

EDITAL DE LICITAÇÃO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2013 Registro de Preços

A PREFEITURA MUNICIPAL DE PAVERAMA, com sede em PAVERAMA-RS, situada à Rua 4 de Julho, 7220, torna público para conhecimento dos interessados, que no dia **30 de janeiro de 2013, às 9:00 horas**, no site: www.cidadecompras.com.br fará realizar licitação na modalidade pregão, por meio da utilização de recursos da tecnologia da informação – “PREGÃO ELETRÔNICO” - do tipo menor preço, POR ITEM, tendo por finalidade **REGISTRO DE PREÇOS** para **AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E MATERIAL DE LIMPEZA, para as EMEFs, EMEIs Escola Estadual**, conforme processo nº 017/2013, regido pela Lei n.º 10.520/02, Decreto Municipal nº 481/2012 e nº 482/2012, Lei n.º 8.666/93 e condições a seguir.

CAPITULO I - DO OBJETO

1 1 - A presente licitação destina-se à escolha da melhor proposta de preço, por item, para constarem em **REGISTRO DE PREÇOS**, a serem fornecidos em quantidade compreendida como máximas, no entanto cabendo ao Município retirar as conforme a necessidade.

1 2 - As quantidades a serem retiradas serão definidas através de autorização, que só poderá ser emitida no prazo de validade do registro de preços correspondente, **o que neste caso é 30 de junho de 2013.**

1.3 - É objeto desta licitação a aquisição de GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, para as EMEFs, EMEIs e ESCOLA ESTADUAL, conforme itens descritos a seguir:

ITEM	PRODUTO ALIMENTICIO NÃO PERECÍVEL	Un	Qtidades Totais	Preço Unitário
01	AÇÚCAR CRISTAL - Deverá ser fabricado de suco de cana, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais. embalagem primária em sacos plásticos resistentes de 2 kg rotulagem nutricional obrigatória.	Pc	278	3,72
02	Achocolatado em pó instantâneo - Fonte de 07 vitaminas enriquecido com ferro e zinco – embalagens de 400gr que contenham data de fabricação e validade – produto com no máximo 20 dias de fabricação e no mínimo 01 ano de validade.	Pc	578	2,08
03	AMIDO DE MILHO – de alta qualidade embalagem adequada de 500g rotulagem nutricional obrigatória.	Pc	42	4,34
04	ARROZ SUBGRUPO PARBOILIZADO - em embalagem plástica e transparente de 1 Kg com rotulagem nutricional obrigatório	Pc	362	4,36
05	ARROZ BRANCO TIPO 1 LONGO FINO - em embalagem plástica e transparente de 1 Kg com rotulagem nutricional obrigatório	Pc	580	1,98
06	AVEIA – aveia em flocos médios, embalagem plástica de 500 gramas	Pc	244	2,64
07	BISCOITO DE ÁGUA E SAL - em Pcs com dupla embalagem contendo de 400g, serão rejeitados biscoitos mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais. no rótulo deverá constar a denominação “biscoito”, seguido de sua classificação e rotulagem nutricional obrigatória.	Pc	486	2,83

08	BISCOITO DOCE AMANTEIGADO, TIPO COLONIAL - sabor e cor característico, textura crocante, embalagem plástica de 400g, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Validade mínima de 60 dias a contar da data da entrega	Pc	75	2,95
09	BISCOITO DE MEL COM GLACÊ - tipo broa, com sabor, cor e tamanho característicos. Embalagem plástica de 400g, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Validade mínima de 3 meses a contar da data da entrega.	Pc	308	2,91
10	BISCOITO DOCE NATAL, TIPO COLONIAL - com sabor, cor e tamanho característicos. Embalagem plástica de 400g, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Validade mínima de 3 meses a contar da data da entrega.	Pc	438	2,91
11	BOLACHA DOCE TIPO MARIA CHOCOLATE - de primeira qualidade embalagem dupla proteção, peso líquido 400 gramas rotulagem nutricional obrigatória.	Pc	185	2,68
12	Café solúvel granulado – tipo extra forte, 1ª qualidade, embalagem de vidro, 200g, com selo de pureza ABIC.	Un	140	9,09
13	Extrato de tomate – sachet de 1 kg	Un	34	7,12
14	FARINHA DE MILHO - média degerminada , Pcs de 1kg. moída a pedra, composição em 100% milho, cor amarela, embalagem plástica transparente e resistente, com solda íntegra. data de fabricação e registro no ministério da agricultura. rotulagem nutricional obrigatória.	Pc	118	1,79
15	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL - enriquecida com ferro. produto obtido pela moagem exclusiva do grão de trigo são, limpo, isento de terra, com no máximo 15% de umidade. aspecto de pó fino, branco, cheiro e sabor próprios. em Pcs de 1 kg. embalagem, Pcs de polietileno transparente atóxico, ou papel branco. no rótulo deverá conter a denominação “farinha de trigo” seguida do tipo – rotulagem nutricional obrigatória	Pc	60	1,83
16	FEIJÃO PRETO - tipo 1 de 1ª qualidade-extra, constituído de no mínimo 95% de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos, em Pcs de 1 kg. o produto não poderá apresentar mais que 15% de umidade e 0,5% de substâncias não comestíveis. embalagem em Pcs de plástico transparente resistente e incolor o produto deverá ser rotulado de acordo com o cereal de origem e classificação – rotulagem nutricional obrigatória	Pc	97	3,33
17	FERMENTO PARA BOLO - lata de 250g, ingredientes: amido de milho ou fécula mandioca, fosfato de monocálcio e bicarbonato de sódio. data de fabricação e validade mínima de 1 ano. rotulagem nutricional obrigatória.	Lata	16	2,78
18	LENTILHA - tipo 1, acondicionada em embalagem adequada e transparente de 500gr rotulagem nutricional obrigatória.	Pc	393	2,73
19	MASSA TIPO GRAVATINHA COM OVOS - embalagem de 500g, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.	Pc	50	2,61
20	MASSA TIPO PARAFUSO COM OVOS - Embalagem de 500g, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.	Pc	70	1,94

21	MASSA SECA, TIPO CABELO DE ANJO - embalagem de 500 gramas, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.	Pc	59	2,74
22	MASSA ESPAGUETTI CASEIRA COM OVOS - embalagem de 500g, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega.	Pc	351	2,13
23	MILHO EM CONSERVA - latas de 300 g (peso líquido) sem amassamentos ou ferrugens e que contenham data de fabricação e validade - produto com no máximo 30 dias de fabricação .	Lata	156	1,53
24	ÓLEO REFINADO DE SOJA - sem colesterol, Deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverá estar isento de ranço e de outras características indesejáveis. Na rotulagem deverá conter as indicações correspondentes à classificação e designação. Rotulagem nutricional obrigatória. Embalagem plásticas de 900ml intactas rotulagem nutricional obrigatória.	Un	133	3,58
25	SAGU - de amido ou fécula de mandioca – embalagem adequada de 500 gramas rotulagem nutricional obrigatória.	Pc	39	2,23
26	SAL - iodado refinado – embalagem adequada de 1kg rotulagem nutricional obrigatória.	Pc	209	1,12
27	SUCO DE ABACAXI - NATURAL CONCENTRADO (diluição/rendimento 1 + 6,5 = 7,5 lts) Produto obtido através do suco concentrado de abacaxi , açúcar, acidulante cítrico e aroma de abacaxi idêntico ao natural. Não contém glúten. Sem conservantes. De elevada segurança microbiológica; obtido pelo tratamento térmico de pasteurização associado ao processo de envase em sistema asséptico; acondicionado em embalagens cartonadas esterilizadas (tipo tetra pak) de no máximo 01 litro que contenham especificados a data da fabricação e validade. Produto com no mínimo 10 meses de validade. Solicitamos amostra do produto para análise qualitativa.	Un	60	9,99
28	SUCO DE LARANJA NATURAL CONCENTRADO diluição/rend.1+ 7 = 8 lts) Produto obtido através do suco concentrado de laranja, açúcar, acidulante cítrico e aroma de laranja idêntico ao natural. Não contém glúten. Sem conservantes. De elevada segurança microbiológica; obtido pelo tratamento térmico de pasteurização associado ao processo de envase em sistema asséptico; acondicionado em embalagens cartonadas esterilizadas (tipo tetra pak) de no máximo 01 litro que contenham especificados a data da fabricação e validade. Produto com no mínimo 10 meses de validade. Solicitamos amostra do produto para análise qualitativa.	Un	60	9,99
29	SCHIMIER DE UVA - pura polpa da fruta natural e açúcar – potes de 400g com lacre e que contenham data de fabricação e validade – produto com no máximo 30 dias de fabricação. Solicitamos amostra do produto para análise qualitativa.	Pote	147	2,53
30	SCHIMIER DE GOIABA - pura polpa da fruta natural e açúcar – potes de 400g com lacre e que contenham data de fabricação e validade – produto com no máximo 30 dias de fabricação. Solicitamos amostra do produto para análise qualitativa.	Pote	147	2,53
31	SCHIMIER DE ABOBORA - pura polpa da fruta natural e açúcar – potes de 400g com lacre e que contenham data de fabricação e validade – produto com no máximo 30 dias de fabricação. Solicitamos amostra do produto para análise qualitativa.	Pote	147	2,94
32	VINAGRE DE MAÇÃ – frascos de 750ml de álcool data de fabricação e validade mínima de 8 meses. Rotulagem nutricional obrigatória.	Un	170	2,09

33	VINAGRE DE ÁLCOOL – frascos de 750ml com data de fabricação e validade mínima de 8 meses. Rotulagem nutricional obrigatória.	Un	170	1,62
----	--	----	-----	------

I T E M	PRODUTO ALIMENTICIO PERECÍVEL	Un	Qtidades Totais	Preço Unitário
34	ABACAXI - grau médio de amadurecimento, com até 50% dos frutinhos amarelos, primeira qualidade, peso médio de 1Kg, com coroa (folhas)	Un	304	2,59
35	BANANA PRATA - grau médio de amadurecimento, primeira qualidade, embalado em saco rede ou caixas plásticas, validade semanal, com etiqueta e peso.	Kg	888	2,44
36	BATATA INGLESA - escovada, grupo i ou ii, classe 2, tipo especial (de 45 a 85 mm de diâmetro transversal), devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	Kg	749	2,34
37	CEBOLA - de cabeça classe média (4), tipo especial pesando entre 100 a 200 gramas a Un. devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	Kg	361	2,44
38	TOMATE - paulista grau médio de amadurecimento, 1ª qualidade, deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação embalagem plástica transparente, validade semanal, com etiqueta e peso.	Kg	308	3,24
39	AIPIM NOVO – de cor branca, descascado e limpo, em embalagem atóxica e adequada de 1kg cada	Kg	75	4,37
40	ALFACE – nova, tamanho grande devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos e fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. acondicionada em embalagem adequada	Und	611	1,24
41	ALHO - nobre tipo especial, classe 6 devem apresentar as características do cultivar bem definidos, estarem fisiologicamente desenvolvidos, inteiro, sadio e isento de substâncias nocivas à saúde	Kg	11	14,74
42	BETERRABA - tamanho médio, pesando entre 200 e 300 gramas a unidade. devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação e possuírem as folhas em bom estado.	Kg	235	2,29

43	CENOURA - classe média, tipo especial, pesando entre 70 a 140 gramas a unidade devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, não lenhosas, bem formadas, limpas, com coloração uniforme, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação possuírem folhas em bom estado	Kg	359	2,54
44	CHUCHU - classe média, tipo 2 ou especial, pesando entre 300 a 400 gramas a unidade devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	Kg	394	2,57
45	COUVE MANTEIGA - nova 1ª qualidade, folhas verde-escuras, não podem estar amareladas, pesando em média 400g o molho. Produto ecológico/orgânico	Molho	255	2,74
46	LARANJA PARA SUCO - tipo especial devem apresentar as características da variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	Kg	336	2,62
47	LIMÃO - novo 1ª qualidade, médio, do tipo Taiti. Em embalagem com 1 kg	Kg	48	4,04
48	PEPINO PARA SALADA – de 1ª qualidade, deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação embalagem plástica transparente, validade semanal,	Kg	170	2,74
49	REPOLHO VERDE - médio tamanho médio, pesando entre 1.200 a 2.200 gramas a unidade. deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação	Und	284	2,99
50	MAÇÃ VERMELHA FUJI - especial – grau médio de amadurecimento, tamanho 110 e 120g cada Un. Não pode conter fruta com sarda e/ou granizada. As maçãs devem ser sãs, sem rupturas e/ou pancadas na casca. Validade semanal	Kg	833	3,09
51	MANGA - de tamanho médio, devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	Kg	150	3,19
52	MAMÃO FORMOSO - tamanho médio, devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação.	Kg	448	3,59
53	MARGARINA - vegetal cremosa, sem sal, isenta de gordura trans, 60% de lipídios embalagem adequada de 500 gramas. Rotulagem nutricional obrigatória.	Un	125	3,47

54	OVO DE GALINHA BRANCO - fresco tipo grande, pesando no mínimo 55g por Un, conforme decreto lei 3748 de 12/07/93, artigo 687. deve ter certificado de inspeção estadual ou federal. embalagem primária: descartável, fechada, com capacidade para 01 dúzia, identificada com rótulo impresso conforme legislação vigente.	Dúzia	120	3,49
55	CUQUINHAS - de 50 gramas a Un, com farofa e massa de cuca colonial, embalagem adequada de no máximo 10 uns com identificação de fabricação e data de validade.	Un	7840	0,39
56	PÃO DE FORMA FATIADO – 500 gramas- embalagem adequada com identificação de data de fabricação e data de validade	Un	100	2,34
57	PÃO FRANCÊS - 25 gramas a Un, embalagem adequada de no máximo 10 Uns com identificação de fabricação e data de validade	Un	2000	0,32
58	PÃO FRANCÊS - 50 gramas a Un, embalagem adequada de no máximo 10 Uns com identificação de fabricação e data de validade	Un	4850	0,37
59	PÃO TIPO CACHORRINHO - de 25 gramas a Un – embalagem adequada de no máximo 10 Uns com identificação data de fabricação e validade	Un	2000	0,37
60	PÃO TIPO CACHORRO QUENTE - de 50 gramas a Un – embalagem adequada de no máximo 10 Uns com identificação data de fabricação e validade	Un	3880	0,44
61	PÃO DE FORMA INTEGRAL - (sanduíche), Pc de 500g, fresco, macio, sem presença de sujidades, feito no dia da entrega. Não deve ser embalado quente. Embalagem plástica atóxica, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação, validade e registro no SIM ou SIF	Un	931	3,24
62	PÃO DE MILHO CASEIRO - Un de 500g contendo os seguintes ingredientes: farinha de milho, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, óleo vegetal, açúcar, sal, fermento e água. Embalagem plástica transparente. Rótulo com registro no SIM, data de fabricação, validade, lista de ingredientes, valor nutricional e peso.	Un	310	3,34
63	Bebida láctea sachet sabor morango	1 litro	776	1,38
64	Bebida láctea sachet sabor ameixa	1 litro	676	1,38
65	Bebida láctea sachet sabor salada de frutas	1 litro	749	1,38
66	Bebida láctea sachet sabor coco	1 litro	300	1,38
67	Cortes resfriados de frango coxa/sobrecoxa	Kg	590	4,69
68	Cortes resfriados de frango peito	Kg	1064	6,67
69	Leite UHT integral sachet	1 litro	4413	1,63
70	Queijo mussarela , fatiado – embalagem de no máximo 500 gr	1kg	97	14,94
71	Mortadela fatiada, sem gordura, acondicionada em embalagem adequada de 1kg com rótulo indicando data de validade.	Kg	104	6,06
72	Salsicha de frango, de boa qualidade, em embalagem adequada de 1 kg com rótulo indicando data de validade.	Kg	93	5,38
73	CARNE BOVINA CUBOS - de segunda, em embalagem adequada de 1 kg, com rótulo indicando data de validade.	Kg	415	9,68
74	CARNE BOVINA ISCAS - de segunda, em embalagem adequada de 1 kg com rótulo indicando data de validade.	Kg	120	9,68
75	CARNE BOVINA MOÍDA - de segunda, em embalagem adequada de 1 kg, com rotulo indicando data de validade.	Kg	469	8,33

76	ISCAS DE FÍGADO DE RÊS - em embalagem adequada de 1 kg, com rotulo indicando data de validade	Kg	314	5,98
----	---	----	-----	------

I T E M	PRODUTO DE LIMPEZA	Un	Qtidades Totais	Preço Unitário
77	Água sanitária com cloro ativo , desinfetante com teor de cloro de 2,0% a 2,5% embalagem plástica resistente de 2 litros	Und	150	3,24
78	Amaciante de roupas liquido, embalagem de 2litros	Und	60	3,49
79	Cera líquida vermelha, alto-brilho/brilho rápido, embalagem entre 750ml/850ml	Und	150	5,14
80	Desinfetante para uso geral ação germicida e bactericida embalagem plástica com 2 litros	Und	150	3,49
81	Detergente liquido, testado dermatologicamente, com glicerina, NEUTRO, embalagem plástica de 500ml	Und	150	1,19
82	Embalagens plásticas de 1 kg com 100 unidades	Und	100	3,39
83	Embalagens plásticas de 3 kg com 100 unidades	Und	100	3,74
84	Embalagens plásticas de 5 kg com 100 unidades	Und	100	4,49
85	Esponja multiuso dupla face de 110x75x23mm, antibactérias	Und	50	0,99
86	Papel toalha de alta qualidade, embalagem contendo 2 unidades de 60 toalhas de 22x20 cm cada	Und	60	2,92
87	Sabão em barra, amarelo, biodegradável, barras com 400g	Und	30	2,09
88	Sabão em pó, embalagem plástica de 900 gramas	Und	40	3,97
89	Sabonete em barra, suave, embalagem plástica de 125 gramas	Und	20	1,49
90	Saco de lixo, para 15 litros, 50 micra, azul, preto ou cinza, TAMANHO 39Cm X 58Cm pacote com 20 unidades	Und	60	1,99
91	Saco de lixo 30 litros, 5 micra, azul,preto ou cinza, pacote com 100 unidades	Und	60	1,99
92	Saco para lixo de 50litros, tamanho 63cm x 80cm, espessura de 70 micras, pacote c/ 10un.	Und	60	2,09
93	Saco para lixo de 100litros para peso de 7,0Kg, tamanho 75cm x 1,05cm, espessura de 120 micras, pacote com 5 unidades	Und	40	2,09
94	Álcool etílico hidratado 92,8º inpm, embalagem plástica de 1 litro	Und	70	4,58
95	Saco de algodão branco grande alvejado (tamanho mínimo 0,55mx 0,80m)	Und	20	4,72
96	Saco de algodão branco grande não alvejado (tamanho mínimo 0,55m x 0,80m) não alvejado	Und	20	4,02
97	Luva descartável de procedimentos, látex branco, pacote/caixa com 100 unidades, Tamanhos PP, P, M, G	Und	45	6,17
98	Touca descartável, clipada, branca, TNT (gramatura 20),pacote c/ 100 unidades	Und	45	18,50

1.4 – O objeto deverá ser entregue de acordo com o cronograma da Secretaria, nas Escolas Municipais de Ensino Fundamental, Escolas Municipais de Educação Infantil e na Escola de Ensino Médio Paverama, por parte dos fornecedores vencedores da licitação.

1.5 – As frutas, verduras, carnes e frios deverão ser entregues semanalmente em dia estipulado pela Secretaria Municipal de Educação e Cultura.

1.6 – Os pães deverão ser entregues diariamente nas Escolas de Educação Infantil Casa da Criança, Arco Íris e Pingo de Gente, até às 7:30 horas. Nas demais Escolas Infantis, Fundamental e Estadual a entrega deverá ser feita duas vezes por semana, conforme cronograma da SMEC.

1.7 O pedido será expedido sempre até a sexta-feira que antecede a entrega, devendo ser

rigorosamente entregue até o prazo solicitado. O pedido será feito pela SMEC, com exceção da Escola Estadual.

1.8 - Fica esclarecido que o Município irá adquirir os produtos, de acordo com a demanda de consumo, **até 30 de junho de 2013**, não havendo obrigação de adquirir a totalidade das quantidades especificadas, observando-se, na compra dos produtos, as seguintes condições:

a) os gêneros não perecíveis deverão ter registro no Ministério da Saúde;

b) os gêneros não perecíveis deverão ter validade de consumo de, no mínimo, 120 (cento e vinte) dias, a partir da data de entrega.

c) os gêneros perecíveis deverão apresentar-se nas qualidades de fresco, viçoso, verdejante, sadio, saudável, arejado, entre outras características naturais que lhe forem peculiares, acondicionadas apropriadamente;

d) as embalagens do arroz, feijão, lentilha, macarrão e sal deverão ser transparentes, de modo a permitir fácil visualização do produto;

e) as embalagens dos fardos também deverão ser transparentes, a fim de que permitam visualizar o produto;

f) os pacotes de bolacha deverão ser acondicionados em caixas de papelão, evitando a quebra;

g) as carnes deverão ser entregues em embalagens transparentes de um quilo, para melhor visualizar a qualidade do produto;

h) somente serão aceitos os produtos que estiverem de acordo com as especificações contidas nos contratos de fornecimento, devendo conter padrão de identificação e qualidade de acordo com as normas estabelecidas pela Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde e pela Secretaria de Defesa Agropecuária do Ministério da Agricultura.

i) as entregas dos produtos e gêneros alimentícios deverão ocorrer através de veículo (fechado), sob pena de serem devolvidas caso apresentem alguma avaria em seu estado de conservação.

1.9 - Serão devolvidas as mercadorias que não apresentarem condições, as quais deverão ser repostas sem ônus para o Município, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, sob pena de ser caracterizado atraso na entrega, ensejando aplicação de multa e demais penalidades, de acordo com a Lei nº 8.666/93 e alterações.

1.10 - Não é obrigatório cotar preços para todos os itens.

1.11 – As entregas deverão ser feitas em 08 EMEF, 05 EMEI e 01 Estadual.

CAPÍTULO II – DA PARTICIPAÇÃO

2 1 - Poderá participar deste Pregão, a empresa que atender a todas as exigências, inclusive quanto à documentação constante deste Edital e seus anexos, e estiver devidamente credenciada, através do site www.cidadecompras.com.br, para acesso ao sistema eletrônico.

2 1 1 - O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico.

2 1 2 - O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade legal do licitante ou seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.

2 1 3 - O uso da senha de acesso ao sistema eletrônico é de inteira e exclusiva responsabilidade do licitante, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao Município de Paverama, promotor da licitação, responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

2 2 - Como requisito para participação no pregão, em campo próprio do sistema eletrônico, o licitante deverá manifestar o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital.

2 2 1 - Todos os custos decorrentes da elaboração e apresentação de propostas serão de responsabilidade do licitante, bem assim, pelas transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico ou de eventual desconexão sua.

CAPÍTULO III – DA PROPOSTA DE PREÇOS

3 1 - As Propostas de Preços deverão ser apresentadas, com base no “VALOR

MÁXIMO POR ITEM OBJETO DO EDITAL”, exclusivamente mediante o cadastramento no sistema “PREGÃO-ELETRÔNICO”, no período de 17 de janeiro de 2013 até 30 de janeiro de 2013 às 9:00 horas, (horário de Brasília).

3 1 1 - O licitante se responsabilizará por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances inseridos.

3 2 - Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de qualquer mensagem emitida pelo sistema ou de sua desconexão.

3 3 - O prazo de validade da proposta deverá ser de, no mínimo, 60 (sessenta) dias, a contar da sessão deste pregão, excluindo o dia do início e incluindo o do vencimento.

3 4 - Nos preços cotados ou lances deverão estar incluídos todas as despesas, impostos, taxas e contribuições incidentes sobre os medicamentos ofertados, inclusive frete posto no local e prazo de garantia para os medicamentos.

CAPÍTULO IV – ABERTURA DAS PROPOSTAS/SESSÃO e FORMULAÇÃO DE LANCES

4 1 - O início da sessão pública se dará pelo Pregoeiro, via sistema eletrônico, na data e horário previstos neste Edital e realizar-se-á de acordo com o Decreto nº 5.849/03, com a divulgação da melhor proposta de preços recebida, que deverá estar em perfeita consonância com as especificações e condições de fornecimento detalhadas no presente Edital e seus Anexos.

4 2 - Aberta a etapa competitiva (sessão pública), os licitantes poderão encaminhar lances, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo o licitante imediatamente informado do seu recebimento e respectivo horário de registro e valor, vedada a identificação de seu detentor.

4 3 - Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observado o horário fixado e as regras de aceitação dos mesmos.

4 3 1 - Só serão aceitos os lances cujos valores forem inferiores ao último lance que tenha sido anteriormente registrado no sistema.

4 4 - A etapa de lances será encerrada por decisão do Pregoeiro através de encaminhamento de aviso de fechamento dos lances, quando então será aberto prazo aleatório de até 10 minutos, desconhecido por todos, findo o qual será a sessão encerrada.

CAPÍTULO V - DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

5 1 - Após o fechamento da etapa de lances, o pregoeiro efetuará o julgamento das propostas de preços, que poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico ou não, contraproposta diretamente ao licitante que tenha apresentado o lance de menor valor, para que seja obtido preço melhor, bem assim decidir sobre a sua aceitação.

5 2 - Após análise e aceitação da proposta, o pregoeiro anunciará o licitante vencedor imediatamente após o encerramento da etapa de lances da sessão pública ou, quando for o caso, após negociação e decisão acerca da aceitação do valor.

5 3 - Na hipótese da proposta ou do lance de menor valor não ser aceito, ou se o licitante vencedor desatender às exigências habilitatórias, o pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, verificando a sua aceitabilidade, procedendo à sua habilitação, na ordem de classificação, segundo o critério de menor preço e assim sucessivamente até a apuração de uma proposta ou lance que atenda ao edital.

5 3 1 - Ocorrendo a hipótese anterior, o pregoeiro poderá ainda negociar com o licitante, no sentido de se obter preço melhor.

5 4 - No caso de desconexão com o pregoeiro no decorrer da etapa competitiva do pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para recepção dos lances, retornando o pregoeiro, quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.

5 4 1 - Quando a desconexão do pregoeiro persistir por tempo superior a 15 (quinze) minutos, a sessão do pregão será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa aos participantes.

CAPÍTULO VI - DA HABILITAÇÃO

6 1 - O não cumprimento das condições habilitatórias implicará a inabilitação do licitante sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis.

6 2 - Os documentos exigidos para habilitação deverão ser encaminhados ao Pregoeiro após a sessão pública, no prazo de até 03 (três) dias, **sob pena de desclassificação da proposta e suspensão no Cadastro de Fornecedores pelo prazo de 02 (dois) anos.**

6 2 1 – Junto à documentação, deverá ser enviada também a proposta por escrito, os dados da empresa, nome do responsável, telefone para contato e conta bancária para depósito (anexo 3 - modelo CARTA-PROPOSTA PARA FORNECIMENTO).

6 3 – A Habilitação das empresas para participarem da presente licitação será determinada pela apresentação dos seguintes documentos:

- a) Contrato Social e última alteração contratual;
- b) Inscrição no CNPJ;
- c) Certidão de Regularidade do **INSS e FGTS**;
- d) Certidão Negativa de Débitos da **Fazenda Federal, Municipal e da Receita Estadual**;
- e) Declaração de inexistência de fatos impeditivos, conforme modelo constante no anexo 01 deste edital;
- f) Declaração de que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos, conforme modelo constante no anexo 02 deste edital;
- g) Certidão Negativa de Débitos trabalhistas;

6 4 – Quando da apresentação definitiva deverão os documentos ser apresentados em uma única via, datilografados ou digitados, não apresentando emendas, rasuras, entrelinhas ou serem ilegíveis.

6 4 1 - Os documentos deverão ser apresentados em fotocópias autenticadas ou acompanhadas dos respectivos originais. Ressalva-se que cópias apresentadas em papel térmico de FAX não serão aceitas, nem tampouco autenticação de cópias pela via autenticada.

6 4 2 - Certidões da Internet terão sua autenticidade confirmada nos respectivos *sites*.

CAPÍTULO VII - DOS RECURSOS

7 1 - Admitir-se-á, nos termos da legislação vigente, a interposição de recurso, compreendida a manifestação prévia do licitante, durante a sessão pública.

7 1 1 - O encaminhamento de memorial e eventuais contra-razões pelos demais licitantes, serão realizados exclusivamente no âmbito do sistema eletrônico, em formulários próprios.

7 2 - Qualquer recurso e impugnação contra decisão do Pregoeiro, não terá efeito suspensivo.

7 3 - O acolhimento do recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

Capítulo VIII – DO PAGAMENTO E REAJUSTAMENTO

8 1 – Deverão ser cotados preços para pagamento no prazo de até 30 (trinta) dias após a entrega da remessa solicitada.

8 2 – As despesas provenientes deste Edital correrão por conta dos seguintes programas: **06.002.12.365.0041.2.043, 06.004.12.361.0047.2.018 e 06.004.12.361.0047.2.017.**

Capítulo IX – DA ADJUDICAÇÃO E EXECUÇÃO

9 1 – A adjudicação do objeto desta licitação à empresa vencedora formalizar-se-á através de comunicado do resultado do processo pela Comissão de Licitações.

Capítulo X – DO RECEBIMENTO DO OBJETO

10 1 – Os medicamentos serão recebidos provisoriamente por funcionário designado pela municipalidade para aceitação, confirmando estarem de acordo com as especificações constantes

deste Edital.

10 2 - O recebimento definitivo ocorrerá de forma tácita em 30 dias do recebimento provisório, desde que até então nada conste expressamente em desabono aos materiais fornecidos.

10 3 - O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade civil pelo fornecimento dos medicamentos, nem a ético-profissional pela perfeita execução deste objeto.

CAPÍTULO XI - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11 1 - Na hipótese de o licitante recusar-se assinar o contrato ou instrumento equivalente injustificadamente, o pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procedendo à sua habilitação, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda o edital, inclusive negociando o melhor preço;

11 2 - O licitante que recusar-se a assinar o contrato ou instrumento equivalente injustificadamente, falhar ou fraudar a sua execução, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, garantido o direito prévio da citação e ampla defesa, ficará impedido de licitar e contratar com a Administração pelo prazo de até 05 (cinco) anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja proferida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, sem prejuízo das multas previstas no Contrato ou instrumento equivalente além de outras cominações legais.

Capítulo XII – DAS PENALIDADES

12 1 – A recusa injusta da adjudicatária em assinar o contrato, entregar os medicamentos, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido pelo Município, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-se às penalidades aqui previstas.

12 2 – As multas serão descontadas dos pagamentos ou da garantia do respectivo contrato e quando for o caso, cobradas judicialmente.

12 3 – Pelo descumprimento total ou parcial da entrega dos medicamentos, a Comissão de Licitações poderá, garantida prévia defesa, aplicar ao contratado as seguintes sanções:

I – advertência;

II – multa;

III – rescisão de contrato;

IV – suspensão do direito de licitar junto à Prefeitura Municipal de Fazenda Vilanova, por prazo não superior a 05 (cinco) anos;

V – declaração de inidoneidade para contratar ou transacionar com a Prefeitura Municipal de Paverama.

12 4 - A critério da autoridade competente, a aplicação de quaisquer penalidades acima mencionadas acarretará perda da garantia e todos os seus acréscimos.

12 5 – Será aplicada multa de 0,3% (três décimos por cento) do valor total corrigido do contrato, por dia de atraso no fornecimento dos medicamentos.

12 6 – Será aplicada multa de 10% (dez por cento) sobre o valor corrigido do contrato, quando a licitante vencedora:

a) prestar informações inexatas ou causar embaraços à fiscalização;

b) transferir ou ceder obrigações, no todo ou em parte a terceiros, sem prévia autorização da contratante;

c) desatender às determinações da fiscalização;

d) cometer qualquer infração às normas legais federais, estaduais e municipais por meios culposos e/ou dolosos, fraude fiscal no recolhimento de qualquer tributo, encargos sociais, ou previdenciários, respondendo ainda pelas multas aplicadas pelos órgãos competentes em razão da infração cometida, cabendo a Prefeitura o direito de exigir a Folha de Pagamento dos empregados a qualquer momento;

e) não fornecer, sem justa causa, os medicamentos contratados no prazo fixado, estando sua proposta dentro do prazo de validade;

f) ocasionar sem justa causa, atraso superior a 03 (três) dias na execução dos serviços contratados ou fornecimento dos medicamentos;

g) recusar-se a executar, sem justa causa, no todo ou em parte o objeto ora contratado;

h) praticar por ação ou omissão, qualquer ato que por imprudência, negligência, imperícia, dolosamente ou não, venha a causar danos à contratante ou a terceiros, independente da obrigação da contratada em reparar os danos causados.

12 7 – A causa determinante da multa deverá ficar plenamente comprovada e o fato a punir comunicado por escrito pela fiscalização à direção do órgão.

12 8 – Sem prejuízo de outras sanções, aplicar-se-á à contratada, a pena da suspensão dos direitos de licitar com a contratante, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, em função da gravidade da falta cometida.

12 9 – Quando o objeto do contrato não for entregue no todo ou parcialmente dentro dos prazos estipulados, a suspensão do direito de licitar será automática e perdurará até que seja feita a entrega do objeto do contrato na sua totalidade, sem prejuízo de outras penalidades previstas em lei e neste edital.

Capítulo XIII – DO LOCAL E HORÁRIO PARA INFORMAÇÕES

13 1 – O edital e informações poderão ser obtidos no Setor de Compras da Prefeitura Municipal de Paverama, de segunda à sexta-feira, no horário das 8:00 às 12:00 horas e das 13:30 às 17:00 horas, telefone (51)3761-1044 e e-mail: licit.paverama@certelnet.com.br.

Capítulo XIV – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

14 1 O presente Edital, bem como a proposta do licitante vencedor farão parte integrante do Contrato ou instrumento equivalente, independentemente de transcrição.

14 2 O proponente é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações e ou documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

14 3 Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário e local anteriormente estabelecidos, desde que não haja comunicação expressa do Pregoeiro em sentido contrário.

14 4 – A Administração Municipal poderá optar por apenas uma proposta, rejeitá-las todas, anular ou revogar a Licitação, nos casos previstos em Lei, sem que, por este motivo, tenham os participantes direito a qualquer reclamação ou indenização.

14 5 – Os casos omissos ao presente edital serão dirimidos pela Comissão de Licitações.

Paverama, 16 de janeiro de 2013.

VANDERLEI MARKUS
Prefeito Municipal

**ANEXO 01 – DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATOS IMPEDITIVOS
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 001/2013**

(Nome da Empresa), CNPJ/MF Nº. (000), sediada (Endereço Completo), declara, sob as penas da Lei, que até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente processo, não havendo nenhum impedimento para licitar ou contratar com a administração pública, especialmente quanto ao previsto nos Art. 87 e 88 da Lei de Licitações nº 8.666/93 e posteriores alterações, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

(Local e Data)

(Nome e Número da Carteira de Identidade do Declarante)

OBS.: Emitir declaração preferencialmente em papel timbrado da empresa proponente e **carimbada com o número do CNPJ.**

**ANEXO 02 – DECLARAÇÃO QUE NÃO EMPREGA MENOR
PREGÃO ELETRÔNICO Nº. 001/2013**

....., inscrito no CNPJ sob Nº
....., por intermédio de seu representante legal, o Sr(a).
....., portador(a) da Carteira de Identidade Nº e do CPF Nº
....., **DECLARA**, para fins do disposto no inciso V do Art. 27 da Lei Nº 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei Nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz ().

.....
(data)

.....
(representante legal)

(Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima)

ANEXO 03 - CARTA-PROPOSTA PARA FORNECIMENTO

À Prefeitura do Município de Paverama

Prezados Senhores,

Ref.: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2013 - Comissão de Licitação - Carta-Proposta de Fornecimento.

Apresentamos nossa proposta para fornecimento dos Itens abaixo discriminados, conforme Capítulo I, item 1.1, do instrumento convocatório da licitação em epígrafe.

Item	Quantia	Objeto	Marca	Valor Unitário	Valor Global

1. IDENTIFICAÇÃO DO CONCORRENTE:

RAZÃO SOCIAL:

CNPJ e INSCRIÇÃO ESTADUAL:

REPRESENTANTE E CARGO:

CARTEIRA DE IDENTIDADE E CPF:

ENDEREÇO e TELEFONE:

AGÊNCIA e Nº DA CONTA BANCÁRIA

2. CONDIÇÕES GERAIS

2.1. A proponente declara conhecer os termos do instrumento convocatório que rege a presente licitação.

PREÇO (READEQUADO AO LANCE VENCEDOR)

Deverá ser cotado, preço unitário e total do lote único, de acordo com o estipulado no Edital. A proposta terá validade de 60 (sessenta) dias, a partir da data de abertura do pregão.

A entrega deverá ser de acordo com o cronograma estipulado pela Secretaria Municipal de Educação e Cultura.

2.2 - O preço proposto acima contempla todas as despesas necessárias ao pleno fornecimento, tais como os encargos (obrigações sociais, impostos, taxas etc.), cotados separados e incidentes sobre o fornecimento.

LOCAL E DATA

ASSINATURA E CARIMBO DA PROPONENTE