recurso.

## **PREFEITURA MUNICIPAL DE NONOAI**

**RUA Pe. MANOEL GOMEZ GONZALES, 509**

**FONE 54-3362-1270**

13.1.1) Caso o licitante vencedor seja microempresa ou empresa de pequeno porte com restrição na documentação de regularidade fiscal, o prazo a que se refere o subitem anterior iniciar-se-á após o decurso da fase de regularização fiscal.

13.2) A falta de manifestação imediata e motivada do licitante, quanto à intenção de recorrer, importará na decadência desse direito.

13.3) Cabe ao Pregoeiro receber, examinar e decidir os recursos, encaminhando-os à autoridade competente quando mantiver sua decisão.

13.4) O acolhimento do recurso, pelo Pregoeiro, ou pela autoridade competente, conforme o caso, importará invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

13.5) Não serão conhecidos os recursos cujas razões forem apresentadas fora dos prazos legais.

13.6) Os recursos deverão ser decididos no prazo de 05(cinco) dias.

### **14.DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO**

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

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

### **15.DO CONTRATO OU EMPENHO**

15.1) Após a homologação da licitação, a Adjudicatária terá o prazo de 05(cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Contrato ou retirar a Nota de Empenho.

15.1.2 O contrato entra em vigor na data de sua assinatura e terá vigência pelo prazo de 12(doze) meses, a contar da assinatura, podendo ser prorrogado mediante Termo Aditivo, por iguais e sucessivos períodos, nos termos do art. 57 da Lei n.º 8.666/93.

### **16.DO RECEBIMENTO E CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DO OBJETO**

16.1) Não será aceito produto com descrição diferente daquela constante do Edital, da proposta vencedora.

### **17. DA FISCALIZAÇÃO**

17.1) O presente contrato versa sobre a aquisição de gêneros alimentícios, portanto o efetivo recebimento das mercadorias e a fiscalização do presente contrato ficarão ao encargo do setor de Almoxarifado do Município.

### **18.DO PAGAMENTO**

18.1) O pagamento será efetuado da seguinte forma:

- Em até 30(trinta) dias após entrega, emissão da nota fiscal e

# **PREFEITURA MUNICIPAL DE NONOAI**

**RUA Pe. MANOEL GOMEZ GONZALES, 509**

**FONE 54-3362-1270**

comprovação de recebimento do responsável pelo Almoxarifado.

18.2) Antes do pagamento, a Contratante verificará condições de habilitação e qualificação da Contratada, especialmente quanto a regularidade fiscal, que poderá ser feita em sites oficiais, devendo seu resultado ser impresso, autenticado e juntado ao processo de pagamento.

18.3) Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

18.4) O pagamento será efetuado por meio de Autorização de Pagamento, mediante depósito em conta-corrente, na agência bancária indicada pela Contratada.

18.5) Será considerada data de pagamento o dia em que constar como emitida a Autorização de Pagamento.

18.6) A Contratante não se responsabilizará por qualquer despesa que venha a ser efetuada pela Contratada, que porventura não tenha sido acordada no contrato.

## **19.DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

19.1) A dotação da presente licitação é a seguinte:

0401 SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO-MDE  
2004 MANUTENÇÃO DO ENSINO FUNDAMENTAL-MDE  
339030070000 GÊNEROS DE ALIMENTAÇÃO  
REDUZIDO 14888

0401 SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO-MDE  
2006 MANUTENÇÃO DO ENSINO INFANTIL-MDE  
339030070000 GÊNEROS DE ALIMENTAÇÃO  
REDUZIDO 1001

## **19.DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

19.1) A licitante/Adjudicatária que cometer qualquer das infrações previstas na Lei n.8.666, de 1993 e no art. 7, da Lei n.10.520/2002, ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

a) Multa de até 10%(Dez por cento), sobre o valor estimado do bem prejudicado pela conduta do licitante.

b) Impedimento de licitar e contratar com a Prefeitura Municipal de Nonoai, pelo prazo de até dois anos.

c) Impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública Estadual e descredenciamento do Registro Cadastral do Estado, pelo prazo de até cinco anos.

19.2) A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e ampla defesa, observando-se, no que couber, as disposições da Lei n.10.520/2002 e da Lei n.8.666, de 1993.

## **20.DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

## **PREFEITURA MUNICIPAL DE NONOAI**

**RUA Pe. MANOEL GOMEZ GONZALES, 509**

**FONE 54-3362-1270**

20.1) Até dois dias úteis antes da data fixada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório do pregão.

20.2) É facultada ao Pregoeiro ou à Autoridade Superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar no ato da sessão pública.

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

20.4) É vedado ao licitante retirar sua proposta ou parte dela depois de aberta a sessão pública do pregão.

20.5) A autoridade competente para a aprovação do procedimento licitatório poderá revogá-lo em face de razões de interesse público, por motivo de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-lo por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante ato escrito e devidamente fundamentado.

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

20.7) As normas que disciplinam este Pregão serão interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

20.8) O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico [www.nonoai.rs.gov.br](http://www.nonoai.rs.gov.br), e também poderão ser lidos e/ou obtidos no Departamento de Compras, anexo à Prefeitura Municipal de Nonoai, sita à Rua Padre Manoel Gomez Gonzalez, 509, Centro, Nonoai/RS, de segunda à sexta-feira, no horário das 7:00hs às 13:00hs, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

20.9) Em caso de cobrança pelo fornecimento de cópia da íntegra do edital e de seus anexos, o valor se limitará ao custo efetivo da reprodução gráfica de tais documentos, nos termos do artigo 5, III, da Lei n.10.520, de 2002.

Este edital foi examinado e aprovado por esta Assessoria Jurídica.

Assessor(a) Jurídico(a)

NONOAI-RS, 12 de Janeiro de 2018.

**PREFEITURA MUNICIPAL DE NONOAI**

**RUA Pe. MANOEL GOMEZ GONZALES, 509**

**FONE 54-3362-1270**

**EDILSON POMPEU DA SILVA**  
**PREFEITO MUNICIPAL**

**ANEXO I**

**TERMO ADMINISTRATIVO DE CONTRATO DE COMPRA E VENDA FIRMADO ENTRE O MUNICÍPIO DE NONOAI E A EMPRESA.....**

**CONTRATO Nº \_\_\_\_/2018**

Pelo presente instrumento, o MUNICÍPIO DE NONOAI, pessoa jurídica de direito público, inscrito no CNPJ sob o nº 91.567.974/0001-07, estabelecido na Av. Pe. Manoel Gomez Gonzalez, 509, em Nonoai/RS, por seu Poder Executivo, neste ato representado pelo Prefeito Municipal, Sr. EDILSON POMPEU DA SILVA, brasileiro, casado, portador da Cédula de Identidade nº 3009644621-SJS/RS, inscrito no CPF sob o nº 287.871.530-68, residente e domiciliado nesta Cidade, doravante denominado CONTRATANTE, e a empresa....., pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ nº....., estabelecida na Rua ....., na cidade de ....., representada pela Sr(a)....., portador da Cédula de Identidade nº ...../..., inscrito no CPF sob o nº....., residente e domiciliado ....., doravante denominada CONTRATADA, por esta e na melhor forma de direito, têm justo e contratado o que adiante segue, mediante as cláusulas e condições descritas.

**CLÁUSULA PRIMEIRA - DISPOSIÇÃO GERAL:** O presente contrato rege-se pelas disposições da Lei Federal nº 10.520, de 17 de Julho de 2002, do Decreto Municipal nº009/2016, de 05 de Fevereiro de 2016 e, subsidiariamente a Lei Federal nº8.666/1993, de 21 de junho de 1993, alterações posteriores, bem como o atendimento das cláusulas e condições estabelecidas no Edital e seus anexos, em cumprimento ao processo administrativo de LICITAÇÃO - PREGÃO PRESENCIAL nº 002/2018.

**CLÁUSULA SEGUNDA - DO OBJETO:** CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA REALIZAR O

# **PREFEITURA MUNICIPAL DE NONOAI**

**RUA Pe. MANOEL GOMEZ GONZALES, 509**

**FONE 54-3362-1270**

FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA MANUTENÇÃO DAS ESCOLAS DE ENSINO FUNDAMENTAL, ESCOLAS DE EDUCAÇÃO INFANTIL E CRECHE, COM RECURSOS DO MDE FUNDAMENTAL E MDE INFANTIL.

CLÁUSULA TERCEIRA - DA FORMA E REGIME DE EXECUÇÃO: A presente contratação compreende compra e venda, nos termos do art. 6º, III, da Lei nº 8.666/93.

CLÁUSULA QUARTA - DA ESPECIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS: O presente contrato tem por objeto a CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA REALIZAR O FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA MANUTENÇÃO DAS ESCOLAS DE ENSINO FUNDAMENTAL, ESCOLAS DE EDUCAÇÃO INFANTIL E CRECHE, COM RECURSOS DO MDE FUNDAMENTAL E MDE INFANTIL.

A licitante vencedora deverá entregar os produtos objeto desta licitação no Almoxarifado localizado junto a Prefeitura Municipal de Nonoai, localizada na Rua Padre Manoel Gomes Gonzalez, 509 após recebimento da ordem de fornecimento/empenho, da seguinte forma:

Não será aceito na entrega, produto com descrição diferente daquela constante do Edital, da proposta vencedora e do prospecto apresentado.

CLÁUSULA QUINTA - DO PREÇO, FORMA DE PAGAMENTO E REAJUSTE: O CONTRATANTE pagará à CONTRATADA os seguintes valores:

|                    |       |
|--------------------|-------|
| ITEM:              | ..... |
| DESCRIÇÃO DO ITEM: | ..... |
| QUANTIDADE:        | ..... |
| VALOR UNITÁRIO:    | ..... |
| VALOR TOTAL:       | ..... |

TOTAL GERAL DO CONTRATO

R\$......

Em até 30(trinta) dias após entrega, emissão da nota fiscal e comprovação de recebimento do responsável pelo Almoxarifado.

Parágrafo Único - Ocorrendo desequilíbrio econômico-financeiro do contrato, a Administração poderá restabelecer a relação pactuada, nos termos do art. 65, II, letra "d", da Lei n.º 8.666/93, mediante comprovação documental e requerimento expresso da CONTRATADA.

CLÁUSULA SEXTA - DO PRAZO: O presente contrato entra em vigor na data de sua assinatura e terá vigência pelo prazo de 12(doze) meses, a contar da assinatura, podendo ser prorrogado mediante Termo Aditivo, por iguais e sucessivos períodos, nos termos do art. 57 da Lei n.º 8.666/93.

CLÁUSULA SÉTIMA - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA: As despesas decorrentes do presente contrato serão empenhadas na seguinte dotação orçamentária:

0401 SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO-MDE  
2004 MANUTENÇÃO DO ENSINO FUNDAMENTAL-MDE  
339030070000 GÊNEROS DE ALIMENTAÇÃO  
REDUZIDO 14888

0401 SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO-MDE  
2006 MANUTENÇÃO DO ENSINO INFANTIL-MDE  
339030070000 GÊNEROS DE ALIMENTAÇÃO

## **PREFEITURA MUNICIPAL DE NONOAI**

**RUA Pe. MANOEL GOMEZ GONZALES, 509**

**FONE 54-3362-1270**

REDUZIDO 1001

**CLÁUSULA OITAVA - DAS DESPESAS PARA EXECUÇÃO DO SERVIÇO:** Todas as despesas e demais recursos necessários ao fornecimento ora contratados, incluindo-se eventual contratação de pessoal para o desempenho de suas obrigações contratuais, serão de responsabilidade da CONTRATADA, descaracterizando-se, assim, qualquer vínculo empregatício com o CONTRATANTE ou obrigação pecuniária de qualquer natureza, além daquelas descritas na CLÁUSULA QUINTA.

**CLÁUSULA NONA - DOS DEVERES E DIREITOS DAS PARTES:** Cabe ao CONTRATANTE, a seu critério, exercer ampla, irrestrita e permanente fiscalização do cumprimento do contrato e, caso não esteja a contento, deverá formalizar reclamação à CONTRATADA, desde já restando estabelecido que o não cumprimento dos termos deste contrato pode ensejar a rescisão contratual.

**Parágrafo Primeiro -** À CONTRATADA cabe cumprir o contrato, executando-o da melhor forma, primando pela qualidade no fornecimento do serviço, e aceitar, integralmente, a fiscalização do CONTRATANTE.

**Parágrafo Segundo -** A existência e a atuação da fiscalização do CONTRATANTE em nada restringem a responsabilidade única, integral e exclusiva da CONTRATADA no que concerne ao cumprimento do contrato e suas consequências.

**Parágrafo Terceiro -** A CONTRATADA obriga-se a se manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas neste termo contratual.

**CLÁUSULA DÉCIMA - DAS PENALIDADES:** O descumprimento, total ou parcial, de qualquer das obrigações ora estabelecidas, sujeitará a CONTRATADA às sanções previstas na Lei 8.666/93, garantida a prévia e ampla defesa em processo administrativo.

**Parágrafo Primeiro -** A CONTRATADA fica sujeita às seguintes penalidades:

a) advertência, no caso de falta de presteza e eficiência no fornecimento previsto no contrato;

b) multa, no valor correspondente a 10% (dez por cento) do valor pago de descumprimento contratual;

c) suspensão do direito de contratar com o MUNICÍPIO, pelo prazo de um ano, na hipótese de reiterado descumprimento das obrigações contratuais;

d) declaração de inidoneidade para participar de licitação junto ao MUNICÍPIO, na hipótese de recusar-se ao cumprimento do contrato.

**Parágrafo Segundo -** O CONTRATANTE reserva-se o direito de descontar do valor estipulado na CLÁUSULA QUINTA o valor de qualquer multa porventura imposta à CONTRATADA em virtude do descumprimento das condições estipuladas neste contrato e que não sejam determinantes de rescisão contratual.

**CLÁUSULA DÉCIMA-PRIMEIRA - DA RESCISÃO:** O CONTRATANTE poderá rescindir o presente contrato, por ato administrativo unilateral, nas hipóteses previstas nos arts. 77 e 78, incisos I a XII, da Lei nº 8.666/93, sem que caiba à CONTRATADA qualquer indenização, sem embargo da imposição das penalidades que se demonstrem cabíveis em processo administrativo regular.

**Parágrafo Único -** Em caso de rescisão antecipada, será pago pelo CONTRATANTE à CONTRATADA o valor proporcional ao que fora cumprido até a rescisão.

**CLÁUSULA DÉCIMA-SEGUNDA - DAS PRERROGATIVAS DA ADMINISTRAÇÃO:** São prerrogativas do CONTRATANTE as previstas no art. 58 da Lei nº 8.666/93.

**CLÁUSULA DÉCIMA-TERCEIRA - DO FORO:** Fica eleito o foro da Comarca de Nonoai, sem opção por qualquer outro, para dirimir eventuais dúvidas que possam advir do presente contrato.

E, por estarem assim, justos e contratados, assinam o presente termo, elaborados em três vias de igual teor e forma, para os mesmos fins e efeitos, na presença de duas

**PREFEITURA MUNICIPAL DE NONOAI**

**RUA Pe. MANOEL GOMEZ GONZALES, 509**

**FONE 54-3362-1270**

testemunhas idôneas.

Nonoai, .. de ..... de 2018.

.....  
Contratada

MUNICÍPIO DE NONOAI  
Contratante

TESTEMUNHAS:

1- \_\_\_\_\_ RG: \_\_\_\_\_  
2- \_\_\_\_\_ RG: \_\_\_\_\_

Visto:  
Procuradoria Jurídica do Município

Visto:  
Secretaria da Fazenda do Município

| Item                                                                                                                                                                                       | Qtdade | Unid. | Especificação  | Valor Unit. | Vlr. Total |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------|----------------|-------------|------------|
| <b>OBJETO:</b> AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA MANUTENÇÃO DAS ESCOLAS DE ENSINO FUNDAMENTAL, ESCOLAS DE EDUCAÇÃO INFANTIL E CRECHE, COM RECURSOS DO MDE FUNDAMENTAL E MDE INFANTIL. |        |       |                |             |            |
| 001                                                                                                                                                                                        | 180    | KG    | AÇUCAR MASCAVO |             |            |

## PREFEITURA MUNICIPAL DE NONOAI

RUA Pe. MANOEL GOMEZ GONZALES, 509

FONE 54-3362-1270

Características Técnicas: Deverá conter um mínimo de 90% de sacarose. O produto é elaborado a partir de caldo de cana livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Ausência de sujidades, de parasitas e de larvas de insetos ou de seus fragmentos.

Aspecto e cor: próprio do tipo de açúcar

Cheiro: próprio. Sabor: doce.

Ingredientes: açúcar mascavo.

Rotulagem: A rotulagem deve conter

OBRIGATORIAMENTE: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.

Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em embalagens de polietileno leitoso ou transparente.

Prazo de validade: Mínimo de 12 meses.

Data de Fabricação: Máximo de 60 dias.

002 160 PAC

AÇUCAR CRISTAL PCT C/ 5KG

Características Técnicas: Produto processado da cana-de-açúcar, tipo cristal. Apresentar-se na forma de cristais brancos ou levemente amarelados. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração, misturas e peso insatisfatório. Com teor de sacarose mínimo de 99,3% p/p, admitindo umidade máxima de 0,3% p/p, sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais.

Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5 kg, em embalagens de polietileno leitoso ou transparente.

Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses

Data de Fabricação: Máximo de 60 dias

Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.

003 60 PAC

AMIDO DE MILHO

Características Técnicas: Produto amiláceo, extraído de milho. Deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Não poderá apresentar umidade, fermentação ou ranço.

Ingredientes: Amido de milho.

Embalagem: Deve estar intacta, vedada,

# PREFEITURA MUNICIPAL DE NONOAI

RUA Pe. MANOEL GOMEZ GONZALES, 509

FONE 54-3362-1270

|     |       |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----|-------|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|     |       |     | acondicionada em sacos plásticos reforçados ou caixas, com peso líquido de 1 kg.<br>Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.<br>Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses<br>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias                                                                                                                                                                                              |
| 004 | 200   | PAC | ARROZ BRANCO TIPO 2 5KG<br>Características Técnicas: Embalagem de 5kg de polietileno transparente resistente e intacto. Validade de 12 meses a partir da data de entrega do produto.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 005 | 2.700 | KG  | BANANA CATURRA<br>Características Técnicas: De primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequados para o consumo e produzido sem uso de agrotóxicos. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: Acondicionadas em quantidade conforme solicitação em embalagem de polietileno atóxico.                              |
| 006 | 310   | KG  | BATATA INGLESA<br>Características Técnicas: Batata de primeira qualidade, classe média. Deve apresentar as características de qualidade bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio ou grande, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos.<br>Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes ou em caixas, pesado e etiquetado conforme Solicitação da Secretaria de Educação. |
| 007 | 1.500 | SC  | BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA-SABOR MORANGO<br>Características Técnicas: bebida láctea, líquido com sabor de morango; conservado entre 1 a 10 graus centígrados;<br>Ingredientes: elaborado a partir de leite, fermentos lácteos, polpa de morango; estabilizante, acidulante, conservante; Sem amido de milho. Baixo teor de açúcar e sódio.<br>Embalagem: polietileno de 1 litro.<br>Rotulagem: A rotulagem deve conter no                                                                                                                                       |

# PREFEITURA MUNICIPAL DE NONOAI

RUA Pe. MANOEL GOMEZ GONZALES, 509

FONE 54-3362-1270

|     |     |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----|-----|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|     |     |     | <p>mínimo: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.<br/>Prazo de validade: Mínimo de 1 mês.<br/>Data de Fabricação: Máximo de 05 dias.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 008 | 10  | PAC | <p>BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER INTEGRAL<br/>Ingredientes: Farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha integral, gordura vegetal hidrogenada, açúcar, açúcar invertido, sal, fermentos químicos: bicarbonato de sódio e amônio, estabilizante lecitina de soja, acidulante ácido láctico e aromatizante.<br/>Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente (com dupla embalagem) com peso de 400gr.<br/>Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses<br/>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias<br/>Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.</p> |
| 009 | 550 | PAC | <p>BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER<br/>Ingredientes: Farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal hidrogenada, açúcar, açúcar invertido, sal, fermentos químicos: bicarbonato de sódio e amônio, estabilizante lecitina de soja, acidulante ácido láctico e aromatizante.<br/>Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente (com dupla embalagem) com peso de 400gr.<br/>Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses<br/>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias<br/>Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.</p>                            |
| 010 | 280 | PAC | <p>BISCOITO DE LEITE<br/>Ingredientes: a base de: farinha de trigo/ açúcar/ gordura vegetal hidrogenada/ amido de milho/ açúcar invertido/ soro de leite/ sal /fermento químico.<br/>Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente (com dupla embalagem) com peso de 400gr, tipo 3 em 1.<br/>Prazo de validade: Mínimo de 06 meses.<br/>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.<br/>Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou</p>                                                                                                                                                                                                                                                                          |

# PREFEITURA MUNICIPAL DE NONOAI

RUA Pe. MANOEL GOMEZ GONZALES, 509

FONE 54-3362-1270

|     |     |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-----|-----|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|     |     |     | marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.<br>Prazo de validade: Mínimo de 06 meses.<br>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 011 | 280 | PAC | BISCOITO DOCE TIPO MARIA<br>Ingredientes: a base de: farinha de trigo/ açúcar/ gordura vegetal hidrogenada/ amido de milho/ açúcar invertido/ soro de leite/ sal /fermento químico.<br>Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente (com dupla embalagem) com peso de 400gr, tipo 3 em 1. Embalagem primaria deve estar em caixa de papelão.<br>Prazo de validade: Mínimo de 06 meses.<br>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.<br>Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.                                                                                                                                            |
| 012 | 260 | PAC | CAFÉ TORRADO E MOÍDO TRADICIONAL<br>Ingredientes: sabor predominante de café arábica, admitindo-se mistura de café conilon em até 20% e o máximo de 20% de PVA (grãos pretos, verdes e ardidos), tipo tradicional.<br>Embalagem: embalado à vácuo, em pacote de 500 gramas.<br>Prazo de validade e Data de Fabricação: constatando data de fabricação e validade nos pacotes individuais.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 013 | 30  | PAC | BISCOITO DOCE TIPO MARIA INTEGRAL SEM LACTOSE<br>Ingredientes: farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar mascavo, gordura vegetal de palma, amido de milho, açúcar invertido, sal e aromatizantes.<br>Estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio. Melhorador de farinha metabissulfito de sódio.<br>Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente (com dupla embalagem) com peso de 400gr, tipo 3 em 1. Embalagem primaria deve estar em caixa de papelão.<br>Prazo de validade: Mínimo de 06 meses.<br>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.<br>Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou |

# PREFEITURA MUNICIPAL DE NONOAI

RUA Pe. MANOEL GOMEZ GONZALES, 509

FONE 54-3362-1270

|     |     |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----|-----|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|     |     |     | marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 014 | 30  | PAC | <p>CANELA EM PÓ</p> <p>Características Técnicas: Canela em pó fino. De cor pardo-amarelada escuro, ou marrom claro, com cheiro aromático, característico e sabor característico.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de 50 gramas, bem vedado.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses</p> <p>Data da Fabricação: Máximo de 60 dias</p> <p>Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.</p> <p>Prazo de validade: Mínimo de 12 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 45 dias.</p> |
| 015 | 30  | PAC | <p>CANELA EM RAMA</p> <p>Características Técnicas: Produto natural selecionado.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 016 | 180 | PAC | <p>CANJICA DE MILHO AMARELA</p> <p>Características Técnicas: milho em grão, 100% natural, sem conservantes.</p> <p>Ingredientes: Canjica em grão amarelo</p> <p>Embalagem: Pacote de Polietileno Atóxico, transparente, resistente, Termossoldado, com capacidade para 500 gramas.</p> <p>Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso e lote.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias</p>                                                                                                |
| 017 | 400 | KG  | <p>CARNE BOVINA DE PALETA</p> <p>Características Técnicas: Sem osso. Os cortes e o preparo devem ser feito com no máximo 12 horas de antecedência a entrega.</p> <p>Produto não transgênico deve apresentar odor agradável, consistência firme, não apresentar manchas escuras ou verdes, não deverá estar pegajosa, apresentar inervações ou gorduras em excesso.</p> <p>Embalagem: Embalagem de polietileno transparente. Identificação do produto, marca do fabricante, validade, data da embalagem, sif, peso, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias de ministério da agricultura e vigilância sanitária.</p>                       |
| 018 | 650 | KG  | CARNE BOVINA MOIDA DE PRIMEIRA RESFRIADA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

# PREFEITURA MUNICIPAL DE NONOAI

RUA Pe. MANOEL GOMEZ GONZALES, 509

FONE 54-3362-1270

Características Técnicas: Carne bovina moída de primeira, magra, sem pelancas e nervos, resfriada.

Embalagem: embalagem de polietileno com etiqueta de identificação da data de embalagem/validade, peso, sif, marcas e carimbos oficiais de acordo com as portarias do ministério da agricultura e vigilância sanitária. O transporte deverá preservar as características do alimento congelado.

|     |     |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----|-----|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 019 | 450 | KG  | <p>CARNE SUÍNA RESFRIADA</p> <p>Características Técnicas: Sem osso. Os cortes e o preparo devem ser feito com no máximo 12 horas de antecedência a entrega. Produto não transgênico deve apresentar odor agradável, consistência firme, não apresentar manchas escuras ou verdes, não deverá estar pegajosa, apresentar inervações ou gorduras em excesso.</p> <p>Embalagem: Embalagem de polietileno transparente. Identificação do produto, marca do fabricante, validade, data da embalagem, sif, peso, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias de ministério da agricultura e vigilância sanitária.</p> |
| 020 | 400 | KG  | <p>CEBOLA EM CABEÇA</p> <p>Características Técnicas: De primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequado para o consumo e produzido sem uso de agrotóxicos. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas.</p> <p>Embalagem: Acondicionadas em quantidade conforme solicitação em embalagem de polietileno atóxico.</p>                                                                        |
| 021 | 135 | CX  | <p>CHÁ DE CAIXINHA</p> <p>Características Técnicas: Caixinha de 15 gramas com 15 saquinhos. Sabores: camomila, cidreira, erva-doce, hortelã e maçã.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 022 | 160 | PAC | <p>CHOCOLATE EM PÓ</p> <p>Características Técnicas: Chocolate em pó, solúvel, enriquecido com vitaminas.</p> <p>Embalagem: com 1Kg com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério de Saúde</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 023 | 45  | PAC | <p>COLORAU EM PÓ</p> <p>Características Técnicas: (urucum) pó fino,</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

# PREFEITURA MUNICIPAL DE NONOAI

RUA Pe. MANOEL GOMEZ GONZALES, 509

FONE 54-3362-1270

homogêneo, coloração vermelho intensa.  
Embalagem: plástica com 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde

|     |       |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----|-------|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 024 | 1.200 | KG  | COXA C/ SOBRE COXA DE FRANGO<br>Características Técnicas: Congelada a temperatura de - 18°C ou inferior, com tolerância de -12°C. Aspecto próprio, não amolecido, nem pegajoso, cor, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades. Embalagens individualizadas em pacotes de polietileno. O transporte deverá preservar as características do alimento congelado. Embalagem: na embalagem deve constar data de embalagem/validade, peso, sif, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do ministério da agricultura e vigilância sanitária. |
| 025 | 35    | PAC | CRAVO DA INDIA<br>Embalagem: 40gr - embalagem de polietileno transparente contendo 40 gramas de produto; deve constar data de fabricação e validade; não deverá conter umidade, odor desagradável, bolor e sujidades; validade mínima de 06(seis) meses a partir da data de entrega do produto.                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 026 | 120   | UN  | DOCE DE LEITE<br>Ingredientes: Leite, açúcar, glicose de milho e bicarbonato de sódio.<br>Temperatura de estocagem: Temperatura ambiente.<br>Embalagem: Deve estar intacta, em potes de polietileno, com peso líquido de 400gr.<br>Prazo de Validade mínimo: 4 meses.<br>Rotulagem: A rotulagem deve conter as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.                                                                                                     |
| 027 | 120   | UN  | DOCE DE FRUTAS<br>De primeira qualidade, produzido de acordo com as boas práticas de manipulação de alimentos. Sabores que serão aceitos: morango, amora, uva e abobora.<br>Ingredientes: fruta e açúcar.<br>Embalagem: Deve estar intacta, em potes de polietileno, com peso líquido de 400gr.<br>Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses.<br>Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante,                                                                                               |

# PREFEITURA MUNICIPAL DE NONOAI

RUA Pe. MANOEL GOMEZ GONZALES, 509

FONE 54-3362-1270

|     |     |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----|-----|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|     |     |     | ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 028 | 100 | POT | <p>IOGURTE 0% LACTOSE SABOR MORANGO</p> <p>Características Técnicas: Iogurte parcialmente desnatado com polpa de morango 0% lactose.</p> <p>Ingredientes: Leite pasteurizado, açúcar, preparado de morango (açúcar cristal, polpa de morango, espessante carboximetilcelulose, aroma idêntico ao natural de morango, acidulante ácido láctico, corante artificial vermelho bordeaux e conservante sorbato de potássio), estabilizante pectina, amido modificado e), amido de milho, estabilizante / espessante (gelatina, amido e goma guar), enzima lactase, aroma idêntico ao natural de morango, corante carmim de cochonilha e fermento láctico.</p> <p>Embalagem: Embalagem contendo 165 gr. A embalagem deve estar intacta, sem apresentar perfurações ou vazamento.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 30 dias</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 10 dias</p> <p>Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, data de processamento, carimbo de inspeção estadual ou federal, peso, lote e informações nutricionais.</p> |
| 029 | 250 | KG  | <p>FARINHA DE MILHO MEDIA</p> <p>Farinha de milho; de 1ª qualidade, média, do grão de milho moído; de cor amarela; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; com ausência de umidade, fermentação, ranço; isento de sujidades, parasitas e larvas. Sem glúten.</p> <p>Ingredientes: Farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, vedada, acondicionada em sacos plásticos reforçados ou caixas, com peso líquido de 500gr.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, vedada, acondicionada em sacos plásticos reforçados ou caixas, com peso líquido de 500gr.</p> <p>Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 4 meses</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias</p>                                                                                                                                                                                                                                 |
| 030 | 55  | PAC | FARINHA DE TRIGO ESPECIAL                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

# PREFEITURA MUNICIPAL DE NONOAI

RUA Pe. MANOEL GOMEZ GONZALES, 509

FONE 54-3362-1270

|     |     |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----|-----|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|     |     |     | Características Técnicas                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|     |     |     | Pacote 5 kg de polietileno ou de papel.                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|     |     |     | Produto livre de sujidades, parasitas e larvas. Produto obtido a partir de cereal limpo desgerminado, são e limpos. Não podendo ser úmido, fermentado ou rançoso. Com aspecto em pó fino, cor branca ou ligeiramente amarelada, cheiro e sabor próprio do produto. Validade de 12 meses a partir da data de entrega do produto. |
| 031 | 10  | PAC | FARINHA DE TRIGO INTEGRAL FINA                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|     |     |     | Características técnicas: Farinha de trigo Integral Fina.                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|     |     |     | Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes bem vedados de 1 kg conforme solicitação da Secretaria de Educação.                                                                                                                                                                                                     |
|     |     |     | Prazo de Validade: Mínimo de 04 meses                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|     |     |     | Data da Fabricação: Máximo de 20 dias                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|     |     |     | Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.                                                                                                                                     |
| 032 | 250 | PAC | FEIJÃO PRETO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|     |     |     | Características Técnicas: Feijão preto tipo 1; novo; constituído de grãos inteiros e são; com teor de umidade máxima de 14%; isento de material terroso, sujidades e misturas de outras variedades e espécies; O produto deverá ser no máximo da safra de 2015, ou seja, do respectivo ano de entrega.                          |
|     |     |     | Embalagem: Deve estar intacta, vedada, acondicionada em sacos plásticos reforçados ou caixas, com peso líquido de 1 kg.                                                                                                                                                                                                         |
|     |     |     | Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.                                                                                                                                     |
|     |     |     | Prazo de Validade: Mínimo de 4 meses                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|     |     |     | Data de Fabricação: Máximo de 30 dias                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 033 | 140 | UN  | FERMENTO QUÍMICO EM PÓ                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|     |     |     | Ingredientes: Amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio.                                                                                                                                                                                                            |
|     |     |     | Embalagem: Deve estar intacta, em latas de flandres não apresentando ferrugem, amassamento ou vazamento, contendo 100 gramas.                                                                                                                                                                                                   |
|     |     |     | Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|     |     |     | Data da Fabricação: Máximo de 30 dias                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 034 | 550 | CX  | GELATINA EM PÓ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|     |     |     | Características Técnicas: proteína derivada                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

**PREFEITURA MUNICIPAL DE NONOAI**

**RUA Pe. MANOEL GOMEZ GONZALES, 509**

**FONE 54-3362-1270**

da hidrólise parcial do colágeno, em que as ligações moleculares naturais entre fibras separadas de colágeno são quebradas, permitindo o seu rearranjo.

Ingredientes: açúcar, gelatina, sal, acidulante ácido cítrico, aromatizante, edulcorantes aspartame e acesulfame de potássio e corante. Sem glúten.

Sabores: cereja, morango, limão, uva e framboesa.

|     |       |   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----|-------|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 035 | 44    | L | LEITE DESNATADO<br>Características Técnicas: Embalagem 1l - Leite de vaca, sem adulterações, desnatado, com no máximo 0,5 % de gordura, líquido, cor branca, odor e sabor característicos, acondicionado em embalagem longa vida UHT/ UAT (ultra alta temperatura), em caixa cartonada de 1 litro, validade até 4 meses. Embalagem: A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção               |
| 036 | 20    | L | LEITE DE SOJA<br>Embalagem de 1 l.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 037 | 4.900 | L | LEITE INTEGRAL<br>Características Técnicas: Embalagem 1 l: Leite de vaca, sem adulterações, integral, com mínimo de 3% de gordura ou teor original, líquido, cor branca, odor e sabor característicos, acondicionado em embalagem longa vida UHT/ UAT (ultra alta temperatura), em caixa cartonada, de 1 litro, validade até 4 meses. Embalagem: A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. |
| 038 | 100   | L | LEITE 0% LACTOSE<br>Características Técnicas: Leite UHT semidesnatado para dietas com restrição de lactose<br>Ingredientes: Leite semidesnatado, estabilizantes (citrato de sódio, monofosfato de sódio, difosfato de sódio e tripolifosfato de sódio) e enzima lactase. Embalagem: Caixa de tetra pak, resistente, com peso líquido de 1 litro. Lacrado, sem amassamentos e perfurações. A embalagem                                                                                                                                                                                             |

**PREFEITURA MUNICIPAL DE NONOAI**

**RUA Pe. MANOEL GOMEZ GONZALES, 509**

**FONE 54-3362-1270**

deve estar intacta.

Prazo de Validade: Mínimo de 03 meses

Data de Fabricação: Máximo de 20 dias

Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, data de processamento, carimbo de inspeção estadual ou federal, peso, lote e informações nutricionais.

039 120 PAC

LENTILHA

Características Técnicas: Lentilha tipo 1; nova; constituído de grãos inteiros eãos; com teor de umidade máxima de 14%; isento de material terroso, sujidades e misturas de outras variedades e espécies; O produto deverá ser no máximo da safra de 2016, ou seja, do respectivo ano de entrega.

Embalagem: Deve estar intacta, vedada, acondicionada em sacos plásticos reforçados ou caixas, com peso líquido de 500gr.

Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.

Prazo de Validade: Mínimo de 4 meses

Data de Fabricação: Máximo de 30 dias

040 340 PAC

MASSA FINA COM OVOS TIPO CABELO DE ANJO

Características Técnicas: Massa de sêmola com ovos. Não deverá apresentar sujidade, bolor, mancha ou fragilidade à pressão dos dedos.

Ingredientes: Sêmola de trigo rica em ferro e ácido fólico, ovos e corante natural de urucum e cúrcuma.

Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polipropileno bem vedados, com peso líquido de 500gr.

Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses

Data de Fabricação: Máximo de 60 dias

Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.

041 8 PAC

MASSA GROSSA COM OVOS TIPO PARAFUSO INTEGRAL

Ingredientes: Farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico.

Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polipropileno bem vedados, com peso líquido de 500gr.

Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses

Data de Fabricação: Máximo de 60 dias

# PREFEITURA MUNICIPAL DE NONOAI

RUA Pe. MANOEL GOMEZ GONZALES, 509

FONE 54-3362-1270

Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.

|     |       |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----|-------|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 042 | 350   | PAC | MASSA GROSSA COM OVOS TIPO PARAFUSO<br>Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, espinafre desidratado, pimentão ou beterraba desidratada e corante natural.<br>Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polipropileno bem vedados, com peso líquido de 500gr.<br>Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses<br>Data de Fabricação: Máximo de 60 dias<br>Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.                                                                                              |
| 043 | 50    | PAC | MASSA FINA COM OVOS ALFABETO<br>Características Técnicas: Macarrão com ovos e vitaminas c/ formato de letras do alfabeto. Não deverá apresentar sujidade, bolor ou mancha.<br>Ingredientes: Sêmola de trigo rica em ferro e ácido fólico, ovos e corante natural de urucum e cúrcuma.<br>Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polipropileno bem vedados, com peso líquido de 500gr.<br>Prazo de Validade: Mínimo de 10 meses<br>Data de Fabricação: Máximo de 60 dias<br>Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais |
| 044 | 1.200 | KG  | MAÇÃ FUJI<br>Características Técnicas: tipo fuji, tamanho, cor e conformação uniforme, bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte.<br>Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes ou em caixas, pesado e etiquetado conforme Solicitação da Secretaria de Educação.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 045 | 350   | KG  | MAMÃO FORMOSA<br>Características Técnicas: Mamão Formosa. O mamão deverá ser de tamanho médio, ter entre 1,5 a 2,5 kg por unidade, ser livre de danos fisiológicos pragas e doenças.<br>Estar em perfeitas condições de conservação                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

# PREFEITURA MUNICIPAL DE NONOAI

RUA Pe. MANOEL GOMEZ GONZALES, 509

FONE 54-3362-1270

|     |       |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----|-------|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|     |       |    | e maturidade, sua coloração deverá ser de verde para amarelo/alaranjado. Produto muito verde, muito maduro, danificado ou deteriorado não será aceito.<br>Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixa de papelão, pesado                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 046 | 1.000 | KG | MANGA<br>Características Técnicas: De primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequado para o consumo e produzido sem uso de agrotóxicos. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas.<br>Embalagem: Acondicionadas em quantidade conforme solicitação em embalagem de polietileno atóxico.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 047 | 170   | UN | MARGARINA COM SAL CREMOSA<br>Ingredientes: Óleos vegetais líquidos e interesterificados, água, sal, leite desnatado reconstituído, soro de leite reconstituído, vitaminas: E, A (1.500U.I./100g) e D, estabilizantes: mono e diglicerídeos de ácidos graxos, lecitina de soja e ésteres de poliglicerol de ácidos graxos, conservadores: sorbato de potássio e benzoato de sódio, aroma idêntico ao natural de manteiga, acidulante ácido láctico, antioxidantes: edta-cálcio dissódico, BHT e ácido cítrico, corantes: natural de urucum e cúrcuma e idêntico ao natural betacaroteno. Não contém glúten.<br>Embalagem: Deve estar intacta, de polietileno leitoso e resistente, apresentando vedação adequada. Deve conter peso líquido de 500 gr.<br>Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses<br>Data de Fabricação: Máximo de 60 dias<br>Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais. |
| 048 | 300   | FR | OLEO DE SOJA<br>Características Técnicas: Óleo obtido de matéria-prima vegetal em bom estado sanitário. Deve estar isento de substâncias estranhas à sua composição e isento de impurezas à 25°C, ter aspecto límpido, cor e odor característicos.<br>Ingredientes: Óleo de soja, antioxidantes                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

**PREFEITURA MUNICIPAL DE NONOAI**

**RUA Pe. MANOEL GOMEZ GONZALES, 509**

**FONE 54-3362-1270**

|     |       |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----|-------|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|     |       |     | <p>TBHQ e Ácido cítrico.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, em embalagem PET transparente, atóxica, não apresentando amassamento ou vazamento; com conteúdo de 900 ml.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 60 dias</p> <p>Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade e lote.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 049 | 25    | PAC | <p>OREGANO DESIDRATADO</p> <p>Características Técnicas: Deve ser constituído de folhas sãs, limpas e desidratadas, apresentar coloração verde pardacenta, aspecto, cheiro e sabor característico.</p> <p>Ingredientes: Orégano desidratado.</p> <p>Embalagem: Deve ser acondicionado em saco de polietileno transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado, contendo 50gr.</p> <p>Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade e lote.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias</p>                                                                                 |
| 050 | 280   | DZ  | <p>OVOS DE GALINHA</p> <p>Características Técnicas: Ovo classe A, íntegro, sem manchas ou sujidades, tamanho uniforme, proveniente de avicultor com inspeção oficial. Deve apresentar casca lisa, pouco porosa, resistente e formato característico.</p> <p>Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixa fechada contendo 12 unidades intactas ou em bandeja contendo 30 unidades intactas com embalagem externa de papelão.</p> <p>Prazo de Validade: Mínimo de 20 dias</p> <p>Data da Fabricação: Máximo de 5 dias</p> <p>Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.</p> |
| 051 | 1.150 | KG  | <p>PÃO FRANCÊS (UNIDADE DE 50gr)</p> <p>Ingredientes: farinha de trigo, fermento biológico, açúcar, sal refinado e água.</p> <p>Casca crocante e de cor uniforme castanho dourado e miolo de cor branco - creme de textura e granulação fina não uniforme.</p> <p>Fornecimento em embalagens adequadas.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

# PREFEITURA MUNICIPAL DE NONOAI

RUA Pe. MANOEL GOMEZ GONZALES, 509

FONE 54-3362-1270

|     |     |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----|-----|-----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|     |     |     | Transporte: em caixas de polietileno forradas com papel descartável. Validade de 1 dia a partir da data de fabricação (Resolução RDC nº 90/2000 da ANVISA).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 052 | 40  | KG  | QUEIJO RALADO<br>Ingredientes: Queijo tropical, queijo parmesão, queijo prato, celulose microcristalina e conservador ácido sórbico.<br>Embalagem: Deve estar intacta, em embalagem de 1 kg.<br>Prazo de Validade: Mínimo 5 meses.<br>Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso e lote.                                                                                                                           |
| 053 | 200 | PAC | SAL DE COZINHA REFINADO E IODADO<br>Ingredientes: Sal refinado iodado.<br>Embalagem: Deve estar intacta, de polietileno transparente com 1kg.<br>Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses<br>Data da Fabricação: Máximo de 60 dias<br>Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso e lote.                                                                                                                              |
| 054 | 280 | PAC | SAGU PACOTE COM 500gr<br>Características Técnicas: Sem sabor, sob a forma granulada obtido à partir da fécula de mandioca submetido a processo tecnológico adequado, devidamente rotulado e identificado, prazo de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (meses) a partir da data de entrega.                                                                                                                                                                                                                |
| 055 | 500 | KG  | TOMATE<br>Características Técnicas: De primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequados para o consumo e produzidos sem uso de agrotóxicos.<br>Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização.<br>Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas.<br>Embalagem: Acondicionadas em quantidade conforme solicitação em embalagem de polietileno atóxico |
| 056 | 200 | FR  | VINAGRE DE VINHO TINTO<br>Características Técnicas: Acidez máxima de 4% por embalagem. Embalagem primária pet de 750ml. Embalagem secundária em caixas de papelão. Produto natural, fermentado acético de vinho metabissufito de potássio, isento de corantes artificiais, ácidos                                                                                                                                                                                                                                                 |

**PREFEITURA MUNICIPAL DE NONOAI**

**RUA Pe. MANOEL GOMEZ GONZALES, 509**

**FONE 54-3362-1270**

orgânicos e minerais estranhos. Data de  
fabricação na embalagem. Validade mínima de  
6 meses a partir da data de entrega do  
produto.

**VALOR TOTAL:** \_\_\_\_\_

Observações do Proponente:

Autorização: EDILSON POMPEU DA SILVA  
PREFEITO MUNICIPAL

NONOAI, em 12 de Janeiro de 2018

Assinatura e Carimbo

**PREFEITURA MUNICIPAL DE NONOAI**

**RUA Pe. MANOEL GOMEZ GONZALES, 509**

**FONE 54-3362-1270**

**RECIBO DE PROCESSO LICITATÓRIO**

Modalidade.: Pregão Presencial

Numero.....: 0002/18

DATA DA ABERTURA DA LICITAÇÃO: 12/01/2018

DATA ABERTURA DAS PROPOSTAS.: 25/01/2018

HORARIO.....: 15:00

Recebemos cópia do processo licitatório conforme especificações acima, bem como estamos cientes das condições gerais impressas na mesma e as demais normas que regem as licitações, especialmente a Lei Federal nº 8666/93 e suas alterações.

Carimbo:

Empresa:

Endereço:

Município:

Nome:

Data Recebimento: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_