

# PREFEITURA MUNICIPAL DE NONOAI

RUA Pe. MANOEL GOMEZ GONZALES, 509

FONE 54-3362-1270

## Edital de Licitação

Modalidade.: Pregão Presencial DATA DA ABERTURA DA LICITAÇÃO: 07/02/2020  
Numero.....: 0005/20 DATA ABERTURA DAS PROPOSTAS...: 27/02/2020  
HORARIO.....: 09:00

Fornecedor.:

Endereço...:

CGCMF.....:

CGICM.....:

Cidade.....:

Fone..:

Estado: CEP:

OBJETIVO: SELEÇÃO E CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA REALIZAR O FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DO CEMACAAD.

### ENCARGOS GERAIS DA LICITAÇÃO

- 01- Local da Entrega das Propostas.....: DEPTO DE COMPRAS ANEXO À PREFEITURA MUNICIPAL.
- 02- Local de Entrega do Objeto Licitado: ALMOXARIFADO ANEXO À PREFEITURA MUNICIPAL.
- 03- Prazo de Entrega das Propostas.....: ATÉ AS 09:00 HORAS DO DIA 27 DE FEVEREIRO DE 2020.
- 04- Prazo de Entrega do Objeto Licitado: NO MÁXIMO 48 HORAS APÓS PEDIDO DO DEPTO COMPETENTE.
- 05- Condições de Pagamento.....: DE ACORDO COM CONTRATO.
- 06- Validade da Proposta.....: 180 Dias

Pregão Presencial N.005/2020

A PREFEITURA MUNICIPAL DE NONOAI, por intermédio do Prefeito Municipal em Exercício PAULO RODRIGUES, torna público para conhecimento dos interessados que no dia 27 de Fevereiro de 2020, às 09:00 horas, nas dependências do Departamento de Compras, fará realizar licitação na modalidade PREGÃO, na forma PRESENCIAL, do tipo menor preço por item, conforme descrição contida neste Edital.

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

#### 1. DISPOSIÇÕES GERAIS:

1.1) As disposições do presente Edital, independente de sua transcrição, são regidas pela Lei Federal nº 10.520, de 17 de Julho de 2002, do Decreto Municipal nº009/2016, de 05 de Fevereiro de 2016 e, subsidiariamente a Lei Federal nº8.666/1993, de 21 de junho de 1993, alterações posteriores, bem como o atendimento das cláusulas e condições estabelecidas neste Edital e seus anexos.

#### 2.OBJETO:

2.1) Seleção e contratação de empresa especializada para realizar o fornecimento de gêneros alimentícios para atender as necessidades do CEMACAAD.

2.2) O valor máximo estimado para aquisição de todos os itens licitados é de R\$15.832,35(Quinze Mil Oitocentos e Trinta e Dois Reais e Trinta e Cinco Centavos), Conforme planilha orçamentária em anexo.(ANEXO II)

## **PREFEITURA MUNICIPAL DE NONOAI**

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

**FONE 54-3362-1270**

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

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

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

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

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

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

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

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

### **4. DO CREDENCIAMENTO**

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

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

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

4.4) Cada credenciado poderá representar apenas um licitante.

### **5. DA ABERTURA DA SESSÃO**

5.1) A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, na data, horário e local indicados no preâmbulo deste Edital, quando o licitante, ou o seu representante, após a fase de credenciamento, deverá apresentar ao Pregoeiro os seguintes documentos:

## PREFEITURA MUNICIPAL DE NONOAI

RUA Pe. MANOEL GOMEZ GONZALES, 509

FONE 54-3362-1270

5.1.1) Declaração de cumprimento dos requisitos de habilitação;

5.1.2) Certidão CEIS (portal AGU) Lei 12846/2013;

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

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

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

ENVELOPE N. 01 - PROPOSTA DE PREÇOS  
PREFEITURA MUNICIPAL DE NONOAI  
PREGÃO N.005/2020  
DATA/HORA: 27 DE FEVEREIRO DE 2020 ÀS 09:00 HORAS  
RAZÃO SOCIAL DO LICITANTE  
CNPJ:

ENVELOPE N. 02 - DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO  
PREFEITURA MUNICIPAL DE NONOAI  
PREGÃO N.005/2020  
DATA/HORA: 27 DE FEVEREIRO DE 2020 ÀS 09:00 HORAS  
RAZÃO SOCIAL DO LICITANTE  
CNPJ:

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

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

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

### 6. DA PROPOSTA COMERCIAL

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

## **PREFEITURA MUNICIPAL DE NONOAI**

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

**FONE 54-3362-1270**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### **9.DA FORMULAÇÃO DOS LANCES**

## **PREFEITURA MUNICIPAL DE NONOAI**

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

**FONE 54-3362-1270**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## **PREFEITURA MUNICIPAL DE NONOAI**

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

**FONE 54-3362-1270**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### **11.DA HABILITAÇÃO**

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

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

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

11.2.1)Relativos à Habilitação Jurídica:

## PREFEITURA MUNICIPAL DE NONOAI

RUA Pe. MANOEL GOMEZ GONZALES, 509

FONE 54-3362-1270

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

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

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

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

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

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

### 11.2.2)Relativos à Regularidade Fiscal:

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

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

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

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

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

f.Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas(CNDT);

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

## PREFEITURA MUNICIPAL DE NONOAI

RUA Pe. MANOEL GOMEZ GONZALES, 509

FONE 54-3362-1270

no inciso XXXIII do Artigo 7º da Constituição Federal;

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

11.2.3) Relativos à Qualificação Econômico-Financeira:

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

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

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

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

### 12. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

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

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

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

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

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

### 13. DOS RECURSOS

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



## **PREFEITURA MUNICIPAL DE NONOAI**

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

**FONE 54-3362-1270**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

16.1) Os produtos deverão ser entregues no almoxarifado da Prefeitura Municipal, e não será aceito produto com descrição diferente daquela constante do Edital, da proposta vencedora.

### **17. DA FISCALIZAÇÃO**

17.1) O presente contrato versa sobre a aquisição de gêneros alimentícios para atender as necessidades do CEMACAAD, portanto a fiscalização do presente contrato ficará ao encargo do Secretário Municipal Assistência Social em exercício.

### **18. DO PAGAMENTO**

18.1) O pagamento será efetuado da seguinte forma:

## PREFEITURA MUNICIPAL DE NONOAI

RUA Pe. MANOEL GOMEZ GONZALES, 509

FONE 54-3362-1270

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

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

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

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

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

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

### 19. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

19.1) A dotação da presente licitação é a seguinte:

1302 FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL  
2179 MANUTENÇÃO PROT. SOCIAL ALTA COMP.- PAC I  
339030070000 GÊNEROS DE ALIMENTAÇÃO  
REDUZIDO 12475

### 19. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

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

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

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

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

### 20. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

## PREFEITURA MUNICIPAL DE NONOAI

RUA Pe. MANOEL GOMEZ GONZALES, 509

FONE 54-3362-1270

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

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

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

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

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

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

20.8)O Edital está disponibilizado,na íntegra, no endereço eletrônico [WWW.nonoai.rs.gov.br](http://WWW.nonoai.rs.gov.br), e também poderão ser lidos e/ou obtidos no Departamento de Compras, anexo à Prefeitura Municipal de Nonoai, sita à Rua Padre Manoel Gomez Gonzalez, 509, Centro, Nonoai/RS, de segunda à sexta-feira, no horário das 7:30hs às 11:30hs e das 13:00hs às 17:00hs, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

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

Este edital foi examinado e aprovado por esta Assessoria Jurídica.

Assessor(a) Jurídico(a)

NONOAI-RS, 07 de Fevereiro de 2020.

PAULO RODRIGUES  
PREFEITO MUNICIPAL

**PREFEITURA MUNICIPAL DE NONOAI**

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

**FONE 54-3362-1270**

EM EXERCÍCIO

ANEXO I

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

CONTRATO Nº \_\_\_\_/2020

Pelo presente instrumento, o MUNICÍPIO DE NONOAI, pessoa jurídica de direito público, inscrito no CNPJ sob o nº 91.567.974/0001-07, estabelecido na Av. Pe. Manoel Gomez Gonzalez, 509, em Nonoai/RS, por seu Poder Executivo, neste ato representado pelo Prefeito Municipal em exercício, Sr. PAULO RODRIGUES, brasileiro, casado, portador da Cédula de Identidade nº 1713292-SSP/RS, inscrito no CPF sob o nº 434.598.200-63, residente e domiciliado nesta Cidade, doravante denominado CONTRATANTE, e a empresa....., pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ nº....., estabelecida na Rua ....., na cidade de ....., representada pela Sr(a)....., portador da Cédula de Identidade nº ...../..., inscrito no CPF sob o nº....., residente e domiciliado ....., doravante denominada CONTRATADA, por esta e na melhor forma de direito, têm justo e contratado o que adiante segue, mediante as cláusulas e condições descritas.

CLÁUSULA PRIMEIRA - DISPOSIÇÃO GERAL: O presente contrato rege-se pelas disposições da Lei Federal nº 10.520, de 17 de Julho de 2002, do Decreto Municipal nº009/2016, de 05 de Fevereiro de 2016 e, subsidiariamente a Lei Federal nº8.666/1993, de 21 de junho de 1993, alterações posteriores, bem como o atendimento das cláusulas e condições estabelecidas no Edital e seus anexos, em cumprimento ao processo administrativo de LICITAÇÃO - PREGÃO PRESENCIAL nº 005/2020.

**PREFEITURA MUNICIPAL DE NONOAI**

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

**FONE 54-3362-1270**

CLÁUSULA SEGUNDA - DO OBJETO: Contratação de empresa especializada para realizar o fornecimento de gêneros alimentícios para atender as necessidades do CEMACAAD.

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

CLÁUSULA QUARTA - DA ESPECIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS: O presente contrato tem por objeto a contratação de empresa especializada para realizar o fornecimento de gêneros alimentícios para atender as necessidades do CRAS.

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

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

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

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

TOTAL GERAL DO CONTRATO

R\$.....

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

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

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

CLÁUSULA SÉTIMA - DA FISCALIZAÇÃO: O presente contrato versa sobre a aquisição de gêneros alimentícios para atender as necessidades do CEMACAAD, portanto a fiscalização do presente contrato ficará ao encargo do Secretario(a) Municipal de Assistência Social em exercício.

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

1302 FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL

## PREFEITURA MUNICIPAL DE NONOAI

RUA Pe. MANOEL GOMEZ GONZALES, 509

FONE 54-3362-1270

2179 MANUTENÇÃO PROT. SOCIAL ALTA COMP.- PAC I  
339030070000 GÊNEROS DE ALIMENTAÇÃO  
REDUZIDO 12475

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

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

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

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

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

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

Parágrafo Primeiro - A CONTRATADA fica sujeita às seguintes penalidades:

- a) advertência, no caso de falta de presteza e eficiência no fornecimento previsto no contrato;
- b) multa, no valor correspondente a 10% (dez por cento) do valor pago de descumprimento contratual;
- c) suspensão do direito de contratar com o MUNICÍPIO, pelo prazo de um ano, na hipótese de reiterado descumprimento das obrigações contratuais;
- d) declaração de inidoneidade para participar de licitação junto ao MUNICÍPIO, na hipótese de recusar-se ao cumprimento do contrato.

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

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

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

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

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

**PREFEITURA MUNICIPAL DE NONOAI**

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

**FONE 54-3362-1270**

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

Nonoai, .. de ..... de 2020.

.....  
Contratada

MUNICÍPIO DE NONOAI  
Contratante

Visto:  
Procuradoria Jurídica do Município

Visto:  
Secretaria da Fazenda do Município

Visto:  
Fiscal do Contrato

**PREFEITURA MUNICIPAL DE NONOAI**

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

**FONE 54-3362-1270**

Item	Qtidade	Unid.	Especificação	Valor Unit.	Vlr. Total
<b>OBJETO: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDER AS NECESSIDADES DO CEMACAAD.</b>					
001	15	UN	<b>ABACAXI</b> Características Técnicas: fruta in natura, espécie redonda, aplicação alimentar. Sãs, frescos, ter atingindo o grau máximo de tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, de 1ª qualidade, apresentar grau médio de maturação, tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem atóxica e resistente.		
002	20	PAC	<b>AÇUCAR CRISTAL PCT C/ 5KG</b> Características Técnicas: Produto processado da cana-de açúcar, tipo cristal. Apresentar-se na forma de cristais brancos ou levemente parelados. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração, misturas e peso insatisfatório. Com teor de sacarose mínimo de 99,3% p/p, admitindo umidade máxima de 0,3% p/p, sem fermentação, isento de sujidades, parasitas, materiais terrosos e detritos animais ou vegetais. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5 kg, em embalagens de polietileno leitoso ou transparente. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses Data de Fabricação: Máximo de 60 dias Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.		
003	5	KG	<b>AÇUCAR MASCAVO</b> Características Técnicas: Deverá conter um mínimo de 90% de sacarose. O produto é elaborado a partir de caldo de cana livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Ausência de sujidades, de parasitas e de larvas de insetos ou de seus fragmentos. Aspecto e cor: próprio do tipo de açúcar Cheiro: próprio. Sabor: doce. Ingredientes: açúcar mascavo.		



# PREFEITURA MUNICIPAL DE NONOAI

RUA Pe. MANOEL GOMEZ GONZALES, 509

FONE 54-3362-1270

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

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

Prazo de validade: Mínimo de 12 meses.

Data de Fabricação: Máximo de 60 dias.

004	20	UN	ALFACE Folhas verdes, frescas, sem traços de descoloração, ressecamento ou queimaduras, livre de folhas sujas de terra, com ausência de insetos e resíduos de fertilizantes.
005	5	PAC	AMIDO DE MILHO Características Técnicas: Produto amiláceo, extraído de milho. Deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Não poderá apresentar umidade, fermentação ou ranço. Ingredientes: Amido de milho. Embalagem: Deve estar intacta, vedada, acondicionada em sacos plásticos reforçados ou caixas, com peso líquido de 1 kg. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses Data de Fabricação: Máximo de 30 dias
006	30	PAC	ARROZ BRANCO TIPO 2 5KG Características Técnicas: Embalagem de 5kg de polietileno transparente resistente e intacto. Validade de 12 meses a partir da data de entrega do produto.
007	40	KG	BANANA CATURRA Características Técnicas: De primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequados para o consumo e produzido sem uso de agrotóxicos. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: Acondicionadas em quantidade conforme solicitação em embalagem de polietileno atóxico.
008	15	PAC	BALA SORTIDAS

**PREFEITURA MUNICIPAL DE NONOAI**

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

**FONE 54-3362-1270**

009	40	KG	<p>mastigáveis pacote mínimo com 600 gramas.</p> <p><b>BATATA INGLESA</b></p> <p>Características Técnicas: Batata de primeira qualidade, classe média. Deve apresentar as características de qualidade bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Deve ser de tamanho médio ou grande, produtos pequenos ou deteriorados não serão aceitos.</p> <p>Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes ou em caixas, pesado e etiquetado conforme Solicitação da Secretaria de Educação.</p>
010	40	SC	<p><b>BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA</b> sabor Frutas</p> <p>Bebida láctea Bandeira- sabor Frutas</p> <p>Características Técnicas: bebida láctea, líquido com sabor de morango; conservado entre 1 a 10 graus centígrados;</p> <p>Ingredientes: elaborado a partir de leite, fermentos lácteos, polpa de morango; estabilizante, acidulante, conservante; Sem amido de milho. Baixo teor de açúcar e sódio.</p> <p>Embalagem: Bandeira com 6 unidades.</p> <p>Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.</p> <p>Prazo de validade: Mínimo de 1 mês.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 05 dias.</p>
011	10	KG	<p><b>BETERRABA</b></p> <p>De primeira qualidade, ausentes de rachaduras ou cortes na casca. Livres de umidade externa, terra e resíduos de fertilizantes</p>
012	15	PAC	<p><b>BISCOITO DE LEITE</b></p> <p>Ingredientes: a base de: farinha de trigo/ açúcar/ gordura vegetal hidrogenada/ amido de milho/ açúcar invertido/ soro de leite/ sal /fermento químico.</p> <p>Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polietileno transparente (com dupla embalagem) com peso de 400gr, tipo 3 em 1.</p> <p>Prazo de validade: Mínimo de 06 meses.</p> <p>Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.</p> <p>Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.</p>

## PREFEITURA MUNICIPAL DE NONOAI

RUA Pe. MANOEL GOMEZ GONZALES, 509

FONE 54-3362-1270

- 013            18    PAC    BISCOITO DOCE TIPO MARIA  
Ingredientes: a base de: farinha de trigo/  
açúcar/ gordura vegetal hidrogenada/ amido  
de milho/ açúcar invertido/ soro de leite/  
sal /fermento químico.  
Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes  
de polietileno transparente (com dupla  
embalagem) com peso de 400gr, tipo 3 em 1.  
Embalagem primaria deve estar em caixa de  
papelão.  
Prazo de validade: Mínimo de 06 meses.  
Data de Fabricação: Máximo de 30 dias.  
Rotulagem: A rotulagem deve conter no  
mínimo as seguintes informações: nome e/ou  
marca, identificação do fabricante,  
ingredientes, data de validade, peso, lote  
e informações nutricionais.
- 014            20    PAC    BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER  
Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida  
com ferro e ácido fólico, gordura vegetal  
hidrogenada, açúcar invertido, sal, amido,  
emulificante leticina de soja, extrato de  
malte, fermento químico: bicarbonato de  
sódio e bicarbonato de amônio,  
aromatizante, melhorador de farinha:  
protease e matabissulfito de sódio, pode  
conter traços de leite e gergelim. O  
biscoito deverá estar em perfeito estado de  
conservação, serão rejeitados biscoitos mal  
cozidos, queimados e de caracteres  
organolépticos anormais. Não podendo  
apresentar biscoitos quebradiços em excesso.  
Embalagem primária de 400g. Deve conter  
dupla embalagem.  
Validade de 12 meses a partir da data de  
entrega do produto.
- 015            20    PAC    CAFÉ SOLÚVEL GRANULADO  
Ingredientes: sabor predominante de café  
arábica, admitindo-se mistura de café  
conilon em até 20% e o máximo de 20% de PVA  
(grãos pretos, verdes e ardidos), tipo  
tradicional.  
Embalagem: 230 gramas.  
Prazo de validade e Data de Fabricação:  
constatando data de fabricação e validade  
nos pacotes individuais.
- 016            8     PAC    CANELA EM PÓ  
Características Técnicas: Canela em pó  
fino. De cor pardoamarelada escuro, ou  
marrom claro, com cheiro aromático,  
característico e sabor característico.  
Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes  
de 50 gramas, bem vedado.  
Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses

**PREFEITURA MUNICIPAL DE NONOAI**

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

**FONE 54-3362-1270**

Data da Fabricação: Máximo de 45 dias  
Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.

017	8	PAC	CANELA EM RAMA Características Técnicas: Produto natural selecionado. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses.
018	8	KG	ALHO EM CABEÇA Coloração branca ou roxa. Cabeça redonda firme, cheia sem brotado ou chocho. Parte exterior intacta sem presença de deterioração, perfuração de pragas, dano mecânico ou manchas. Dentes firmes, graúdos e unidos sem polpa exposta. Deve estar fresco isento de substancias terrosas ou corpos estranhos aderidos a superfície externa e no ponto de consumo.
019	80	KG	CARNE BOVINA de paleta. Características Técnicas: Sem osso. Os cortes e o preparo devem ser feito com no máximo 12 horas de antecedência a entrega. Produto não transgênico deve apresentar odor agradável, consistência firme, não apresentar manchas escuras ou verdes, não deverá estar pegajosa, apresentar inervações ou gorduras em excesso. Embalagem: Embalagem de polietileno transparente. Identificação do produto, marca do fabricante, validade, data da embalagem, sif, peso, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias de ministério da agricultura e vigilância sanitária.
020	40	KG	CARNE BOVINA MOIDA de primeira resfriada. Características Técnicas: Carne bovina moída de primeira, magra, sem pelancas e nervos, resfriada. Embalagem: embalagem de polietileno com etiqueta de identificação da data de embalagem/validade, peso, sif, marcas e carimbos oficiais de acordo com as portarias do ministério da agricultura e vigilância sanitária. O transporte deverá preservar as características do alimento congelado.
021	60	KG	CARNE SUÍNA resfriada. Características Técnicas: Sem osso. Os cortes e o preparo devem ser feito com no máximo 12 horas de antecedência a entrega. Produto não transgênico deve apresentar odor agradável, consistência firme, não

**PREFEITURA MUNICIPAL DE NONOAI**

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

**FONE 54-3362-1270**

apresentar manchas  
escuras ou verdes, não deverá estar  
pegajosa, apresentar inervações ou gorduras  
em excesso.

Embalagem: Embalagem de polietileno  
transparente. Identificação do produto,  
marca do fabricante, validade, data da  
embalagem, sif, peso, marcas e carimbos  
oficiais, de acordo com as portarias de  
ministério da agricultura e vigilância  
sanitária.

022	40	KG	CEBOLA em cabeça Características Técnicas: De primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequado para o consumo e produzido sem uso de agrotóxicos. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: Acondicionadas em quantidade conforme solicitação em embalagem de polietileno atóxico.
023	20	KG	CENOURA Fresca, com ausência de rachaduras ou cortes na casca. Livres de umidade externa, terra, parasitas e resíduos de fertilizantes.
024	10	CX	CHÁ DE CAIXINHA Características Técnicas: Caixinha de 15 gramas com 15 saquinhos. Sabores: camomila, cidreira, erva-doce, hortelã e maçã.
025	12	PAC	CHOCOLATE EM PÓ Características Técnicas: Chocolate em pó, solúvel, enriquecido com vitaminas. Embalagem: com 1Kg com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério de Saúde
026	5	PAC	COLORAU EM PÓ Características Técnicas: (urucum) pó fino, homogêneo, coloração vermelho intensa. Embalagem: plástica com 500 g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.
027	60	KG	COXA C/ SOBRE COXA DE FRANGO Características Técnicas: Congelada a temperatura de - 18°C ou inferior, com tolerância de -12°C. Aspecto próprio, não

**PREFEITURA MUNICIPAL DE NONOAI**

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

**FONE 54-3362-1270**

amolecido, nem pegajoso, cor, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades. Embalagens individualizadas em pacotes de polietileno. O transporte deverá preservar as características do alimento congelado. Embalagem: na embalagem deve constar data de embalagem/validade, peso, sif, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as portarias do ministério da agricultura e vigilância sanitária.

028	8	PAC	CRAVO DA INDIA Embalagem: 40gr - embalagem de polietileno transparente contendo 40 gramas de produto; deve constar data de fabricação e validade; não deverá conter umidade, odor desagradável, bolor e sujidades; validade mínima de 06(seis) meses a partir da data de entrega do produto.
029	20	UN	CREME DE LEITE EM CAIXA C/ 200GR Características Técnicas: Embalagem 200 gr.: Creme de Leite UHT/ Homogenizado, em caixa cartonada ou em lata, de 200 gr, validade até 6 meses. Embalagem: A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção.
030	12	UN	DOCE DE FRUTAS De primeira qualidade, produzido de acordo com as boas práticas de manipulação de alimentos. Sabores que serão aceitos: morango, amora, uva e abobora. Ingredientes: fruta e açúcar. Embalagem: Deve estar intacta, em potes de polietileno, com peso líquido de 400gr. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses. Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.
031	20	CX	CALDO DE GALINHA C/ 06 UN C/ 57GR
032	15	UN	ERVILHA EM CONSERVA C/ 200GR
033	20	PAC	FARINHA DE MILHO MEDIA Características Técnicas: Farinha de milho; de 1ª qualidade, média, do grão de milho moído; de cor amarela; com aspecto cor, cheiro e sabor próprios; com ausência de umidade, fermentação, ranço; isento de sujidades, parasitas e larvas.

# PREFEITURA MUNICIPAL DE NONOAI

RUA Pe. MANOEL GOMEZ GONZALES, 509

FONE 54-3362-1270

Sem glúten. Ingredientes: Farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico.  
Embalagem: Deve estar intacta, vedada, acondicionada em sacos plásticos reforçados ou caixas, com peso líquido de 500gr.  
Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.  
Prazo de Validade: Mínimo de 4 meses  
Data de Fabricação: Máximo de 30 dias

034 7 PAC

FARINHA DE TRIGO ESPECIAL

Características Técnicas: Pacote 5 kg de polietileno ou de papel. Produto livre de sujidades, parasitas e larvas. Produto obtido a partir de cereal limpo desgerminado, sãos e limpos. Não podendo ser úmido, fermentado ou rançoso. Com aspecto em pó fino, cor branca ou ligeiramente amarelada, cheiro e sabor próprio do produto. Validade de 12 meses a partir da data de entrega do produto.

035 26 PAC

FEIJÃO PRETO

Características Técnicas: Feijão preto tipo 1; novo; constituído de grãos inteiros e sãos; com teor de umidade máxima de 14%; isento de material terroso, sujidades e misturas de outras variedades e espécies; O produto deverá ser no máximo da safra de 2015, ou seja, do respectivo ano de entrega.  
Embalagem: Deve estar intacta, vedada, acondicionada em sacos plásticos reforçados ou caixas, com peso líquido de 1 kg.  
Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.

Prazo de Validade: Mínimo de 4 meses  
Data de Fabricação: Máximo de 30 dias

036 12 UN

FERMENTO QUÍMICO EM PÓ

Ingredientes: Amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio.  
Embalagem: Deve estar intacta, em latas de flandres não apresentando ferrugem, amassamento ou vazamento, contendo 100 gramas.

Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses  
Data da Fabricação: Máximo de 30 dias

037 20 CX

GELATINA EM PÓ

Características Técnicas: proteína derivada da hidrólise parcial do colágeno, em que as

**PREFEITURA MUNICIPAL DE NONOAI**

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

**FONE 54-3362-1270**

ligações moleculares naturais entre fibras separadas de colágeno são quebradas, permitindo o seu rearranjo. Ingredientes: açúcar, gelatina, sal, acidulante ácido cítrico, aromatizante, edulcorantes aspartame e acesulfame de potássio e corante. Sem glúten. Sabores: cereja, morango, limão, uva e framboesa.

038	48	UN	LEITE CONDENSADO C/ 395GR Características Técnicas: Embalagem 395 gr. em caixa cartonada ou em lata, de 1ª qualidade, validade até 12 meses. Embalagem: A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção.
039	288	L	LEITE INTEGRAL Características Técnicas: Embalagem 1L: Leite de vaca, sem adulterações, integral, com mínimo de 3% de gordura ou teor original, líquido, cor branca, odor e sabor característicos, acondicionado em embalagem longa vida UHT/ UAT (ultra alta temperatura), em caixa cartonada, de 1 litro, validade até 4 meses. Embalagem: A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção.
040	48	KG	LINGUIÇA DE CARNE SUÍNA
041	26	KG	MAÇÃ FUJI Características Técnicas: tipo fuji, tamanho, cor e conformação uniforme, bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos oriundos do manuseio e transporte. Embalagem: O produto deve estar embalado em sacos resistentes ou em caixas, pesado e etiquetado conforme Solicitação da Departamento Assistência Social.
042	10	KG	LARANJA Frescas, integras e firmes. Não estar amassada ou apresentando feridas, manchas na casca, ou qualquer alteração que afete sua aparência. Grau de maturação próprio para o consumo. Não conter terra, insetos ou corpos estranhos aderidos na casca. Com ausência de umidade e bolor.
043	12	PAC	FERMENTO BIOLÓGICO SECO mínimo 125 gr.



**PREFEITURA MUNICIPAL DE NONOAI**

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

**FONE 54-3362-1270**

044	10	KG	MAMÃO FORMOSA Características Técnicas: Mamão Formosa. O mamão deverá ser de tamanho médio, ter entre 1,5 a 2,5 kg por unidade, ser livre de danos fisiológicos pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturidade, sua coloração deverá ser de verde para amarelo/alaranjado. Produto muito verde, muito maduro, danificado ou deteriorado não será aceito. Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixa de papelão, pesado.
045	30	KG	MANDIOCA Mandioca com casca. Não conter terra, insetos ou corpos estranhos aderidos na casca. Com ausência de umidade e bolor
046	20	UN	EXTRATO DE TOMATE C/ 350GR
047	24	UN	MARGARINA COM SAL Características Técnicas: com sal contendo gordura vegetal, 60 % lipídios pote com 500 gr. Embalagem primaria apropriada, hermeticamente fechada e atóxica, e suas condições deverão estar de acordo com a resolução.
048	10	PAC	MASSA PARA PASTEL GRANDE PCT C/ 500GR Características Técnicas: Massa para Pastel tamanho grande com validade mínima 3 meses a contar da data de entrega da mercadoria. Embalagem: com 500 gr. com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido.
049	40	UN	MILHO VERDE EM CONSERVA C/ 200GR
050	50	FR	OLEO DE SOJA Características Técnicas: Óleo obtido de matéria-prima vegetal em bom estado sanitário. Deve estar isento de substâncias estranhas à sua composição e isento de impurezas à 25°C, ter aspecto límpido, cor e odor característicos. Ingredientes: Óleo de soja, antioxidantes TBHQ e Ácido cítrico. Embalagem: Deve estar intacta, em embalagem PET transparente, atóxica, não apresentando amassamento ou vazamento; com conteúdo de 900 ml. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses Data de Fabricação: Máximo de 60 dias Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade e lote.
051	40	DZ	OVOS DE GALINHA

# PREFEITURA MUNICIPAL DE NONOAI

RUA Pe. MANOEL GOMEZ GONZALES, 509

FONE 54-3362-1270

Características Técnicas: Ovo classe A, íntegro, sem manchas ou sujidades, tamanho uniforme, proveniente de avicultor com inspeção oficial. Deve apresentar casca lisa, pouco porosa, resistente e formato característico.

Embalagem: O produto deve estar acondicionado em caixa fechada contendo 12 unidades intactas ou em bandeja contendo 30 unidades intactas com embalagem externa de papelão.

Prazo de Validade: Mínimo de 20 dias

Data da Fabricação: Máximo de 5 dias

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

052	30	KG	<p>PÃO FRANCÊS (unidade de 50 gr) Ingredientes: farinha de trigo, fermento biológico, açúcar, sal refinado e água. Casca crocante e de cor uniforme castanho dourado e miolo de cor branco - creme de textura e granulação fina não uniforme. Fornecimento em embalagens adequadas. Transporte: em caixas de polietileno forradas com papel descartável. Validade de 1 dia a partir da data de fabricação (Resolução RDC nº 90/2000 da ANVISA).</p>
053	10	PAC	<p>PIPOCA PCT C/ 500GR Características Técnicas: embalados em plástico atóxico, transparente e incolor, termosselada, isenta de mofo ou bolores, odores estranhos e substâncias nocivas. A embalagem primária deverá declarar a marca, nome e endereço do fabricante, peso líquido, prazo de validade, lote, número do registro no órgão competente.</p>
054	40	CART	<p>PRESUNTO COZIDO SEM CAPA DE GORDURA Embalagem: cartela de 200 gramas. Conservação: resfriado. Ingredientes: Registro no MAPA nº 0107/2183: pernil suíno, água (24,18%), sal, proteína de soja (2%), aroma natural defermentado, açúcar, espessante: carragena (INS 407), estabilizante: tripolifosfato de sódio (INS 451i), antioxidante: eritorbato de sódio (INS 316), realçador de sabor: glutamato monossódico (INS 621), corante natural: carmim de cochonilha (INS 120), conservante: nitrito de sódio (INS 250), aroma idêntico ao natural de: cravo,</p>

**PREFEITURA MUNICIPAL DE NONOAI**

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

**FONE 54-3362-1270**

canela, pimenta-vermelha, noz-moscada, limão, laranja, gengibre e páprica. Registro no MAPA nº 0046/450: Pernil suíno, água, sal, aroma natural de fermentado, proteína de soja, açúcar, espessante: carragena (INS 407), estabilizante: tripolifosfato de sódio (INS 451i), realçador de sabor: glutamato monossódico (INS 621), antioxidante: eritorbato de sódio (INS 316), corante natural: carmim de cochonilha (INS 120), conservante: nitrito de sódio (INS 250) e aromas idênticos aos naturais de cravo, louro e pimenta malagueta. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE SOJA. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

055	200	CART	QUEIJO MUSSARELA FATIADO CARTELA COM 150 GRAMAS Embalagem: cartela de 150 gramas. Conservação: resfriado. Ingredientes: Leite pasteurizado, sal, estabilizante: cloreto de cálcio (INS 509), enzima coagulante, fermento lácteo e conservador: natamicina (INS 235). ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE. Não Contém Glúten.
056	10	FD	REFRIGERANTE 2LTS fardo com 8 unidades.
057	10	UN	REPOLHO VERDE Folhas verdes, frescas, sem traços de descoloração, ressecamento ou queimaduras. Livres de folhas sujas de terra, com ausência de insetos e resíduos de fertilizantes.
058	8	PAC	SAGU PACOTE COM 500 GR. Características Técnicas: Sem sabor, sob a forma granulada obtido à partir da fécula de mandioca submetido a processo tecnológico adequado, devidamente rotulado e identificado, prazo de validade. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 (meses) a partir da data de entrega.
059	10	PAC	SAL DE COZINHA REFINADO E IODADO Ingredientes: Sal refinado iodado. Embalagem: Deve estar intacta, de polietileno transparente com 1kg. Prazo de Validade: Mínimo de 06 meses Data da Fabricação: Máximo de 60 dias Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso e lote.
060	20	KG	SALGADOS VARIADOS ASSADOS E/OU FRITOS Fornecimento em embalagens adequadas. Transporte: em caixas de polietileno forradas com papel descartável. Validade de

# PREFEITURA MUNICIPAL DE NONOAI

RUA Pe. MANOEL GOMEZ GONZALES, 509

FONE 54-3362-1270

061	20	PAC	1 dia a partir da data de fabricação (Resolução RDC nº 90/2000 da ANVISA). SALSICHA RESFRIADA Características Técnicas: resfriada, Embalagem 500 gr.: Embalagem: A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Deverá ser transportada em carro resfriado ou caixas de isopor conforme legislação vigente. Data de validade de no mínimo 2 meses a contar da data de entrega da mercadoria.
062	30	KG	TOMATE Características Técnicas: De primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequados para o consumo e produzidos sem uso de agrotóxicos. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: Acondicionadas em quantidade conforme solicitação em embalagem de polietileno atóxico
063	10	FR	VINAGRE DE VINHO TINTO Características Técnicas: Acidez máxima de 4% por embalagem. Embalagem primária pet de 750ml. Embalagem secundária em caixas de papelão. Produto natural, fermentado acético de vinho metabissufito de potássio, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos. Data de fabricação na embalagem. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega do produto.
064	30	UN	TEMPERO VERDE Folhas verdes, frescas, sem traços de descoloração, ressecamento ou queimaduras. Sendo composto por cebolinha e salsa. Livres de folhas sujas de terra, com ausência de insetos e resíduos de fertilizantes.
065	8	PAC	TEMPERO PRONTO EM PÓ tipo sazón, mínimo 60 gramas.
066	350	PAC	SUCO EM PÓ vários Sabores mínimo 25 gramas
067	10	KG	VAGEM

**PREFEITURA MUNICIPAL DE NONOAI**

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

**FONE 54-3362-1270**

068	20	LT	SUCO DE FRUTA NATURAL CONCENTRADO - UVA Concentrado com tabela de composição nutricional.
069	12	POT	SORVETE em Pote 1Kg Vários sabores.
070	5	PAC	SALAMÓNÍACO PCT C/ 100GR
071	20	UN	NATA mínimo 300 gramas.
072	60	PAC	MASSA COM OVOS Massa com Ovos Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, espinafre desidratado, pimentão ou beterraba desidratada e corante natural. Embalagem: Deve estar intacta, em pacotes de polipropileno bem vedados, com peso líquido de 500gr. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses Data de Fabricação: Máximo de 60 dias Rotulagem: A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.
073	20	PAC	COCO RALADO PCT C/ 100GR
074	5	PAC	CHOCOLATE GRANULADO PCT C/ 1KG
075	20	UN	PIZZA PRONTA - SABORES VARIADOS- grande
076	10	KG	MANGA Características Técnicas: De primeira qualidade, frescas e sãs. No ponto de maturação adequado para o consumo e produzido sem uso de agrotóxicos. Intactos, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: Acondicionadas em quantidade conforme solicitação em embalagem de polietileno atóxico.
077	6	PAC	NOZ MOSCADA mínimo 12 gramas.
078	10	KG	CARNE BOVINA tipo Músculo sem Osso.
079	30	UN	MORTADELA Características Técnicas: mortadela mista de carne suína e bovina, resfriada. Embalagem: 01 kg embalado em sacos plásticos a vácuo; deverá constar data de fabricação, prazo de vencimento, nº do registro do órgão fiscalizador, nº do lote, data de validade de no mínimo três meses a contar da data de entrega da mercadoria.

**PREFEITURA MUNICIPAL DE NONOAI**

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

**FONE 54-3362-1270**

080	30	PAC	ERVA MATE PCT C/ 1KG Erva Mate Chimarrão Características Técnicas: Erva Mate Chimarrão com composição mínima em 70% de folhas e máximo em 30% de outras partes do ramo. Embalagem: com 1 Kg com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade e peso líquido.
081	12	UN	DOCE DE LEITE Ingredientes: Leite, açúcar, glicose de milho e bicarbonato de sódio. Temperatura de estocagem: Temperatura ambiente. Embalagem: Deve estar intacta, em potes de polietileno, com peso líquido de 400gr. Prazo de Validade mínimo: 4 meses. Rotulagem: A rotulagem deve conter as seguintes informações: nome e/ou marca, identificação do fabricante, ingredientes, data de validade, peso, lote e informações nutricionais.
082	15	UN	BROCOLIS EM BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO Tipo ramoso, in natura. Tamanho e coloração uniformes, consumo imediato e em escala, no decorrer da semana no máximo 7 (sete) dias antes do vencimento. Folhas firmes sem áreas amareladas, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade.
083	20	UN	COUVE FLOR Fresca, com folhas brilhantes, lisas e viçosas, tamanho médio a grande, cabeças firmes e sem áreas escuras, com maturação uniforme e coloração amarelada, sem manchas de fungos.
084	20	KG	BATATA DOCE Branca ou roxa, de primeira qualidade, tamanho grande ou médio, uniforme, inteira, sem ferimentos ou defeitos, casca lisa e com brilho, sem corpos estranhos ou terra aderida à superfície externa.
085	15	KG	BANHA SUÍNA

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

**PREFEITURA MUNICIPAL DE NONOAI**

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

**FONE 54-3362-1270**

Observações do Proponente:

Autorização: PAULO RODRIGUES

PREFEITO MUNICIPAL EM EXERCÍCIO

NONOAI , em 07 de fevereiro de 2020

Assinatura e Carimbo

**PREFEITURA MUNICIPAL DE NONOAI**

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

**FONE 54-3362-1270**

**RECIBO DE PROCESSO LICITATÓRIO**

Modalidade.: Pregão Presencial

Numero.....: 0005/20

DATA DA ABERTURA DA LICITAÇÃO: 07/02/2020

DATA ABERTURA DAS PROPOSTAS..: 27/02/2020

HORARIO.....: 09:00

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

Carimbo:

Empresa:

Endereço:

Município:

Nome:

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