



EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL N° 054/14

Município de Três Coroas
Tipo de Julgamento: menor preço por item
Processo n° 5730/14

Edital de pregão presencial para o Registro de Preços com validade de 12 meses para o fornecimento de alimentos diversos para uso da Administração Municipal.

O PREFEITO MUNICIPAL DE TRÊS COROAS, no uso de suas atribuições, torna público, para o conhecimento dos interessados, **que às 13 horas do dia 07 do mês de Janeiro do ano de 2015**, na sala de reuniões da Prefeitura Municipal, localizada na Av. João Correa, n° 380, centro, se reunirão o pregoeiro e a equipe de apoio, designados pela Portaria n° 427/14, de 01/08/2014, com a finalidade de receber propostas e documentos de habilitação, objetivando o Registro de Preços dos produtos descritos no item 1, processando-se essa licitação nos termos da Lei Federal n°. 10.520, de 17/07/2002, com aplicação subsidiária da Lei Federal n° 8.666/93. Estão à disposição, este edital e seus anexos, no seguinte site: www.trescoroas.rs.gov.br.

1. DO OBJETO

1.1. Constitui objeto da presente licitação o registro de preços de alimentos diversos, para suprir necessidades da Administração Municipal, conforme descritos e especificados no Anexo 01 – Termo de Referência.

1.2. Caso algum licitante opte por autenticação de documentos na Prefeitura Municipal de Três Coroas, estes deverão ser autenticados até 1 (um) dia útil anterior ao marcado para realização da sessão de lances do pregão, descrito no preâmbulo deste edital, conforme disposto no item 15.5.

2. DA APRESENTAÇÃO DOS ENVELOPES

2.1. Para participação no certame, a licitante, além de atender ao disposto no item 7 deste edital, deverá apresentar a sua proposta de preço e documentos de habilitação em envelopes distintos, não transparentes, identificados, respectivamente, como de n° 1 e n° 2, para o que se sugere a seguinte inscrição:

AO MUNICÍPIO DE TRÊS COROAS EDITAL DE PREGÃO N° 054/14 ENVELOPE N° 01 – PROPOSTA PROPONENTE (NOME COMPLETO)	AO MUNICÍPIO DE TRÊS COROAS EDITAL DE PREGÃO N° 054/14 ENVELOPE N° 02 – DOCUMENTAÇÃO PROPONENTE (NOME COMPLETO)
--	--

3. DA REPRESENTAÇÃO E DO CREDENCIAMENTO

3.1. A licitante deverá apresentar-se para credenciamento junto ao pregoeiro, diretamente, por meio de seu representante legal, ou através de procurador regularmente constituído, que devidamente identificado e credenciado, será o único admitido a intervir no procedimento licitatório, no interesse da representada.

3.1.1. A identificação será realizada, exclusivamente, através da apresentação de documento de identidade.



3.2. A documentação referente ao credenciamento de que trata o item 3.1 deverá ser apresentada fora dos envelopes.

3.3. O credenciamento será efetuado da seguinte forma:

a) se representada diretamente, por meio de dirigente, proprietário, sócio ou assemblado, deverá apresentar:

a.1) cópia do respectivo Estatuto ou Contrato Social em vigor, devidamente registrado;

a.2) documento de eleição de seus administradores, em se tratando de sociedade comercial ou de sociedade por ações;

a.3) inscrição do ato constitutivo, acompanhado de prova de diretoria em exercício, no caso de sociedade civil;

a.4) decreto de autorização, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura e para prática de todos os demais atos inerentes ao certame, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País;

a.5) registro comercial, se empresa individual.

Observação 1: Em qualquer dos casos acima, deverá ser apresentado original ou cópia autenticada por tabelião ou servidor público da Prefeitura Municipal de Três Coroas, ou, ainda, publicação em órgão da imprensa oficial.

b) Se representada por procurador, deverá apresentar:

b.1) instrumento público ou particular de procuração, este com a firma do outorgante reconhecida, em que conste os requisitos mínimos previstos no art. 654, §1º, do Código Civil, em especial o nome da empresa outorgante e de todas as pessoas com poderes para a outorga de procuração, o nome do outorgado e a indicação de amplos poderes para dar lance(s) em licitação pública; ou

b.2) carta de credenciamento outorgado pelos representantes legais da licitante, com reconhecimento de firma, comprovando a existência dos necessários poderes para formulação de propostas e para prática de todos os demais atos inerentes ao certame.

Observação 1: Em ambos os casos (b.1 e b.2), o instrumento de mandato deverá estar acompanhado do ato de investidura do outorgante como representante legal da empresa.

Observação 2: Caso o contrato social ou o estatuto determinem que mais de uma pessoa deva assinar a carta de credenciamento para o representante da empresa, a falta de qualquer uma invalida o documento para os fins deste procedimento licitatório.

3.4. Para exercer os direitos de ofertar lances e/ou manifestar intenção de recorrer, é obrigatória a licitante fazer-se representar em todas as sessões públicas referentes à licitação.

3.5. A pessoa jurídica que pretender se utilizar dos benefícios previstos nos art. 42 à 45 da Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006, disciplinados nos itens 6.15 à 6.18 e 7.3, deste edital, deverão apresentar, fora dos envelopes, no momento do credenciamento, declaração, **firmada por contador, com reconhecimento de firma**, de que se enquadra como microempresa ou empresa de pequeno porte ou cooperativa.

3.6. Apresentar, ainda, declaração de que cumprem plenamente os requisitos de habilitação, conforme modelo do Anexo 04.

4. DO RECEBIMENTO E ABERTURA DOS ENVELOPES

4.1. No dia, hora e local, mencionados no preâmbulo deste edital, na presença das licitantes e demais pessoas presentes à sessão do pregão, o pregoeiro, inicialmente, receberá os envelopes n°s 01 – PROPOSTA e 02 – DOCUMENTAÇÃO.



4.2. Uma vez encerrado o prazo para a entrega dos envelopes acima referidos, não será aceita a participação de nenhuma licitante retardatária.

4.3. O pregoeiro realizará o credenciamento das interessadas, as quais deverão:

- a) comprovar, por meio de instrumento próprio, poderes para formulação de ofertas e lances verbais, bem como para a prática dos demais atos do certame;
- b) apresentar, ainda, declaração de que cumprem plenamente os requisitos de habilitação.

5. PROPOSTA DE PREÇO

5.1. O envelope nº 01 deverá conter a proposta com:

- a) razão social da empresa;
- b) planilha indicativa de valor unitário e total do produto cotado, em conformidade com a descrição e quantidades constantes no Anexo 01 – Termo de Referência;
- c) Marca do produto cotado, quando houver;
- d) Valor global da proposta.

Observações:

- a) A proposta terá validade durante todo o período do registro de preços, independentemente de ausência ou especificação diversa;
- b) Quaisquer inserções que visem modificar, extinguir ou criar direitos, sem previsão no edital, serão tidas como inexistentes, aproveitando-se a proposta no que não for conflitante com o instrumento convocatório;
- c) Os preços já deverão estar onerados dos impostos e deduzidos de eventuais descontos ou vantagens, frete CIF.
- d) Serão considerados, para fins de julgamento, os valores constantes no preço até, no máximo, duas casas decimais após a vírgula, sendo desprezadas as demais, se houver, também em eventual contratação.
- e) Os licitantes que ofertarem alimentos da letra A deverão informar o número de registro do produto junto ao SIF/CISPOA ou MA/MS na proposta, e as entregas deverão ser realizadas em carro refrigerado.

6. DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

6.1. Verificadas a conformidade com os requisitos estabelecidos neste edital, a autora da oferta de valor mais baixo e as das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela poderão fazer novos lances, verbais e sucessivos, na forma dos itens subsequentes, até a proclamação da vencedora.

6.2. Não havendo, pelo menos, 03 (três) ofertas nas condições definidas no subitem 6.1, poderão as autoras das melhores propostas, até o máximo de 03 (três), oferecer novos lances, verbais e sucessivos, quaisquer que sejam os preços oferecidos em suas propostas escritas.

6.3. No curso da sessão, as autoras das propostas que atenderem aos requisitos dos itens anteriores serão convidadas, individualmente, a apresentarem novos lances, verbais e sucessivos, em valores distintos e decrescentes, a partir da autora da proposta classificada em segundo lugar, até a proclamação da vencedora.

6.4. Caso duas ou mais propostas iniciais apresentem preços iguais, será realizado sorteio para determinação da ordem de oferta dos lances.

6.5. A oferta dos lances deverá ser efetuada no momento em que for conferida a palavra à licitante, obedecida a ordem prevista nos itens 6.3 e 6.4.

6.5.1. Dada a palavra a licitante, esta disporá de 20s (vinte segundos) para apresentar nova proposta.



Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de Três Coroas
licitacoes@pmtcoroas.com.br



6.6. É vedada a oferta de lance com vista ao empate.

6.7. Não poderá haver desistência dos lances já ofertados, sujeitando-se a proponente desistente às penalidades constantes no item 12 deste edital.

6.8. O desinteresse em apresentar lance verbal, quando convocada pelo pregoeiro, implicará na exclusão da licitante da etapa competitiva e, conseqüentemente, no impedimento de apresentar novos lances, sendo mantido o último preço apresentado pela mesma, que será considerado para efeito de ordenação das propostas.

6.9. Caso não seja ofertado nenhum lance verbal, será verificada a conformidade entre a proposta escrita de menor preço unitário e o valor estimado para a aquisição, podendo o pregoeiro negociar diretamente com a proponente para que seja obtido preço melhor.

6.10. O encerramento da etapa competitiva dar-se-á quando, convocadas pelo pregoeiro, as licitantes manifestarem seu desinteresse em apresentar novos lances.

6.11. Encerrada a etapa competitiva e ordenadas as ofertas, de acordo com o menor preço apresentado, o pregoeiro verificará a aceitabilidade da proposta de valor mais baixo, comparando-a com os valores consignados em planilha de custos, decidindo motivadamente a respeito.

6.12. A classificação dar-se-á pela ordem crescente de preços propostos e aceitáveis. Será declarada vencedora a licitante que ofertar o menor preço unitário, desde que a proposta tenha sido apresentada de acordo com as especificações deste edital e seja compatível com o preço de mercado.

6.13. Serão desclassificadas as propostas que:

- a) não atenderem às exigências contidas no objeto desta licitação;
- b) contiverem opções de preços alternativos;
- c) forem omissas em pontos essenciais, de modo a ensejar dúvidas;
- d) se oponham a qualquer dispositivo legal vigente, bem como as que não atenderem aos requisitos do item 5;
- e) apresentarem preços manifestamente inexequíveis.

Observação: Quaisquer observações na proposta que visem modificar, extinguir ou criar direitos, sem previsão no edital, serão tidas como inexistentes, aproveitando-se a proposta no que não for conflitante com o instrumento convocatório.

6.14. Não serão consideradas, para julgamento das propostas, vantagens não previstas no edital.

6.15. Encerrada a sessão de lances, será verificada a ocorrência do empate ficto, previsto no art. 44, § 2º, da Lei Complementar 123/06, sendo assegurada, como critério do desempate, preferência de contratação para as microempresas, as empresas de pequeno porte, ou cooperativas que atenderem ao item 3.5, deste edital.

6.15.1 Entende-se como empate ficto aquelas situações em que as propostas apresentadas pela microempresa, empresa de pequeno porte, ou cooperativa, sejam superiores em até 5% (cinco por cento) à proposta de menor valor.

6.16. Ocorrendo o empate, na forma do item anterior, proceder-se-á da seguinte forma:

a) A microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa detentora da proposta de menor valor será convocada para apresentar, no prazo de 5 (cinco) minutos, nova proposta, inferior aquela, até então, de menor preço, situação em que será declarada vencedora do certame.

b) Se a microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa, convocada na forma da alínea *a* deste item, não apresentar nova proposta, inferior à de menor preço, será facultada, pela ordem de classificação, às demais microempresas, empresas de pequeno porte ou cooperativas remanescentes, que se enquadrarem na hipótese do item 6.15.1 deste edital, a apresentação de nova proposta, no prazo previsto na alínea *a* deste item.

6.17. Se nenhuma microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa satisfizer as exigências do item 6.16 deste edital, será declarado vencedor do certame o licitante detentor da proposta originariamente de menor valor.



6.18. O disposto nos itens 6.15 a 6.17, deste edital, não se aplica às hipóteses em que a proposta de menor valor inicial tiver sido apresentada por microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa.

6.19. Da sessão pública do pregão será lavrada ata circunstanciada, contendo, sem prejuízo de outros, o registro das licitantes credenciadas, as propostas escritas e verbais apresentadas, na ordem de classificação, e análise da documentação exigida para habilitação e os recursos interpostos.

6.20. A sessão pública não será suspensão, salvo motivo excepcional, devendo todas e quaisquer informações acerca do objeto serem esclarecidas previamente junto ao setor de Licitações deste Município, conforme subitem 13.1 deste edital.

6.21. Caso haja necessidade de adiamento da sessão pública, será marcada nova data para continuação dos trabalhos, devendo ficar intimadas, no mesmo ato, os licitantes presentes.

7. DA HABILITAÇÃO

7.1. Para fins de habilitação neste pregão, o licitante deverá apresentar dentro do ENVELOPE Nº 02, os seguintes documentos:

7.1.1. Declaração que atende ao disposto no artigo 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal, conforme o modelo do Decreto Federal nº 4.358-02;

7.1.2. HABILITAÇÃO JURÍDICA:

- a) registro comercial no caso de empresa individual;
- b) prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ/MF);
- c) ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
- d) decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

Observação: Será dispensada da apresentação, no envelope de habilitação, dos documentos referidos no item 7.1.2, à empresa que já os houver apresentado no momento do credenciamento, previsto no item 3 deste edital.

7.1.3. REGULARIDADE FISCAL

- a) prova de regularidade com a Fazenda Federal e Procuradoria Geral da Fazenda Nacional (certidão conjunta);
- b) prova de regularidade com a Fazenda Estadual;
- c) prova de regularidade com a Fazenda Municipal da sede do licitante;
- d) Certificado de Regularidade ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS);
- e) Alvará sanitário;
- f) Alvará de localização;
- g) Os licitantes que ofertarem algum dos itens da letra C - Pães do Anexo I deverão apresentar o "Alvará de Saúde", expedido pela Coordenadoria Estadual de Saúde, identificando o ramo de atividade da empresa na área de Panificação.

7.1.4. REGULARIDADE TRABALHISTA

- a) Prova de Inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943.



7.2. A microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa que atender ao item 3.5, que possuir restrição em qualquer dos documentos de **regularidade fiscal**, previstos no item 7.1.3, deste edital, terá sua habilitação condicionada à apresentação de nova documentação, que comprove a sua regularidade em dois dias úteis, a da sessão em que foi declarada como vencedora do certame.

7.2.1. O prazo de que trata o item anterior poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, a critério da Administração, desde que seja requerido pelo interessado, de forma motivada e durante o transcurso do respectivo prazo.

7.2.2. Ocorrendo a situação prevista no item 7.3, a sessão do pregão será suspensa, podendo o pregoeiro fixar, desde logo, a data em que se dará continuidade ao certame, ficando os licitantes já intimados a comparecer ao ato público, a fim de acompanhar o julgamento da habilitação.

7.2.3. O benefício de que trata o item 7.3 não eximirá a microempresa, empresa de pequeno porte, ou cooperativa da apresentação de todos os documentos, ainda que apresentem alguma restrição.

7.2.4. A não regularização da documentação, no prazo fixado no item 7.3, implicará na inabilitação do licitante e a adoção do procedimento previsto no item 8.2, sem prejuízo das penalidades previstas no item 12.1, alínea *a*, deste edital.

7.3. O envelope de documentação que não for aberto ficará em poder do pregoeiro pelo prazo de 60 (sessenta) dias, a contar da homologação da licitação, devendo o licitante retirá-lo, após aquele período, no prazo de 5 (cinco) dias, sob pena de inutilização do envelope.

8. DA ADJUDICAÇÃO

8.1. Constatado o atendimento das exigências fixadas no edital, à licitante que ofertar o menor preço será declarada vencedora, sendo-lhe adjudicado o objeto do certame.

8.2. Em caso de desatendimento às exigências habilitatórias, o pregoeiro inabilitará a licitante e examinará as ofertas subsequentes e qualificação das licitantes, na ordem de classificação e, assim, sucessivamente, até a apuração de uma que atenda ao edital, sendo a respectiva licitante declarada vencedora, ocasião em que o pregoeiro poderá negociar diretamente com a proponente para que seja obtido preço melhor.

8.3. Encerrado o julgamento das propostas e da habilitação, o pregoeiro proclamara a vencedora, e, a seguir, proporcionará às licitantes a oportunidade para manifestarem a intenção de interpor recurso, esclarecendo que a falta dessa manifestação expressa, imediata e motivada, importará na decadência do direito de recorrer por parte da licitante.

9. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

9.1. Tendo o licitante manifestado motivadamente, na sessão o pregão, a intenção de recorrer, esta terá o prazo de 03 (três) dias corridos para apresentação das razões de recurso.

9.2. Constará na ata da sessão a síntese das razões de recurso apresentadas, bem como o registro de que todas as demais licitantes ficaram intimadas para, querendo, manifestarem-se sobre as razões do recurso no prazo de 03 (três) dias corridos, após o término do prazo da recorrente, proporcionando-se, a todas, vista imediata do processo.

9.3. A manifestação expressa da intenção de interpor recurso e da motivação, na sessão pública do pregão, são pressupostos de admissibilidade dos recursos.

9.4. O recurso será dirigido à autoridade superior, por intermédio daquela que praticou o ato recorrido, a qual poderá, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, reconsiderar sua decisão ou fazê-lo subir, acompanhando de suas razões, devendo, neste caso, a decisão ser proferida dentro do prazo de 5 (cinco) dias úteis, contado da subida do recurso, sob pena de responsabilidade daquele que houver dado causa à demora.



10. DOS PRAZOS

10.1. Esgotados todos os prazos recursais, a Administração, no prazo de 05 (cinco) dias, convocará a vencedora para assinar a Ata do Registro de Preços, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste edital.

10.2. O prazo de que trata o item 10.1 poderá ser prorrogado, uma vez e pelo mesmo período, desde que seja requerido de forma motivada e durante o transcurso do respectivo prazo.

11. DAS AMOSTRAS

11.1. As empresas vencedoras deverão apresentar amostras dos itens no prazo máximo de 02 dias úteis após o término da sessão de lances, nos seguintes endereços:

a) Itens 01 à 12 e 20 à 69: Secretaria Municipal de Educação e Cultura, sito na Rua Mundo Novo, nº 130, bairro Centro, telefone para contato: 51-3546-1418.

b) Itens 13 à 19 e 70 à 88: CRAS, sito na Rua Rua Rui Barbosa, nº 112, bairro Centro, telefone para contato: 51-3546-1895.

11.2. Juntamente com as amostras, deverá ser apresentado ficha técnica de cada produto, contendo nome do produto, marca, número do registro no MA ou MS, componentes do produto, tipo de embalagem, modo de preparo, rendimento, per capita, padrões técnicos (padrões físicos/químicos), padrões microbiológicos, validade, método de armazenamento e conservação.

12. DA ENTREGA, LOCAIS E VALIDADE DOS PRODUTOS

12.1. As entregas deverão ser efetuadas conforme descrito abaixo, em horário de funcionamento dos órgãos municipais (escolas, postos de saúde, etc.):

a) Itens da letra A - Carnes e Alimentos que necessitem de refrigeração: As entregas deverão ser realizadas no último dia útil de cada semana, carro refrigerado que preserve as características do produto;

b) Itens da letra B - Frutas e Verduras: As entregas deverão ser realizadas no primeiro dia útil de cada semana, em transporte adequado, sem o uso de caixas de madeira para o armazenamento;

c) Itens da letra C – Pães: As entregas deverão ser realizadas no primeiro dia útil de cada semana.

12.2. As entregas deverão ser efetuadas pelas empresas vencedoras nos órgãos municipais espalhados por todo o Município, inclusive no interior quando necessário.

12.3. Os produtos devem ter a sua validade na entrega de no mínimo 90% de vida útil prevista pelo produtor e/ou fabricante.

12.4. A rotulagem e embalagem devem atender a legislação específica e ao Código de Defesa do Consumidor.

12.5. Os produtos deverão estar em perfeitas e adequadas condições de consumo, não podendo ter substâncias estranhas ao solicitado, sob pena de não serem aceitos, e quando constatado posteriormente qualquer defeito que comprometa o seu consumo será devolvido, devendo ser substituído por outro, sem ônus ao Município.

12.6. As quantidades de cada entrega bem como o local das entregas serão fornecidos pela Secretaria Municipal.

12.7. As entregas dos itens da letra A deverão ser efetuadas em carro refrigerado e os produtos devem conter os registros no SIF/CISPOA ou MA/MS.

13. DO PAGAMENTO



13.1. O pagamento será efetuado mensalmente, até o 10º dia útil do mês subsequente ao da entrega dos produtos, mediante apresentação de nota fiscal/fatura, aprovada pelo servidor encarregado do recebimento de cada Secretaria Municipal responsável.

13.2. Ocorrendo atraso no pagamento, os valores serão corrigidos monetariamente pelo IGPM/FGV do período, ou outro índice que vier a substituí-lo, e a Administração compensará a contratada com juros de 0,5% ao mês, *pro rata*.

13.3. A nota fiscal/fatura emitida pelo fornecedor deverá conter, em local de fácil visualização, a indicação do número do processo e o número do pregão, a fim de acelerar o trâmite de recebimento do material e posterior liberação do documento fiscal para pagamento.

14. DAS PENALIDADES

14.1. Pelo inadimplemento das obrigações, seja na condição de participante do pregão ou da contratante, as licitantes, conforme a infração, estarão sujeitas às seguintes penalidades:

a) deixar de apresentar a documentação exigida no certame: *suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração pelo prazo de 2 (dois) anos e multa de 10% sobre o valor estimado da contratação;*

b) manter comportamento inadequado durante o pregão: *afastamento do certame e suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração pelo prazo de 2 anos;*

c) deixar de manter a proposta (recusa injustificada para contratar): *suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração pelo prazo de 5 anos e multa de 10% sobre o valor estimado da contratação;*

d) executar o contrato com irregularidades, passíveis de correção durante a execução e sem prejuízo ao resultado: *advertência;*

e) executar o contrato com atraso injustificado, até o limite de 30 (trinta) dias, após os quais será considerado como inexecução contratual: *multa diária de 0,5% sobre o valor atualizado do contrato;*

f) inexecução parcial do contrato: *suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração pelo prazo de 3 anos e multa de 8% sobre o valor correspondente ao montante não adimplido do contrato;*

g) inexecução total do contrato: *suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração pelo prazo de 5 anos e multa de 30% sobre o valor atualizado do contrato;*

h) causar prejuízo material resultante diretamente de execução contratual: *declaração de inidoneidade cumulada com a suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração Pública pelo prazo de 5 anos e multa de 10% sobre o valor atualizado do contrato.*

14.2. As penalidades serão registradas no cadastro da contratada, quando for o caso.

14.3. Nenhum pagamento será efetuado pela Administração enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que for imposta ao fornecedor em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

15. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

15.1. Quaisquer informações ou dúvidas de ordem técnica, bem como aquelas decorrentes de interpretação do edital, deverão ser solicitadas por escrito, ao Município de Três Coroas, setor de Licitações, sito na Av. João Correa, nº 380, ou pelo telefone/fax 51-3546-7800, no horário compreendido entre às 12 e 19 horas, de segunda à quinta-feira e das 9 às 16 horas em sexta-feira, preferencialmente, com antecedência mínima de 03 (três) dias da data marcada para recebimento dos envelopes.

15.2. Os questionamentos recebidos e as respectivas respostas com relação ao presente Pregão encontrar-se-ão à disposição de todos os interessados no Município, setor de Licitações.



Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de Três Coroas
licitacoes@pmtcoroas.com.br



15.3. Ocorrendo decretação de feriado ou qualquer fato superveniente que impeça a realização de ato do certame na data marcada, a data constante deste edital será transferida, automaticamente, para o primeiro dia útil ou de expediente normal subsequente ao ora fixado.

15.4. Para agilização dos trabalhos, solicita-se que as licitantes façam constar na documentação o seu endereço, *e-mail* e os números de fax e telefone.

15.5. Todos os documentos exigidos no presente instrumento convocatório poderão ser apresentados em original ou por qualquer processo de cópia autenticada por tabelião, ou por servidor da Administração, ou ainda, publicação em órgão da imprensa oficial. Os documentos extraídos de sistemas informatizados (internet) ficarão sujeitos à verificação da autenticidade de seus dados pela Administração.

15.5.1. Caso opte por autenticação dos documentos na Prefeitura Municipal de Três Coroas, estes deverão ser autenticados até 1 (um) dia útil anterior ao marcado para abertura dos documentos de habilitação, conforme estabelecido no preâmbulo deste edital.

15.5.2. Não será aceito nenhum documento autenticado por servidores públicos do Município de Três Coroas com data posterior ao descrito no item anterior.

15.5.3. O disposto nos itens 15.5.1 e 13.5.2 não se aplica para documentos autenticados por cartórios ou tabelionatos, ou seja, serão aceitos documentos autenticados com data do dia de realização deste pregão somente se estes forem autenticados em cartórios ou tabelionatos.

15.6. Após a apresentação da proposta, não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo pregoeiro.

15.7. A Administração poderá revogar a licitação por razões de interesse público, devendo anulá-la por ilegalidade, em despacho fundamentado, sem a obrigação de indenizar (art. 49 da Lei Federal nº 8.666/93).

15.8. Fica eleito o Foro da Comarca de Três Coroas para dirimir quaisquer litígios oriundos da licitação e do contrato pela decorrente, com expressa renúncia a outro qualquer, por mais privilegiado que seja.

15.9. O presente edital poderá ser acessado na rede mundial de computadores (internet) no site www.trescoroas.rs.gov.br.

15.10. São anexos deste edital:

Anexo 01 – Termo de Referência

Anexo 02 – Modelo de Proposta de Preços

Anexo 03 – Modelo de Credenciamento

Anexo 04 – Declaração de Cumprimento aos Requisitos de Habilitação

Anexo 05 – Declaração de ME/EPP/COOP.

Três Coroas, 10 de Dezembro de 2014.

Rogério Grade
Prefeito Municipal



ANEXO 01 – TERMO DE REFERÊNCIA

PREGÃO N° 054/14
PROCESSO N° 5730/14

Item	Qtde.	Unid.	Descrição	R\$ Unit.
A – CARNES E ALIMENTOS QUE NECESSITAM DE REFRIGERAÇÃO				
1	8.500	kg	Carne bovina de 2º moída com as seguintes classificações: A) ser proveniente de animais para corte com peso entre 14 e 20 arrobas, em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária em frigoríficos ou matadouros; B) apresentar livre de parasitas e de qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, ser isenta de cartilagem, de ossos, oponervos e gordura em excesso; C) apresentar o padrão congelado, cuja temperatura não poderá ultrapassar -18° C no centro da embalagem, a embalagem não deverá conter resíduo aquoso. Comprovação de inspeção veterinária. Embalagem de polietileno com 1 kg.	15,50
2	19.050	kg	Filé de frango, extraído da coxa e da sobre-coxa de frango. Embalagem de polietileno atóxico com 1 kg, lacrada.	11,50
3	4.100	kg	Salsicha de frango, composta de carne de frango, com condimentos triturados, misturados e cozidos, com aspecto característico e boa qualidade, isenta de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em embalagem de 3 kg em sistema à vácuo, pesando aproximadamente 50 gramas por unidade. Comprovação da inspeção veterinária, com prazo de validade mínima de 30 dias após fabricação comprovada de entrega.	8,60
4	1.500	kg	Bife de carne de gado, primeira, com as seguintes classificações: A) ser proveniente de animais para corte com peso entre 14 e 20 arrobas, em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária em frigoríficos ou matadouros; B) apresentar livre de parasitas e de qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, ser isenta de cartilagem, de ossos, oponervos e gordura em excesso; C) apresentar o padrão congelado, cuja temperatura não poderá ultrapassar - 18° C no centro da embalagem, a embalagem não deverá conter resíduo aquoso. Comprovação de inspeção veterinária. Embalagem de polietileno atóxico com 1Kg.	19,50
5	8.000	kg	carne segunda, sem osso, em iscas, com as seguintes classificações: A) ser proveniente de animais para corte com peso entre 14 e 20 arrobas, em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária em frigoríficos ou matadouros; B) apresentar livre de parasitas e de qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, ser isenta de cartilagem, de ossos, oponervos e gordura em excesso; C) apresentar o padrão congelado, cuja temperatura não poderá ultrapassar -18° C no centro da embalagem, a embalagem não deverá conter resíduo aquoso, não sendo aceita carne congelada. Comprovação de inspeção veterinária. Embalagem de polietileno atóxico com 1 kg.	15,50
6	2.050	kg	Queijo tipo lanche, fatiado, produto elaborado unicamente com leite de vaca, com aspecto de massa semi-dura, cor branco creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado próprio, umidade máxima de 58%p/p e lipídio de leite mínimo de 28%p/p. Embalagem de polietileno atóxico com 1 kg.	19,50
7	500	kg	Cação em postas, íntegro, sem pele, sem cartilagem, sem espinhas. Congelado. Aspecto, cor, odor, sabor e textura próprios da espécie. Livre de manchas e parasitas, sem sinal de decomposição. Acondicionamento em saco plástico, atóxico, lacrado, com rótulo conforme legislação vigente. Embalagem contendo 1Kg.	19,80
8	1.720	pct	Massa de pastel, tipo (pastelina), tamanho médio, pacotes de 500 g, média, com aproximadamente 30 fatias, íntegros, que que contenham data de fabricação e validade e informação nutricional.	4,20
9	4.800	l	logurte tipo natural, litro	3,95
10	15.500	l	logurte, litro sabor morango. Embalagem com 1 litro.	3,98
11	3.900	pot	Requeijão cremoso, temperatura de conservação 0 a 4°C, pote com 200g.	3,98
12	80	ban	logurte de soja, bandeja, sabor morango, isento de lactose e colesterol, 100% vegetal, com 4 unidades.	5,99
13	50	kg	bife de carne de gado, primeira, com as seguintes classificações: A) ser proveniente de animais para corte com peso entre 14 e 20 arrobas, em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária em frigoríficos ou matadouros; B) apresentar livre de parasitas e de qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, ser isenta de cartilagem, de ossos, oponervos e gordura em excesso; C) apresentar o padrão resfriada, cuja temperatura não poderá ultrapassar 7° C no centro da embalagem, a embalagem não deverá conter resíduo aquoso, não sendo aceita carne congelada. Comprovação de inspeção veterinária. Embalagem de polietileno atóxico com 1 kg.	19,50
14	150	kg	carne bovina fresca de 2º moída com as seguintes classificações: A) ser proveniente de animais para corte com peso entre 14 e 20 arrobas, em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária em frigoríficos ou matadouros; B) apresentar livre de parasitas e de qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, ser isenta de cartilagem, de ossos, oponervos e gordura em excesso; C) apresentar o	15,50



Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de Três Coroas
licitacoes@pmtcoroas.com.br



			padrão resfriada, cuja temperatura não poderá ultrapassar 7° C no centro da embalagem, a embalagem não deverá conter resíduo aquoso. Comprovação de inspeção veterinária. Embalagem de polietileno atóxico com 1 kg.	
15	50	kg	carne segunda, sem osso, em iscas, com as seguintes classificações: A) ser proveniente de animais para corte com peso entre 14 e 20 arrobas, em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária em frigoríficos ou matadouros; B) apresentar livre de parasitas e de qualquer substância que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração, ser isenta de cartilagem, de ossos, otonervos e gordura em excesso; C) apresentar o padrão resfriada, cuja temperatura não poderá ultrapassar 7° C no centro da embalagem, a embalagem não deverá conter resíduo aquoso, não sendo aceita carne congelada. Comprovação de inspeção veterinária. Embalagem de polietilenoatóxico com 1 kg.	15,50
16	100	ban	iogurte bandeja, sabor morango.	3,95
17	500	l	iogurte, litro sabor coco. Embalagem com 1 litro.	3,98
18	250	emb	Presunto magro, tipo cozido, fatiado (20g/fatia) ingredientes carne suína, sem capa de gordura, temperatura conservação 0 a 4°C. Embalagem com 500g.	19,00
19	50	emb	Ricota fresca sem sal, elaborada a partir do soro do leite, rica em albumina e lactoglobulina. Embalagem plástica contendo 250 gramas do produto.	6,50
B – FRUTAS E VERDURAS				
20	600	kg	Beterraba in natura, sem folhas, de primeira, bulbos tamanho médio, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa.	2,00
21	3.500	kg	Cebola in natura, tamanho médio, uniforme, sem ferimentos ou defeitos, tenra e com brilho, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas.	2,10
22	2.100	kg	Batata inglesa nova, tamanho médio, uniformes, inteiras, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa.	2,00
23	1.100	kg	Cenoura in natura, sem folhas, de primeira, tamanho médio, sem ferimentos ou defeitos, tenras, sem corpos estranhos ou terra aderidos à superfície externa.	2,00
24	2.000	un	Couve-flor, com peso mínimo de 1,300 kg, in natura, com folhas, flores de coloração branca, compactas e fechadas, uniforme, fresca e sem manchas, turgescentes, intactas, firmes e bem desenvolvidas, sem fermento ou defeitos, livre de terra nas folhas externas.	3,50
25	12.000	kg	Maçã in natura, vermelha, nacional Fuji, frutos de tamanho médio, grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos, firmes, tenras e com brilho, não resfriada.	3,40
26	12.500	kg	Banana prata, in-natura, grau médio de amadurecimento.	2,80
27	9.000	kg	Tomate in natura, tipo salada, tamanho médio a grande, de primeira, com aproximadamente 60 % de maturação, sem ferimentos ou defeitos, tenros, sem manchas, com coloração uniforme e brilho.	3,90
28	3.200	mol	Tempero-verde, contendo: cebola, salsa e sálvia.	1,50
29	3.200	kg	Laranja, tipo valência, madura, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução do tamanho, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho.	1,30
30	6.600	kg	Mamão in natura, tipo formosa, com 80 a 90% de maturação, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho.	3,50
31	1.900	kg	Maçã argentina, frutos de tamanho médio, grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos, firmes, tenras e com brilho, não resfriada.	5,90
32	550	kg	Alho in natura, cabeças inteiras, dentes grandes e uniformes, firmes e com brilho.	14,00
33	3.300	kg	Abacaxi perola in natura, maduro, frutos de tamanho médio, aroma e sabor da espécie, uniformes, sem ferimentos ou defeitos, firmes.	3,80
34	1.300	kg	Moranga de boa qualidade, validade de 20 dias a contar da data de entrega.	1,60
35	1.700	kg	Melão tipo espanhol, com 80 a 90% de maturação, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos, firmes e com brilho.	3,00
36	1.100	kg	Pepino in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar manipulação, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	2,20
37	800	kg	Vagem in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar manipulação, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	8,00
38	850	kg	Pimentão verde de primeira, apresentando grau de maturação que permita suportar a manipulação, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	5,10
39	2.500	kg	Limão tipo bergamota, frutos de tamanho médio, grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos, firmes, tenras e com brilho.	3,20
40	280	kg	Batata-doce de primeira, in natura, apresentando grau de maturação que permita suportar manipulação, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	2,40
41	300	mol	Couve verde, folhas tamanho médio, aroma e sabor da espécie, sem ferimentos ou defeitos.	2,00
42	330	mol	Espinafre comum, primeira qualidade, in natura, molho	3,00
43	1.300	un	Alface crespa ou americana, de primeira qualidade, in natura, unidade.	1,10
44	1.800	kg	Brócolis americano, Kg	5,00



Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de Três Coroas
licitacoes@pmtcoroas.com.br



45	800	kg	Pêssego nacional, primeira qualidade, in natura, Kg	5,00
46	1.850	kg	Maracujá azedo, primeira qualidade, in natura, Kg	6,00
47	2.300	kg	Melancia, primeira qualidade, in natura, Kg.	1,30
48	1.400	kg	Caqui comum, primeira qualidade, in natura, Kg	3,50
49	1.600	kg	Pera williams, de primeira qualidade, in natura, kg	5,50
50	1.200	kg	Manga tommy, de primeira qualidade, in natura, kg	2,80
51	1.900	kg	Tomate italiano, Kg	5,00
52	4.500	dz	Ovos vermelhos de galinha, tamanho médio.	4,00
53	5.000	kg	Repolho in natura, tipo verde, tamanho médio, de primeira, cabeças fechadas, sem fermentos ou defeitos, tenros, sem manchas e com coloração uniforme.	1,00
C – PÃES E PRODUTOS DE PADARIA				
54	45.000	un	pão sovado, massinha doce, 60 g, com prazo mínimo de 5 dias para consumo após a fabricação, devendo constar impresso na embalagem a data de fabricação, data de validade, informações nutricionais e se contém ou não glúten.	0,55
55	15.000	un	pão sovado, massinha doce, 30 g, com prazo mínimo de 5 dias para consumo após a fabricação, devendo constar impresso na embalagem a data de fabricação, data de validade, informações nutricionais e se contém ou não glúten.	0,40
56	23.000	un	Pão massinha doce, tipo cuquinha, 60 g, com farofa característica sobre a cuquinha, ingredientes: farinha, açúcar, sal, fermento biológico, canela, ovos, leite e gordura vegetal, com prazo mínimo de 5 dias para consumo após a fabricação, data de validade, informações nutricionais e se contém ou não glúten.	0,70
57	8.000	un	Pão massinha doce, tipo cuquinha, 30 g, com farofa característica sobre a cuquinha, ingredientes: farinha, açúcar, sal, fermento biológico, canela, ovos, leite e gordura vegetal, com prazo mínimo de 5 dias para consumo após a fabricação, data de validade, informações nutricionais e se contém ou não glúten.	0,40
58	800	pct	Bolinho tipo inglês, 60 gramas, sabor chocolate, com prazo mínimo de 3 dias para consumo após a fabricação. Pacote contendo 25 unidades em saco plástico atóxico.	22,50
59	5.000	un	Bolinho tipo inglês, 60 gramas, sabor chocolate, com prazo mínimo de 3 dias para consumo após a fabricação, embalados unitariamente em saco plástico atóxico.	0,90
60	800	pct	Bolinho tipo inglês, 60 gramas, sabor laranja, com prazo mínimo de 3 dias para consumo, após a fabricação. Pacote contendo 25 unidades em saco atóxico.	22,50
61	3.000	un	Bolinho tipo inglês, 60 gramas, sabor laranja, com prazo mínimo de 3 dias para consumo após fabricação, embalados unitariamente em saco plástico atóxico.	0,90
62	800	pct	Bolinho tipo inglês, 60 gramas, com prazo mínimo de 3 dias para consumo após a fabricação. Pacote contendo 25 unidades em saco atóxico.	22,50
63	3.000	un	Bolinho tipo inglês, 60 gramas, com prazo mínimo de 3 dias para consumo após fabricação, embalados unitariamente em saco plástico atóxico.	0,90
64	45.000	un	Pão de hambúrguer integral, 40 gramas.	0,40
65	3.400	pct	Pão de forma fatiado, não deve apresentar tamanho irregular e não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão. Embalagem: Acondicionado em pacotes de polietileno transparente resistente, contendo 1 unidade de 500g, com aproximadamente 20 fatias. O pacote deverá estar fechado e rotulado com data de fabricação e prazo de validade. Prazo de validade: Mínimo de 4 dias. Data de fabricação: Máximo de 1 dia.	4,50
66	4.000	pct	Pão de forma fatiado integral, não deve apresentar tamanho irregular e não deverá estar amassado, queimado ou com manchas escuras na parte inferior do pão. Embalagem: Acondicionado em pacotes de polietileno transparente resistente, contendo 1 unidade de 500g, com aproximadamente 20 fatias. O pacote deverá estar fechado e rotulado com data de fabricação e prazo de validade. Prazo de validade: Mínimo de 4 dias. Data de fabricação: Máximo de 1 dia.	4,50
67	21.000	un	Pão de milho, embalado em saco atóxico, pesando aproximadamente 50g cada, com prazo mínimo de 3 dias para consumo após fabricação, devendo estar impresso na embalagem a data de fabricação, data de validade, ingredientes e informações nutricionais.	0,60
68	10.000	un	Pão de soja, embalado em saco atóxico, pesando aproximadamente 50g cada, com prazo mínimo de 3 dias para consumo após fabricação, devendo estar impresso na embalagem a data de fabricação, data de validade, ingredientes e informações nutricionais.	0,60
69	19.000	un	Pão de batata, formato redondo, sabor salgado, embalado em saco atóxico, pesando aproximadamente 50g cada, com prazo mínimo de 3 dias para consumo após fabricação, devendo estar impresso na embalagem a data de fabricação, data de validade, ingredientes e informações nutricionais.	0,60
70	3.000	un	Bolinho tipo inglês, 60 gramas, sabor chocolate com cobertura de chocolate. Prazo mínimo de 4 dias para consumo após a fabricação, embalados unitariamente em saco plástico atóxico. Data de Fabricação: Máximo de 1 dia.	1,00
71	2.000	un	Bolinho tipo inglês, 60 gramas, sabor milho, embalados unitariamente em saco plástico atóxico. Data de fabricação: Máxima de 1 dia. Validade mínima de 4 dias da data da entrega.	0,90
72	3.000	un	Bolinho tipo inglês, 60 gramas, sabor cenoura, com cobertura de chocolate, embalados unitariamente em saco plástico atóxico. Data de fabricação: Máximo de 1 dia. Validade	0,90



Estado do Rio Grande do Sul
Prefeitura Municipal de Três Coroas
licitacoes@pmtcoroas.com.br



			mínima de 4 dias a partir da data da entrega.	
73	300	un	Bolo de banana integral. Ingredientes: farinha de trigo integral, farinha de trigo, açúcar ou açúcar mascavo, ovos, leite, banana, óleo, fermento químico em pó, canela moída. Cada unidade deverá ter aproximadamente 1 kg. Embalagem: forma de papel para bolo e saco plástico atóxico. Data da fabricação: Máximo de 1 dia. Validade mínima de 5 dias a partir da data da entrega.	15,00
74	150	pct	Broa de Polvilho: Ingredientes: Polvilho doce, farinha de trigo, açúcar, leite, gordura (óleo, manteiga ou margarina) e fermento químico. Validade mínima de 15 dias a partir da data da entrega. Embalagem: Pacote de 400g.	3,00
75	500	un	Cuca com recheio de doce de leite com farofa característica sobre a cuca. Ingredientes: farinha, açúcar, sal, fermento biológico, canela, ovos, leite e gordura vegetal. Recheio: doce de leite. Embalado em saco atóxico com unidades de 500g, devendo constar impresso na embalagem a data da fabricação, data de validade, informações nutricionais e se contém ou não glúten. Data de fabricação: Máximo de 1 dia. Validade mínima de 5 dias a partir da data da entrega.	6,80
76	200	pct	Pão de forma fatiado integral, 450 gramas Data de Fabricação: Máximo de 1 dia. Validade mínima de 7 dias a partir da data da entrega.	4,50
77	3.000	pct	Pão de hambúrguer integral, 40 gramas, embalado em saco atóxico com 10 unidades em cada. Data de Fabricação: Máximo de 1 dia. Validade mínima de 7 dias a partir da data da entrega.	0,40
78	500	pct	Pão massinha doce, tipo cuquinha, 30 g, com farofa característica sobre a cuquinha, ingredientes: farinha, açúcar, sal, fermento biológico, canela, ovos, leite e gordura vegetal. embalado em saco atóxico com 10 unidades em cada, com prazo mínimo de 5 dias para consumo após a fabricação, devendo constar impresso na embalagem a data de fabricação, data de validade, informações nutricionais e se contém ou não glúten. Data de Fabricação: Máximo de 1 dia. Validade mínima de 7 dias a partir da data da entrega.	4,00
79	600	pct	Pão massinha doce, tipo cuquinha, 60 g, com farofa característica sobre a cuquinha, ingredientes: farinha, açúcar, sal, fermento biológico, canela, ovos, leite e gordura vegetal. embalado em saco atóxico com 10 unidades em cada, devendo constar impresso na embalagem a data de fabricação, data de validade, informações nutricionais e se contém ou não glúten. Data de Fabricação: Máximo de 1 dia. Validade mínima de 5 dias a partir da data da entrega.	7,00
80	300	pct	Pão sovado, massinha doce, 30 g, embalado em saco atóxico com 10 unidades em cada, com prazo mínimo de 5 dias para consumo após a fabricação, devendo constar impresso na embalagem a data de fabricação, data de validade, informações nutricionais e se contém ou não glúten. Data de Fabricação: Máximo de 1 dia. Validade mínima de 7 dias a partir da data da entrega.	4,00
81	800	pct	Pão sovado, massinha doce, 60 g, embalado em saco atóxico com 10 unidades em cada, com prazo mínimo de 5 dias para consumo após a fabricação, devendo constar impresso na embalagem a data de fabricação, data de validade, informações nutricionais e se contém ou não glúten. Data de Fabricação: Máximo de 1 dia. Validade mínima de 7 dias a partir da data da entrega.	5,50
82	300	un	Pizza. Ingredientes: farinha de trigo, ovos, leite, óleo, fermento químico em pó, açúcar, sal. Recheio: queijo mussarela, molho de tomate, cebola, pimentão, frango desfiado ou carne moída, orégano, manjericão. Data de Fabricação: Máximo de 1 dia. Validade mínima de 5 dias a partir da data da entrega.	18,00
83	150	pct	Rosca de milho. Validade mínima de 15 dias a partir da data da entrega. Embalagem: Pacote de 400g.	3,50
84	150	pct	Biscoito de canela. Validade mínima de 15 dias a partir da data da entrega. Embalagem: Pacote de 400g.	3,50
85	150	pct	Palito de mel. Validade mínima de 15 dias a partir da data da entrega. Embalagem: Pacote de 400g.	3,50
86	200	pct	Biscoito amanteigado. Validade mínima de 15 dias a partir da data da entrega. Embalagem: Pacote de 400g.	3,50
87	150	pct	Biscoito Folhado doce. Validade mínima de 15 dias a partir da data da entrega. Embalagem: Pacote de 400g.	3,50
88	150	pct	Biscoito de Chocolate caldeado. Validade mínima de 15 dias a partir da data da entrega. Embalagem: Pacote de 400g.	3,50

AMOSTRAS: As empresas vencedoras deverão para apresentar 01 amostra de cada item, conforme disposto no item 11 do edital deste Pregão.



ANEXO 02 – MODELO DE PROPOSTA

**PREGÃO N° 054/14
PROCESSO N° 5730/14**

À
Prefeitura Municipal de Três Coroas
Av. João Correa, 380 – Três Coroas – RS

Referente: Licitação na modalidade Pregão, na forma Presencial, n° ___/14, abertura dia __ de ___ de 2014 às _____.

Proponente:

a) Razão Social:

b) Endereço:

c) Telefone: e-mail:

d) CNPJ:

Assunto: Proposta

MD Pregoeiro

Ilmos. Senhores da Equipe de Apoio

Vimos apresentar por intermédio desta, a nossa proposta para o fornecimento de material conforme relacionado abaixo:

Item	Quant.	Unid.	Descrição	Marca	R\$ Unit.	R\$ Total
01			(descrever as características do produto cotado).			

Total Global R\$ _____

Cumpre-nos informar-lhes ainda que examinamos os documentos da licitação, inteirando-nos dos mesmos para elaboração da presente proposta.

Obs.: O preenchimento do presente anexo acarretará a conformidade da proposta da licitante com todas as características do objeto e exigências constantes no edital.

Local e Data

Nome – Assinatura e Carimbo da Empresa



ANEXO 03 – MODELO DE CREDENCIAMENTO

FORA DOS ENVELOPES DE HABILITAÇÃO E PROPOSTA JUNTO COM O CREDENCIAMENTO

PREGÃO N° 054/14
PROCESSO N° 5730/14

Através do presente, credenciamos o(a) Sr.(a) _____, portador(a) da cédula de identidade n° _____ e do CPF n° _____, a participar da licitação instaurada pelo Município de Três Coroas, na modalidade de Pregão, na forma Presencial, sob o n° ____/__, na qualidade de a REPRESENTANTE LEGAL, outorgando-lhe plenos poderes para pronunciar-se em nome da empresa _____, CNPJ n° _____, bem como formular propostas e praticar todos os demais atos inerentes ao certame.

Local e data.

Assinatura do(s) dirigente(s) da empresa
(firma reconhecida)

Nome do dirigente da empresa

Observações:

1. Caso o contrato social ou o estatuto determinem que mais de uma pessoa deva assinar o credenciamento, a falta de uma delas invalida o documento para os fins deste procedimento licitatório.
2. **Este credenciamento deverá vir acompanhado, obrigatoriamente, da Cópia do Contrato Social da Empresa, devidamente registrado, com últimas alterações.**



ANEXO 04

**PREGÃO N° 054/14
PROCESSO N° 5730/14**

DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

FORA DOS ENVELOPES DE HABILITAÇÃO E PROPOSTA JUNTO COM O CREDENCIAMENTO

**À PREFEITURA MUNICIPAL DE TRÊS COROAS - RS
REFERENTE PREGÃO PRESENCIAL N° ___/14.**

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob o número _____, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade n° _____ e do CPF n° _____, DECLARA, para fins de participação em licitação Pregão Presencial n° ___/14, que cumpre plenamente todos os requisitos de habilitação de acordo com edital de licitação, estando ciente de todas as implicações legais originárias do presente ato.

....., de de
(data)

.....
(representante legal)



ANEXO 05

**PREGÃO N° 054/14
PROCESSO N° 5730/14**

FORA DOS ENVELOPES DE HABILITAÇÃO E PROPOSTA JUNTO COM O CREDENCIAMENTO

DECLARAÇÃO OBRIGATÓRIA DE ENQUADRAMENTO COMO MICROEMPRESA, EMPRESA DE PEQUENO PORTE OU COOPERATIVA PARA FRUIÇÃO DOS BENEFÍCIOS DA LEI COMPLEMENTAR N°123/2006

A empresa..... estabelecida inscrita no CNPJ nº....., através do seu Contador Sr.....inscrito no CPF nº.....RG nº.....DECLARA, para os fins do disposto na Lei Complementar nº. 123/2006, sob as sanções administrativas cabíveis e sob as penas da lei, que esta Empresa, na presente data, enquadra-se como:

- () - **MICROEMPRESA**, conforme inciso I do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006;
- () - **EMPRESA DE PEQUENO PORTE**, conforme inciso II do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006.
- () - **COOPERATIVA**, conforme disposto nos art. 42 à 45 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e art. 34, da Lei 11.488, de 15 de junho de 2007.

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

_____, em _____ de _____ de 2014.

Assinatura do Contador, com reconhecimento de firma.