## RIO GRANDE DO SUL

www.saosepe.rs.gov.br

#### EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 08/2022 - EXCLUSIVO ME E EPP

Municipal de São Sepé Escritório de Cidadania

Tipo de julgamento: Menor Preço Por Item Processo Administrativo nº 1.480/2022

Objeto: registro de preços para aquisição de gêneros alimentícios

Data e horário da abertura: 23/05/2022, 9 horas.

Local: Prefeitura municipal de São Sepé

O Município de São Sepé, torna público, para o conhecimento dos interessados, que às 9 horas do dia 23/05/2022, na Prefeitura Municipal de São Sepé, localizada na Rua Plácido Chiquiti, nº 900, se reunirão o pregoeiro e a equipe de apoio, designados pela Portaria nº 19.509, de 31 de março de 2021, com a finalidade de receber propostas e documentos de habilitação, objetivando o registro de preços para aquisição de gêneros alimentícios para Casa de Passagem, processando-se essa licitação nos termos da Lei Federal nº. 10.520, de 17/07/2002, da Lei Complementar nº 123/2006, Lei Complementar nº 147/2014 e dos Decretos Municipais nº 3.301, de 30 de agosto de 2007, nº 3.356, de 18 de agosto de 2008 e nº. 3.402 de 16 de abril de 2009, com aplicação subsidiária da Lei Federal nº. 8.666/93 e alterações.

#### 1. DO OBJETO

- 1.1. Constitui objeto da presente licitação a Aquisição de gêneros alimentícios, onde serão solicitadas propostas para REGISTRO DE PREÇOS.
- 1.2. Os quantitativos, as especificações completas dos itens a serem registrados encontram-se no ANEXO I deste procedimento Licitatório.
- a) Os valores propostos pelos licitantes não poderão ser superiores aos valores previamente apurados pelo Município.
- 1.3. A(s) empresa(s) deverá(ão) fornecer a(s) quantidade(s) solicitada(s) pelo Município, não podendo, portanto, estipular em sua proposta de preços, o fornecimento de quantidades mínimas ou máximas.
- 1.4. A existência de preços registrados não obriga a Administração a firmar as contratações que dele poderão advir facultando-se a realização específica para a aquisição pretendida, sendo assegurado ao beneficiário do registro à preferência de fornecimento em igualdade de condições.

#### 2. DOS PRAZOS

- 2.1. O prazo de fornecimento será de 1 (um) ano, contado a partir da data da homologação do procedimento licitatório após a data determinada, o prazo de fornecimento será contado a partir da mesma.
- 2.2. O prazo de validade da proposta não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias, contados a partir da entrega da mesma.
- 2.3. O prazo de entrega do(s) produto(s) não poderá ser superior a 1 (um) dia útil contado a partir do recebimento da ordem de compra (solicitação da responsável da Casa de Passagem).

## 3. DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

- 3.1. Poderão participar desta licitação, os interessados que atendam a todas as exigências constantes neste procedimento Licitatório e em seus anexos.
  - 3.2. Estarão impedidos de participar da presente Licitação:



## RIO GRANDE DO SUL

www.saosepe.rs.gov.br

- a) Os interessados suspensos do direito de licitar com a Administração Municipal de São Sepé, no prazo e nas condições do impedimento;
- b) Os interessados que tenham sido declarados inidôneos para licitar ou contratar com a Administração Municipal, Estadual ou Federal;
  - c) As empresas constituídas na forma de consórcio;
  - d) Os enquadrados no artigo 9º da Lei nº. 8.666/93 e alterações.

# 4. DAS IMPUGNAÇÕES, PEDIDOS DE INFORMAÇÕES E DOS ESCLARECIMENTOS

- 4.1. O Edital completo poderá ser obtido pelos interessados pelo endereço eletrônico <a href="www.saosepe.rs.gov.br">www.saosepe.rs.gov.br</a> É necessário que, ao fazer download do Edital, seja informado à Comissão Permanente de Licitação, via e-mail. <a href="compras@saosepe.rs.gov.br">compras@saosepe.rs.gov.br</a> a retirada do mesmo, para que possamos comunicar possíveis alterações que se fizerem necessárias. A Prefeitura Municipal de São Sepé não se responsabilizará pela falta de informações relativas ao procedimento àqueles interessados que não confirmarem, pelos meios expostos, a retirada do Edital. Quaisquer dúvidas contatar pelo telefone 55 3233-8117.
- 4.2. As eventuais impugnações serão recebidas até o segundo dia útil que anteceder a data de recebimento dos envelopes de proposta e habilitação.
- 4.3. Caberá, ao Pregoeiro, decidir sobre a petição no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.
- 4.4. Deferida a impugnação contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame.
- 4.5. As informações técnicas, administrativas ou pedidos de esclarecimentos serão recebidas até o prazo máximo de 3 (três) dias de antecedência da data de recebimento dos envelopes de proposta e habilitação.
- 4.6. A resposta aos pedidos de impugnações, de informações técnicas ou administrativas, de esclarecimentos ou de recursos será efetuada por e-mail ou facsímile a (os) interessado (s). Entretanto, constatando-se a necessidade de efetuar alterações nas condições fixadas no procedimento licitatório, a mesma será divulgada a todos os interessados pelo site: www.saosepe.rs.gov.br.

# 5. DA APRESENTAÇÃO DOS DOCUMENTOS SOLICITADOS FORA DOS ENVELOPES

- 5.1. Por ocasião de entrega dos envelopes, deverão ser apresentados fora dos envelopes de Nº. 1 (PROPOSTAS) e de nº. 2 (HABILITAÇÃO), os seguintes documentos:
- a) declaração de "Pleno Atendimento aos requisitos da proposta e dos documentos de habilitação
  - b) a Representação ou Credenciamento:
- c) a microempresa ou empresas de pequeno porte (enquadradas nos termos do artigo 3º da Lei Complementar nº. 123/06) ou cooperativas (enquadradas nos termos do artigo 34 da Lei nº. 11.488/07) que pretendem se utilizar dos benefícios previstos nos art. 42 à 45 da Lei Complementar 123/06, deverão apresentar, uma das opções abaixo especificadas:
- c1) declaração, firmada por responsável, contador ou técnico contábil, de que se enquadra como microempresa ou empresa de pequeno porte ou cooperativa e não está excluída das vedações constantes no parágrafo 4º do artigo 3º do referido diploma legal (nos termos do modelo em anexo), ou;
- c2) certidão simplificada do seu enquadramento como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte junto a Junta Comercial do Estado onde se localiza a empresa licitante, (conforme Instrução Normativa nº. 103, de 30 de abril de 2007, do



# RIO GRANDE DO SUL www.saosepe.rs.gov.br

Departamento Nacional de Registro do Comércio. DNRC). A referida certidão deverá ter sido expedida em no máximo 3 (três) meses anteriores a data determinada para a entrega dos envelopes.

- a) A documentação especificada nas letras "a", "b" e "c1" acima deverão ser apresentadas nos termos dos modelos anexos ao presente Edital.
- 5.2. Caso não seja apresentado à declaração de "Pleno atendimento aos requisitos da proposta e dos documentos de habilitação" fora dos envelopes de nº. 1 e 2, a empresa será automaticamente eliminada do certame.
- 5.3. A licitante, ao se cadastrar para participar deste procedimento licitatório, deverá fazê-lo, 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.
  - 5.4. O credenciamento será efetuado da seguinte forma:
- a) Se representada diretamente, por meio de dirigente, proprietário, sócio ou assemelhado, deverá apresentar, conforme o caso:
  - b) Se representada por procurador, poderá apresentar:
- 5.4.2.1. Procuração, através de instrumento público ou de instrumento particular (com firma reconhecida) em que conste preferencialmente: 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 ofertar lances, negociar preços e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame em tela (ou em licitações públicas) em nome da empresa licitante; ou
- 5.4.2.2. credenciamento, nos termos do modelo anexo ao presente edital, outorgado pelo(s) representante(s) legal(ais) da licitante, comprovando a existência dos necessários poderes para formulação de propostas, apresentação de lances verbais e para prática de todos os demais atos inerentes ao certame.
- 5.4.2.3. No caso de apresentação do credenciamento conforme o subitem "5.4.2.1" acima, o instrumento de mandato deverá estar acompanhado do ato de investidura do outorgante como representante legal da empresa (contrato social ou documentação equivalente).
- 5.5. Caso não seja apresentado a documentação referente à "Representação ou Credenciamento" ou a mesma seja apresentado em desacordo com as exigências acima especificadas, os envelopes de proposta e de habilitação serão aceitos, porém a empresa licitante estará impedida de participar da etapa de lances verbais e de praticar todos os demais atos posteriores inerentes ao certame.
- 5.6. Para exercer o direito de ofertar lances e/ou manifestar intenção de recorrer, é obrigatório à presença do licitante ou de seu representante (devidamente credenciados) em todas as sessões públicas referente ao procedimento Licitatório.
- 5.7. O representante/credenciado poderá representar empresas distintas, desde que as mesmas não participem do(s) mesmo(s) itens(s), ou seja, não sejam concorrentes entre si e que apresente uma representação/credenciamento para cada uma das empresas que irá representar.
- a) Não será aceito a apresentação de 1 (um) único documento de representação/credenciamento contemplando duas ou mais empresas.
- 5.8. Caso ocorra a participação de duas ou mais empresas de um representante/credenciado, o Pregoeiro irá desclassificar o(s) item(ns) nos quais se verifique concorrência entre as mesmas.
- 5.9. A não apresentação do documento de enquadramento como microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa de acordo com as disposições deste capítulo não será motivo de inabilitação da licitante, entretanto a sua omissão será entendida como renúncia a qualquer privilégio, recebendo,



# RIO GRANDE DO SUL www.saosepe.rs.gov.br

portanto, o mesmo tratamento das demais empresas não beneficiadas pelo disposto nos art. 42 a 45 da Lei Complementar 123/06.

- 5.10. No caso de envio dos envelopes, via correio ou outro meio, também deverá ser enviado, fora dos envelopes de PROPOSTA e HABILITAÇÃO, a declaração de "Pleno atendimento aos requisitos da proposta e dos documentos de habilitação" e, conforme o caso, o documento de enquadramento como microempresa, empresa de pequeno porte ou como cooperativa, de acordo com as disposições deste capítulo.
- a) O Município não se responsabiliza por envelopes enviados pelo correio ou outro meio de transportes entregues após o horário fixado neste procedimento Licitatório.
- 5.11. A licitante, cujo representante apresentar-se ao local de realização da sessão pública após o término da análise da documentação de credenciamento (ou seja, início da abertura dos envelopes de propostas) será considerada como retardatária. Nesta hipótese admitir-se-á sua participação tão-somente como ouvinte.

### 6. DA FORMA DE APRESENTAÇÃO DOS ENVELOPES

6.1. Os concorrentes ou seus representantes legais deverão entregar no local, data e horário mencionados no preâmbulo deste edital, 2 (dois) envelopes fechados, contendo em sua parte externa e frontal os seguintes dizeres:

PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO SEPÉ PREGÃO PRESENCIAL Nº XX/202X RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA:

CNPJ: FONE: EMAIL:

#### 7. DA PROPOSTA DE PRECOS

- 7.1. As propostas de preços constantes no ENVELOPE Nº. 1 deverão ser apresentadas de forma legível (preferencialmente digitadas ou datilografadas), em moeda corrente nacional, com duas casas decimais após a vírgula, assinadas, com a identificação da empresa licitante (por meio do nome ou carimbo ou papel timbrado, etc.) isentas de emendas, rasuras ou entrelinhas e contendo as seguintes informações:
- a) o valor unitário e o valor total do item, de acordo com as condições de pagamento estabelecidas no presente processo;
- b) razão social completa da empresa, endereço atualizado, CNPJ, telefone/fax/e-mail (se houver) e nome da pessoa indicada para contatos;
- c) Cada item deverá ser cotado com a marca, sob pena de desclassificação do referido item, com exceção dos hortifrutigranjeiros.
- 7.2. A apresentação da proposta será considerada como evidência de que a proponente examinou criteriosamente as exigências deste processo de licitação e os julgou suficientes para a elaboração de sua cotação de valores, sendo, portanto, desconsiderada qualquer reivindicação de pagamento adicional devido a erro ou má interpretação de parte da licitante.
- 7.3. No preço proposto considerar-se-ão inclusos todos os custos referentes a materiais, bem como todas as despesas e obrigações relativas a salários, previdência social, tributos, contribuições, seguros, material de consumo, frete, lucro e tudo mais que for necessário até a entrega final do produto licitado ao Município.



### RIO GRANDE DO SUL

www.saosepe.rs.gov.br

#### 8. DA HABILITAÇÃO:

8.1. Para fins de habilitação neste Pregão, a licitante deverá apresentar dentro do ENVELOPE Nº. 2, os documentos de habilitação jurídica, regularidade fiscal e declarações a seguir relacionadas:

#### 8.2. HABILITAÇÃO JURÍDICA:

- a) Registro comercial, no caso de empresa individual;
- b) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedade por ações, acompanhada de documento que comprove a eleição de seus administradores;
- c) Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;
- 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.
- 8.2.1. Independente do documento apresentado, o objeto social da licitante deverá ser compatível com o objeto licitado.
- 8.2.2. A licitante fica dispensada da apresentação dos documentos acima especificados, caso já tenha apresentado os mesmos por ocasião da fase de representação/credenciamento.

#### 8.3. REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

- a) prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);
- b) Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço. FGTS;
- c) Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal, abrangendo todos os tributos de competência do Município e relativa à sede ou domicílio do proponente, dentro de seu período de validade;
- d) Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual, abrangendo todos os tributos de competência do Estado e relativa à sede ou domicílio do proponente, dentro de seu período de validade;
- e) Prova de regularidade com a Fazenda Federal (Certidão Conjunta de Débitos Federais, administrados pela Secretaria da Receita Federal), dentro de seu período de validade;
- f) 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.

## 8.4. DECLARAÇÕES

- 8.4.1. Declaração, nos termos do modelo anexo a este edital, assinada pelo licitante, onde conste:
- a) que a empresa não foi considerada inidônea para licitar ou contratar com a Administração Pública e de que comunicará a ocorrência de fatos supervenientes impeditivos para a sua participação no presente processo licitatório;
- b) o cumprimento ao disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal (proibição de trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menores de 18 anos e de qualquer trabalho a menores de 16 anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos).
- 8.4.1.1. Poderá ser apresentada, em substituição ao exigido na letra "b" do subitem acima, a Certidão Negativa de Infrações Trabalhistas à Legislação de



### RIO GRANDE DO SUL

www.saosepe.rs.gov.br

Proteção à Criança e ao Adolescente, fornecida pelo Ministério do Trabalho e Emprego, dentro de seu período de validade.

- 8.4.2. Se a licitante for matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz.
- 8.4.3. Se a licitante for filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos, que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.
- 8.4.4. Os licitantes cadastrados junto ao Município de São Sepé. RS poderão apresentar o Certificado de Registro Cadastral. CRC, em substituição aos documentos exigidos nos subitens 8.3.1 a 8.3.6 deste capítulo.
- 8.4.5. A substituição prevista no item acima somente será aceita se o Certificado de Registro Cadastral. CRC apresentar como válidos, todos os documentos acima exigidos. Se algum(ns) do(s) documento(s) estiver(em) vencido(s), deverá(ão) ser apresentado(s) junto com o Certificado de Registro Cadastral.
- 8.4.6. Os documentos que dependam de prazo de validade e que não contenham esse prazo especificado no próprio corpo, em lei ou neste processo, devem ter sido expedidos em no máximo 3 (três) meses anteriores a data determinada para a entrega dos envelopes.
- 8.4.7. Os documentos (exceto o Certificado de Registro Cadastral) deverão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou por servidor desta Administração ou por via eletrônica (internet), desde que devidamente autorizado pelo órgão competente.
- 8.4.8. O Certificado de Registro Cadastral. CRC poderá ser apresentado em original, através de cópia autenticada ou cópia simples autenticada por servidor desta Prefeitura. A aceitação de sua autenticidade estará condicionada a verificação por servidor deste Município.
- 8.4.9. Em caso de autenticação de documentos por servidor deste órgão, as licitantes deverão apresentar os documentos a serem autenticados até o último dia útil anterior à data de entrega dos envelopes.
- 8.4.9.1. Não será feita autenticação de documentos por ocasião da data de abertura deste procedimento licitatório.
- 8.4.10. A critério do Pregoeiro poderão ser solicitados esclarecimentos, assim como serem efetuadas diligências, visando a confirmar a capacidade técnica, gerencial e administrativa das empresas concorrentes, vedando-se, porém, a inclusão posterior de informação ou documento que deveria constar originalmente junto aos envelopes de nº. 1 ou 2 das licitantes.
- 8.4.11. A microempresa, a empresa de pequeno porte, bem como a cooperativa que possuir restrição em qualquer dos documentos de regularidade fiscal, previstos nos itens 8.3.1 a 8.3.6 deste capítulo, terá sua habilitação condicionada à apresentação de nova habilitação, que comprove a sua regularidade em dois dias úteis, a contar da data em que for declarada como vencedora do certame.
- 8.4.12. O prazo acima determinado 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.
- 8.4.13. O benefício de que trata o item anterior não eximirá a microempresa, a empresa de pequeno porte e a cooperativa, da apresentação de todos os documentos exigidos no Envelope de nº. 2, devendo inclusive apresentar aqueles referentes a regularidade fiscal, ainda que apresentem alguma restrição.
- 8.4.14. A não regularização da habilitação, no prazo fixado, implicará na decadência do direito à contratação, sem prejuízo das penalidades previstas neste



# RIO GRANDE DO SUL www.saosepe.rs.gov.br

procedimento licitatório, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

# 9. DA ABERTURA E DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS DE PREÇOS E DA HABILITAÇÃO

- 9.1. No dia, hora e local designados no preâmbulo deste instrumento, na presença dos licitantes e demais pessoas interessadas, o Pregoeiro dará início a sessão de abertura do procedimento licitatório.
- 9.2. A audiência para abertura dos envelopes será pública, sendo que cada licitante somente participará com um representante legal ou credenciado junto a mesa.
- 9.3. Primeiramente, o Pregoeiro irá analisar e se manifestar em relação a documentação apresentada fora dos envelopes de propostas e de habilitação (solicitada conforme disposições constantes no Capítulo V deste Edital);
- 9.3.1. Neste momento será solicitado aos representantes das empresas licitantes, a apresentação de documento de identidade;
- 9.3.2. A documentação apresentada será rubricada pelo Pregoeiro e pelas licitantes credenciados;
- 9.4. A seguir, será efetuada a abertura dos Envelopes de nº. 1. Propostas, sendo o conteúdo dos mesmos rubricados pelo Pregoeiro e pelas licitantes credenciados.
- 9.5. Nesta fase, o Pregoeiro irá analisar as propostas apresentadas de acordo com as condições exigidas neste instrumento licitatório, desclassificando aquelas que:
- a) não atenderem as exigências contidas no objeto desta licitação e/ou que não atenderem aos requisitos do edital;
  - b) as que apresentarem, valores excessivos ou manifestamente inexequíveis.
- c) as que contiverem opções de preços alternativos ou baseadas exclusivamente em proposta dos demais licitantes;
- d) as que forem omissas em pontos essenciais, de modo a ensejar dúvidas, ou que se oponham a qualquer dispositivo legal vigente.
  - e) contiverem emendas, rasuras ou entrelinhas que tornem a mesma ilegível;
- f) provirem de empresas que não satisfizeram compromissos anteriores com a Administração Pública ou que foram declaradas inidôneas pela mesma.
- 9.5.1. Não serão consideradas, para julgamento das propostas, vantagens não previstas no edital.
- 9.5.2. No tocante aos preços apresentados, os mesmos serão verificados quanto à exatidão das operações aritméticas que resultaram no valor total cotado. Constatada divergências de valores, o Pregoeiro irá considerar como válido o valor total cotado pela empresa ou conforme o caso, desclassificar a proposta apresentada, por apresentar valores inexequíveis.
- 9.6. Verificada a conformidade das propostas com os requisitos estabelecidos no procedimento licitatório, o Pregoeiro efetuará a classificação das mesmas, apurando-se neste momento, o autor da oferta de menor valor por item e todos os demais licitantes que apresentarem propostas com valores até 10% (dez por cento) superiores à de menor preço.
- 9.6.1. As licitantes que se enquadrarem nas condições especificadas acima poderão fazer lances verbais e sucessivos até a proclamação do vencedor.
- 9.7. Não havendo, pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item anterior, poderão os autores das melhores propostas, até o máximo de 3(três),



## RIO GRANDE DO SUL

www.saosepe.rs.gov.br

contando inclusive o primeiro classificado, oferecer novos lances verbais e sucessivos quaisquer que sejam os preços oferecidos em suas propostas escritas.

- 9.8. Caso duas ou mais propostas iniciais apresentem preços iguais, será realizado sorteio para determinação da ordem de classificação das mesmas e/ou determinação da ordem de oferta dos lances.
- 9.9. A oferta dos lances deverá ser efetuada no momento em que for conferida a palavra ao licitante, na ordem decrescente dos preços.
- 9.10. É vedada a oferta de lance com vista ao empate, podendo, entretanto, o licitante apresentar um lance superior ao de menor preço ofertado (o qual seria o seu limite).
- 9.11. Não poderá haver desistência dos lances já ofertados (salvo em casos de desconsideração dos mesmos por parte do Pregoeiro) sujeitando-se o proponente desistente às penalidades previstas neste Edital.
- 9.12. A desistência em apresentar lance verbal, quando convocado pelo Pregoeiro, implicará na exclusão do licitante da etapa de lances verbais e na manutenção do último preço apresentado pelo mesmo, para efeito de ordenação das propostas.
- 9.13. Caso não se realize lances verbais, será verificado a conformidade entre as propostas escritas de menor preço e o valor estimado para a contratação, podendo, o Pregoeiro, negociar diretamente com o proponente para que seja obtido preço melhor.
- 9.14. A etapa competitiva será finalizada no momento em que todos os licitantes, quando, convocados pelo Pregoeiro, manifestarem seu desinteresse em apresentar novos lances.
- 9.15. Encerrada a etapa competitiva e ordenada as ofertas, de acordo com o menor preço ofertado, o Pregoeiro verificará a aceitabilidade da proposta de menor valor, comparando-a com os valores previamente apurados pelo Município, decidindo motivadamente a respeito.
- 9.15.1. O critério de julgamento adotado pelo Pregoeiro será o de menor preço por item.
- 9.16. Após a aceitação da proposta de menor valor, 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 e as cooperativas que atenderem aos subitens c1 ou c2 do Capítulo V deste edital.
- 9.16.1. Entende-se como empate ficto aquelas situações em que as propostas apresentadas pela microempresa e pela empresa de pequeno porte, bem como pela cooperativa, sejam superiores em até 5 % (cinco por cento) à proposta de menor valor.
- 9.17. Ocorrendo o empate, na forma do item anterior, proceder-se-á da seguinte forma:
- a) a microempresa, a empresa de pequeno porte ou a cooperativa detentora da proposta de menor valor será convocada para apresentar, no prazo de 5 (cinco) minutos, nova proposta, inferior àquela considerada, até então, de menor preço, situação em que será declarada vencedora do certame.
- b) se a microempresa, a empresa de pequeno porte ou a cooperativa, convocada na forma da alínea anterior, 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 9.16.1 deste edital, a apresentação de nova proposta.



alíneas anteriores.

# RIO GRANDE DO SUL www.saosepe.rs.gov.br

- c) se houver duas ou mais microempresas e/ou empresas de pequeno porte e/ou cooperativas com propostas iguais, será realizado sorteio para estabelecer a ordem em serão convocadas para a apresentação de nova proposta, na forma das
- 9.18. Se nenhuma microempresa, empresa de pequeno porte ou cooperativa, satisfizer as exigências do item 9.16.1 deste edital, será declarado vencedor do certame o licitante detentor da proposta originariamente de menor valor.
- 9.19. O disposto nos itens 9.16 e 9.17 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.
- 9.20. Apurado a autora da menor proposta de preço, será aberto o envelope nº. 2, contendo a documentação de habilitação da licitante, verificando-se neste momento, o atendimento das exigências constantes no Capítulo VIII deste procedimento licitatório.
- 9.21. Constatado o atendimento das exigências fixadas no Edital, o (s) licitante (s) será (ão) declarado(s) vencedor (es), sendo adjudicado o objeto do certame.
- 9.22. Em sua análise, o Pregoeiro poderá desconsiderar simples omissões, erros e falhas formais sanáveis, desde que sejam irrelevantes e não prejudiquem o entendimento do conteúdo exigido no Envelope nº. 1 (Propostas) ou Envelope nº. 2 (Habilitação).
- 9.22.1. Não será prejudicial ao entendimento do conteúdo exigido nos Envelopes nº. 1 e/ou de nº. 2 (Habilitação), entre outros:
- a) a falta da indicação da razão social completa da empresa, endereço atualizado, CNPJ, telefone/fax/email (se houver) e o nome da pessoa indicada para contatos.
- 9.23. 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.
- 9.23.1. Neste caso, o Pregoeiro poderá negociar diretamente com o proponente para que seja obtido preço melhor.
- 9.24. A documentação constante no Envelope de nº. 2 será rubricada pelo Pregoeiro e pelos licitantes credenciados.
- 9.25. Da sessão pública do pregão será lavrada ata circunstanciada, contendo, sem prejuízo de outros, o registro dos licitantes credenciados, as propostas escritas e verbais apresentadas, a análise da documentação exigida para habilitação e as eventuais manifestação(ões) de interposição de recurso. A mesma deverá ser assinada pelo Pregoeiro, pela Equipe de Apoio e pelos representantes dos licitantes credenciados, no ato de encerramento da sessão.
- 9.26. Caso haja necessidade de adiamento da Sessão Pública, será marcada nova data para continuação dos trabalhos, devendo ficar intimadas, no mesmo ato, as licitantes presentes.

#### 10. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

10.1. Ao final da sessão, qualquer licitante presente poderá manifestar sua intenção de interpor recurso, com registro em ata da síntese das suas razões apresentadas por escrito e no prazo de 3 (três) dias corridos, esse licitante recorrente poderá juntar memoriais e provas ficando os demais licitantes desde logo intimados para apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começam a correr do término do prazo do recorrente.



## RIO GRANDE DO SUL

- www.saosepe.rs.gov.br
- 10.2. A falta de manifestação imediata do licitante importará em decadência do direito ao recurso.
- 10.3. Em caso de recurso, o PREGOEIRO poderá suspender o andamento do procedimento licitatório até a decisão de mérito do recurso.
- 10.4. O acolhimento do recurso importará, no máximo, na invalidação apenas dos atos insusceptíveis de aproveitamento.
- 10.5. A manifestação de recorrer deverá ser feita na própria sessão do Pregão Presencial e será reduzida a termo em ata.
- 10.6. As razões e contrarrazões do recurso deverão ser encaminhadas, por escrito, ao Pregoeiro, no endereço mencionado no preâmbulo deste Edital.

### 11. DA HOMOLOGAÇÃO

- 11.1. Homologado o resultado da licitação, o Município, respeitada a ordem de classificação e a quantidade de fornecedores a serem registrados, convocará os interessados para assinatura da Ata de Registro de Preços que, depois de cumpridos os requisitos de publicidade, terá efeito de compromisso de fornecimento nas condições estabelecidas.
- 11.2. A contratação com os fornecedores registrados, após a indicação pelo órgão gerenciador do Registro de Preços, será formalizada pelo órgão interessado, por intermédio de instrumento contratual ou emissão prévia de nota de empenho de despesa.

#### 12. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

- 12.1. O modelo de Ata de Registro de Preços, a ser assinada com a (s) empresa (s) participante (s) da licitação encontra-se anexa ao processo, fazendo parte integrante do mesmo.
- 12.2. Na Ata de Registro de Preços estão definidos, entre outros, os critérios para atualização dos preços registrados e as penalidades em caso de inexecução total ou parcial da mesma ou da ordem de fornecimento (nota de empenho).
- 12.3. A Ata de Registro de Preços deverá ser assinada pelo representante legal, diretor, sócio da empresa, procurador ou credenciado.
- 12.4. O prazo para assinatura da Ata de Registro de Preços será de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir do recebimento da notificação enviada pelo Município, podendo ser prorrogado por igual período, desde que solicitado por escrito durante o seu transcurso e ocorra motivo justificado e aceito pela Administração.
- 12.5. A critério e conveniência do Município, a(s) empresa(s) poderá(ão) ser convocada(s) a assinar a Ata de Registro de Preços junto a Secretaria de Administração, localizada na Rua Plácido Chiquiti, nº. 900, neste Município, dentro do prazo determinado de 5 (cinco) dias úteis.
- 12.5.1. Ocorrendo a convocação para assinatura junto a Secretaria de Administração, o prazo acima estipulado terá início no dia subsequente ao da devolução do "Protocolo de recebimento de Notificação" por parte da empresa.
- 12.6. A via da Ata de Registros de Preços que couber a(s) empresa(s) será(ão) enviada(s) após colhida a assinatura de todas as empresas vencedoras do certame.
- 12.7. A Ata de Registro de Preços poderá sofrer alterações, obedecidas as disposições contidas no artigo 65 da Lei n. 8.666/93 e alterações posteriores.
- 12.7.1. A(s) empresa(s) participante(s) fica(m) obrigada(s) a aceitar, nas mesmas condições estabelecidas, os acréscimos de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor total registrado.



### RIO GRANDE DO SUL

www.saosepe.rs.gov.br

#### 13. DOS EMPENHOS

- 13.1. O compromisso de fornecimento estará caracterizado após o recebimento da nota de empenho, que será emitido de acordo com o valor constante na Ata de Registro de Preços ou em seus Aditivos.
- 13.2. A emissão do(s) empenho(s) será(ão) autorizada(s) pelo titular da pasta à qual pertencer a unidade requisitante, ou pela autoridade por ele delegada.
- 13.3. Na nota de empenho irá constar, obrigatoriamente, o número do processo licitatório que deu origem ao registro de preços, o objeto do serviço, o(s) valor(es), local(ais) de entrega (quando não especificados no edital ou na Ata de Registro de Preços) e o prazo de entrega.

#### 14. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

- 14.1. O pagamento será efetuado à vista após a entrega e conferência das quantidades solicitadas pelo Município, limitada a dotação orçamentária e disponibilidade financeira.
- 14.2. Para pagamento, a empresa deverá apresentar ao Setor de Empenho e Liquidação, com sede na Rua Plácido Chiquiti, 900, a nota fiscal e/ou fatura do (s) produto (s) entregue (s) de acordo com a respectiva solicitação da Secretaria antes mencionada, devendo ser emitida em nome da Prefeitura Municipal de São Sepé e deverá ser visada pela responsável pelo recebimento, Nádia Maria Spencer Cunha;
- 14.3. Além da nota fiscal e/ou fatura do(s) produto(s) entregue(s), a(s) empresa(s) deverá(ão) apresentar e manter atualizados (durante a validade do registro) os seguintes documentos:
- 14.3.1. Certidão de Regularidade relativa à Seguridade Social, emitida pelo órgão competente;
  - 14.3.2. Certificado de Regularidade de Situação do FGTS;
- 14.3.3. Prova de regularidade com a Fazenda Municipal, relativa à sede ou domicílio do proponente, dentro de seu período de validade.
- 14.4. Nos pagamentos efetuados após a data de vencimento, por inadimplência do contratante, desde que entregue o(s) produto(s), incidirão juros de 1% (um por cento) ao mês, até a data da efetivação do pagamento.

## 15. DAS SANÇÕES

- 15.1. Pela inexecução total ou parcial da Ata de Registro de Preços ou da ordem de fornecimento (nota de empenho), o Município poderá garantida a defesa prévia, aplicar as sanções previstas na Lei nº. 8.666/93 e alterações, consubstanciadas com as sanções previstas na Lei Federal nº. 10.520 de 17/07/2002.
  - 15.2. As penalidades serão:
  - a) advertência;
  - b) multa;
- c) suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Municipal, por prazo não superior a 2 (dois) anos;
- d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública;
- 15.3. Será garantido ao licitante, o direito prévio da citação e da ampla defesa, no prazo de 5 (cinco) dias úteis contra quaisquer das situações acima previstas.
- 15.4. Essas penalidades serão aplicadas a critério do Município, e, sempre que aplicadas, serão devidamente registradas.
  - 15.5. Serão aplicadas as penalidades:



## RIO GRANDE DO SUL

- www.saosepe.rs.gov.br
- 15.5.1. quando houver recusa injustificada da empresa em assinar a Ata de Registro de Preços, ou não assiná-la dentro do prazo estabelecido pelo Município;
- 15.5.2. quando houver recusa injustificada da empresa em retirar a ordem de fornecimento (empenho), dentro do prazo estabelecido pela Administração;
  - 15.5.3. sempre que verificadas pequenas irregularidades;
- 15.5.4. quando houver atraso injustificado na entrega do fornecimento por culpa da empresa;
  - 15.5.5. quando não corrigir deficiência apresentada no fornecimento entregue;
- 15.5.6. Quando houver descumprimento das cláusulas constantes na Ata de Registro de Preços ou de dever originado de norma legal ou regulamentar pertinente.
- 15.6. Para o caso previsto no subitem 15.5.1 será aplicada uma multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor total estimado e homologado.
- 15.7. Para o caso previsto no subitem 15.5.2 será aplicada uma multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor total registrado.
- 15.8. A advertência por escrito será aplicada independentemente de outras sanções cabíveis, sempre que se verificarem pequenas irregularidades (subitem 15.5.3). A sua reiteração demandará a aplicação de pena mais elevada, a critério do Município.
- 15.9. A multa será de 0,2% (dois décimos por cento) por dia de atraso, incidente sobre o valor total registrado, para o caso previsto no item 15.5.4, limitado ao prazo máximo de 3 (três) dias úteis.
- 15.10. Para os casos previstos no subitem 15.5.5 será aplicada a multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor total registrado.
- 15.11. Para os casos previstos no subitem 15.5.6 será aplicada a multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor total registrado.
- 15.12. A multa prevista nos itens anteriores não impede que o Município rescinda unilateralmente a Ata de Registro de Preços e aplique as outras sanções previstas na lei.
- 15.13. A multa será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pelo Município ou ainda, quando for o caso, cobrada judicialmente.
- 15.14. A suspensão temporária de contratar com a Administração Municipal ou declaração de inidoneidade para licitar com a Administração Pública será aplicada nos casos de maior gravidade depois de exame por Comissão especialmente designada pelo Prefeito Municipal.
- 15.15. As penalidades previstas não serão relevadas, salvo quando ficar comprovada a ocorrência de situações que se enquadrem no conceito jurídico de força maior ou caso fortuito.
- 15.16. Além das situações previstas acima, os preços registrados também poderão ser suspensos pelo prazo de 1 (um) ano, facultado a defesa prévia do interessado, nos seguintes casos:
  - 15.16.1. Pela Administração, quando:
- a) os preços registrados se apresentarem superiores aos praticados pelo mercado;
  - b) por razões de interesse público, devidamente fundamentadas.
- 15.16.2. Pelo fornecedor, quando, mediante solicitação por escrito, comprovar estar impossibilitado de cumprir as exigências do instrumento convocatório que deu origem ao registro de precos.
- 15.17. A comunicação do cancelamento ou da suspensão do preço registrado, nos casos previstos nos itens acima será feita por correspondência com aviso de recebimento (AR), juntando-se comprovante aos autos que deram origem ao registro de preços.



## RIO GRANDE DO SUL

www.saosepe.rs.gov.br

- 15.18. No caso de ser ignorado, incerto ou inacessível o lugar do fornecedor, a comunicação será feita por publicação na Imprensa Oficial do Município, considerando-se cancelado ou suspenso o preço registrado a partir da publicação.
- 15.19. A solicitação do fornecedor para cancelamento de preço registrado (prevista no subitem 15.16.2 somente o eximirá da obrigação de contratar com a Administração, se apresentada antes da data da convocação para assinatura da Ata de Registro de Preços, facultada à Administração a aplicação das penalidades previstas no instrumento convocatório, caso não aceitas as razões do pedido.

#### 16. DA ENTREGA E DO RECEBIMENTO

- 16.1. O fornecimento após o envio da(s) solicitação(ões) pelo Município, deverá(ão) ser entregue **na Casa de Passagem Werther Vargas com sede na Rua Camerino Correa, 143**, ou em outro local a ser definido pelo Município, dentro do horário de expediente.
- 16.2. O fornecimento deverá ser entregue livre de despesas pertinentes a frete, carga, descarga, cabendo a licitante arcar com todos os custos inerentes aos mesmos.
- 16.3. O recebimento dos produtos, objeto desta licitação, será feita pela servidora designada, Senhora Nádia Maria Spencer Cunha, que fará o recebimento nos termos do art. 73, inc. II, alíneas "a" e "b", da Lei nº. 8.666/93, da seguinte forma:
- a) provisoriamente, no ato da entrega dos produtos, para efeito de posterior verificação da conformidade dos mesmos com o solicitado na licitação;
- b) definitivamente, após a verificação das quantidades e consequente aceitação, no prazo máximo de 1 (um) dia útil contados após o recebimento provisório.
- 16.4. Caso verifique-se a não conformidade de algum(ns) produto(s), o licitante deverá promover as correções necessárias no prazo máximo de 1 (um) dia útil.

#### 17. DAS UNIDADES REQUISITANTES

- 17.1. O objeto deste registro de preços será requisitado pelo Escritório da Cidadania:
- 17.2. Poderão fazer uso da(s) Ata(s) de Registro de Preços, todos os Órgãos que compõem a estrutura administrativa do Município de São Sepé, conforme Decreto Municipal nº. 3.402, de 16 de abril de 2009 e as entidades assistidas ou conveniadas com o Município.
- 17.3. Os órgãos e/ou as entidades que não participarem do registro de preços, quando desejarem fazer uso da Ata de Registro de Preços, deverá manifestar seu interesse junto ao órgão gerenciador (Secretaria Municipal de Administração), para que esta indique os possíveis fornecedores e respectivos preços a serem praticados, obedecida a ordem de classificação.
- 17.4. No caso de existência de reserva técnica no procedimento licitatório, os órgãos ou entidades que não participarem do registro de preços estarão autorizados a fazer uso do mesmo.
- 17.5. Não havendo reserva técnica ou quando a mesma for totalmente utilizada, caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento aos órgãos e/ou entidades que não participarem do Registro de Preços, desde que este fornecimento não prejudique as obrigações assumidas.
- 17.5.1. Neste caso, as aquisições ou contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cem por cento dos quantitativos registrados na Ata de Registro de Preços.



## RIO GRANDE DO SUL

www.saosepe.rs.gov.br

#### 18. DO CONTROLE E ATUALIZAÇÃO DOS PRECOS REGISTRADOS

- 18.1. O Município realizará durante o prazo de vigência da Ata de Registro de Preços, pesquisas periódicas de preços, com a finalidade de obter os valores praticados no mercado para os itens objeto da presente licitação.
- 18.2. O preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo dos serviços ou bens registrados, cabendo ao órgão gerenciador da Ata promover as necessárias negociações junto aos fornecedores.
- 18.3. Quando os preços inicialmente registrados, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado, o órgão gerenciador deverá convocar o fornecedor, visando à negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado no mercado.
- 18.4. Caso a negociação seja frustrada, o fornecedor será liberado do compromisso assumido, cabendo o Município convocar os demais fornecedores, visando a igual oportunidade de negociação.
- 18.5. Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor, mediante requerimento devidamente comprovado, não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:
- 18.5.1. liberar o fornecedor do compromisso assumido, sem aplicação da penalidade, confirmando a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados, e se a comunicação ocorrer antes do pedido de fornecimento; e
- 18.5.2. convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.
- 18.6. Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.
  - 18.7. O fornecedor terá seu registro cancelado quando:
  - 18.7.1. descumprir as condições da Ata de Registro de Preços;
- 18.7.2. não retirar a respectiva nota de empenho ou instrumento equivalente, no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
- 18.7.3. não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese de este se tornar superior àqueles praticados no mercado; e
  - 18.7.4. tiver presentes razões de interesse público.
- 18.8. O cancelamento de registro, nas hipóteses previstas, assegurados o contraditório e a ampla defesa serão formalizados por despacho da autoridade competente do órgão gerenciador.
- 18.9. O fornecedor poderá solicitar o cancelamento do seu registro de preço na ocorrência de fato superveniente que venha comprometer a perfeita execução contratual, decorrentes de caso fortuito ou de força maior devidamente comprovados.

#### 19. DOS DIVERSOS

- 19.1. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse do Município de São Sepé/RS, a finalidade e a segurança da contratação.
- 19.2. Ocorrendo a decretação de feriado ou qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, todas as datas constantes deste Edital serão transferidas, automaticamente, para o primeiro dia útil ou de expediente normal subsequente aos ora fixados.
- 19.3. A não utilização do registro de preços será admitida no interesse da Administração e nos casos em que as aquisições se revelarem antieconômicas ou



RIO GRANDE DO SUL www.saosepe.rs.gov.br

naquelas em que se verificarem irregularidades que possam levar ao cancelamento do registro de preços.

- 19.4. O procedimento licitatório, do qual é parte integrante o presente Edital, bem como sua minuta da Ata de Registro de Preços serão analisados pela Procuradoria Geral do Município, nos termos do parágrafo único do artigo 38 da Lei nº. 8.666/93 e alterações.
- 19.5. O(s) envelope(s) de proposta(s) e/ou de HABILITAÇÃO pertinentes a este edital e que não for(em) aberto(s) ficará(ão) em poder do Pregoeiro pelo prazo de 60 (sessenta) dias a contar da homologação da licitação, devendo o licitante retirá-lo(s) sob pena e inutilização do(s) mesmo(s).
- 19.6. A autoridade competente para determinar a contratação poderá revogar a licitação em face de razões de interesse público, derivadas de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, mediante ato escrito e fundamentado.
  - 19.6.1. A anulação do procedimento licitatório induz à do contrato.
- 19.6.2. As licitantes não terão direito à indenização em decorrência da anulação do procedimento licitatório, ressalvado o direito do contratado de boa-fé de ser ressarcido pelos encargos que tiver suportado no cumprimento do contrato.
- 19.7. Fica eleito o Foro da Comarca de São Sepé. RS para nele serem dirimidas quaisquer dúvidas decorrentes da presente licitação, com renúncia de outros ainda que privilegiados.
- 19.8. O Edital completo poderá ser obtido pelos interessados pelo endereço eletrônico www.saosepe.rs.gov.br. É necessário que, ao fazer download do Edital, seja informado à Comissão Permanente de Licitação, via e-mail. <a href="mailto:compras@saosepe.rs.gov.br">compras@saosepe.rs.gov.br</a> a retirada do mesmo, para que possamos comunicar possíveis alterações que se fizerem necessárias. A Prefeitura Municipal de São Sepé não se responsabilizará pela falta de informações relativas ao procedimento àqueles interessados que não confirmarem, pelos meios expostos, a retirada do Edital. Quaisquer dúvidas contatar pelo telefone 55 3233-8117.

#### **20. DOS ANEXOS**

20.1. Fazem parte integrante deste procedimento, os seguintes anexos: ANEXO I. Quantidades e especificações completas a serem adquiridas; ANEXO II. Declaração de Pleno atendimento aos requisitos da proposta e dos documentos de habilitação; ANEXO III. Modelo de Credenciamento; ANEXO IV. Declaração de enquadramento como microempresa, empresa de pequeno porte ou como cooperativa; ANEXO V. modelo de declaração de idoneidade e em cumprimento ao disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal; e ANEXO VI. Ata de Registro de Preços.

Gabinete do Prefeito Municipal em 9 de maio de 2022.

João Luiz dos Santos Vargas Prefeito Municipal

Publique-se:



## RIO GRANDE DO SUL

## www.saosepe.rs.gov.br

## ANEXO I - DESCRIÇÃO DO OBJETO

1. Unidade Abacaxi pérola sem sinal de deterioração 01 200 R\$6,69 Alface lisa ou crespa. de ótima quelidade, com folhas verdes e coloração uniforme, intactas, firmes e bem desenvolvidas, sem 1 200 R\$3,41 les estados com folhas verdes e coloração uniforme, intactas, firmes e bem desenvolvidas, sem 1 200 R\$3,41 les estados fisicas.  3. Kg Alho graúdo, com bulbos curados, sem 01 50 R\$30,62 les estados fisicas.  4. Kg coloração uniforme, com polpa firme e 01 200 R\$5,11 intacta, sem danos fisicos.  5. Kg Batata doce de 1º, média, tamanho uniforme, sem lesões físicas.  6. Kg Batata inglesa rosa de 1º, lisa, compacta e livre de lesões físicas, tamanho uniforme. Bergamota, graúda, in natura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e 1 lavas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte.  8. Kg Beteraba de 1º lavada, graúda, tamanho uniforme e sem lesões físicas.  Brócolis de primeira, procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.  10. Kg Cebola branca de 1º, graúda, sem rama, fresca, compacta e livre de lesões físicas.  Chuchu, procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.  Cebola branca de 1º, graúda, sem rama, fresca, tamanho e coloração uniforme, livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.  Chuchu, procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidade	Item	Unidade	Especificação	Quant. Mínima	Quant. Máxima	Valor Unitário
2. Unidade com folhas verdes e coloração uniforme, intactas, firmes e bem deservolvidas, sem lesões físicas.  3. Kg Alho graúdo, com bulbos curados, sem lesões físicas.  4. Kg coloração uniforme, com polpa firme e of coloração uniforme, com polpa firme e of coloração uniforme, com polpa firme e of of coloração uniforme, sem lesões físicas.  5. Kg Batata doce de 1º, média, tamanho of influence, sem danos físicos.  6. Kg Batata inglesa rosa de 1º, lisa, compacta e livre de lesões físicas, tamanho uniforme.  8. Bergamota, graúda, in natura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oritunda de manuseio ou transporte.  8. Kg Beterraba de 1º lavada, graúda, tamanho uniforme e sem lesões físicas.  8. Kg Beterraba de 1º lavada, graúda, tamanho uniforme e sem lesões físicas.  8. Kg Beterraba de 1º lavada, graúda, tamanho uniforme e sem lesões físicas.  8. Kg Beterraba de 1º lavada, graúda, tamanho uniforme e sem lesões físicas.  9. Unidade tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insenso e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.  10. Kg Cebola branca de 1º graúda, sem rama, fresca, tamanho e coloração uniforme, livre de lesões físicas.  Cenoura de 1º graúda, sem rama, fresca, tamanho e coloração uniforme, livre de lesões físicas.  Chuchu, procedente de espécimes vegetais genúrios e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.  12. Kg no estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.  Couve-flor de 1º, coloração uniforme, livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.  Couve-flor d	1.	Unidade				
Intactas, firmes e bem desenvolvidas, sem lesões físicas.						
infactas, firmes e bem desenvolvidas, sem lesões físicas.  3. Kg Alho graúdo, com bulbos curados, sem lesões físicas.  Banana caturra de 1º, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e infacta, sem danos físicos.  5. Kg Batata doce de 1º, média, tamanho uniforme, sem lesões físicas.  6. Kg Batata inglesa rosa de 1º, lisa, compacta e livre de lesões físicas. atmanho uniforme.  Bergamota, graúda, in natura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou unecânica oriunda de manuseio ou transporte.  8. Kg Beterraba de 1º lavada, graúda, tamanho uniforme esm lesões físicas.  Brócolis de primeira, procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.  10. Kg Cebola branca de 1º, graúda, sem rama, fresca, tamanho e coloração uniforme, livre de lesões físicas.  Cenoura de 1º, graúda, sem rama, fresca, compacta e livre de lesões físicas.  Chuchu, procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.  Cebola branca de 1º, graúda, sem rama, fresca, tamanho e coloração uniforme, livre de lesões físicas.  Chuchu, procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. A polpa deverá estar intacta e limpa.  Couve-flor de 1º, coloração uniforme, intacta, firme e bem desenvolvida, sem en condi	2	Unidade		01	200	R\$ 3 41
3. Kg Alho graúdo, com bulbos curados, sem lesões físicas.  Banana caturra de 1ª, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, sem danos físicos.  5. Kg Batata doce de 1ª, média, tamanho uniforme, sem lesões físicas.  6. Kg Batata inglesa rosa de 1ª, lisa, compacta e livre de lesões físicas, tamanho uniforme.  Bergamota, graúda, in natura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte.  8. Kg Beterraba de 1ª lavada, graúda, tamanho uniforme e sem lesões físicas.  Brôcolis de primeira, procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insestos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.  10. Kg Cebola branca de 1ª graúda, sem rama, fresca, tamanho e coloração uniforme, livre de lesões físicas.  Cenoura de 1ª graúda, sem rama, fresca, tamanho e coloração uniforme, livre de lesões físicas.  Chuchu, procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insestos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.  12. Kg não seráo permitidos rachaduras, perfurações e cortes. A polpa deverá estar intracta e limpa.  Couve-flor de 1ª, coloração uniforme, introducio que aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. A polpa deverá estar intacta e limpa.  Couve-flor de 1ª, coloração uniforme, introducio que maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.		<b>5</b> 1 <b>.</b>		0.		114 5, 11
S. Ng   lesões físicas.   Sanana caturra de 1º, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e intacta, sem danos físicos.						
4. Kg Banana caturra de 1º, tamanho e coloração uniforme, com polpa firme e 01 200 R\$5,11 intacta, sem danos fisicos.  5. Kg Batata doce de 1º, média, tamanho uniforme, sem lesões físicas.  6. Kg Batata inglesa rosa de 1º, lisa, compacta e livre de lesões físicas, tamanho uniforme.  Bergamota, graúda, in natura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte.  8. Kg Beterraba de 1º lavada, graúda, tamanho uniforme e sem lesões físicas.  Brócolis de primeira, procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.  Cenoura de 1º, graúda, sem rama, fresca, tamanho e coloração uniforme, livre de lesões físicas.  Chuchu, procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de lesões físicas.  Chuchu, procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insenso e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.  Chuchu, procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perturações e cortes. A polpa deverá estar intacta e limpa.  Couve-flor de 1º, coloração uniforme, intacta, firme e bem desenvolvida, sem lesões físicas.  Couve maço in natura, apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte	3.	Kg		01	50	R\$ 30,62
4. Kg coloração uniforme, com polpa firme e intacta, sem danos físicos.  5. Kg Batata doce de 1º, média, tamanho uniforme, sem lesões físicas.  6. Kg Batata inglesa rosa de 1º, lisa, compacta e livre de lesões físicas, tamanho uniforme.  Bergamota, graúda, in natura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte.  8. Kg Beterraba de 1º lavada, graúda, tamanho uniforme e sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte.  8. Kg Brécolis de primeira, procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.  10. Kg Cebola branca de 1º, graúda, sem rama, fresca, tamanho e coloração uniforme, livre de lesões físicas.  Cenoura de 1º, graúda, sem rama, fresca, tamanho e coloração uniforme, livre de lesões físicas.  Chuchu, procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.  11. Kg Cenoura de 1º, graúda, sem rama, fresca, tamanho e coloração uniforme, livre de lesões físicas.  Chuchu, procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos permitidos prachaduras, perfurações e cortes. A polpa deverá estar intacta e limpa.  Couve-flor de 1º, coloração uniforme, intacta, firme e bem desenvolvida, sem lesões físicas.  Couve maço in natura, apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a						
intacta, sem danos físicos.  8 atata doce de 1º, média, tamanho uniforme, sem lesões físicas.  6. Kg Batata injesa rosa de 1º, lisa, compacta e livre de lesões físicas, tamanho uniforme.  8 Bergamota, graúda, in natura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitias e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte.  8. Kg Beterraba de 1º lavada, graúda, tamanho uniforme e sem lesões físicas.  8 Brócolis de primeira, procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.  10. Kg Cebola branca de 1º, graúda, sem rama, fresca, tamanho e coloração uniforme, livre de lesões físicas.  Cenocura de 1º, graúda, sem rama, fresca, tamanho e coloração uniforme, livre de lesões físicas.  Chuchu, procedente de espécimes vegetais genulinos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de lesões físicas.  Chuchu, procedente de espécimes vegetais genulinos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. A polpa deverá estar intacta e limpa.  13. Unidade la de la la la variada de minitorme, intacta, firme e bem desenvolvida, sem lesões físicas.  Couve-flor de 1º, coloração uniforme, intacta, firme e bem desenvolvida, sem lesões fisicas.  Couve-flor de 1º, coloração uniforme, intacta, firme e bem desenvolvida, sem lesões fisicas.  Couve-flor de 1º, coloração uniforme, intacta, firme e bem desenvolvida, sem lesões de conservação en condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e	4.	Kg	,	01	200	R\$ 5,11
6. Kg   uniforme, sem lesões físicas.   01   100   R\$ 5,99   6. Kg   Batata inglesa rosa de 1ª, lisa, compacta e livre de lesões físicas, tamanho uniforme.   200   R\$ 6,08   7. Kg   Ergamota, graúda, in natura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte.   100   R\$ 9,53   8. Kg   Beterraba de 1ª lavada, graúda, tamanho uniforme e sem lesões físicas.   200   200   R\$ 8,48   8. Kg   Beterraba de 1ª lavada, graúda, tamanho uniforme e sem lesões físicas.   201   200   R\$ 8,48   8. Kg   Beterraba de 1ª lavada, graúda, tamanho uniforme e sem lesões físicas.   201   200   R\$ 8,48    9. Unidade   Primeira, procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.   200   R\$ 4,42    10. Kg   Cebola branca de 1ª, graúda, sem rama, fresca, compacta e livre de lesões físicas.   201   200   R\$ 4,42    11. Kg   tamanho e coloração uniforme, intera danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.   201   202   R\$ 8,97    12. Kg   tamanho e coloração uniforme, intacta, firme e bem desenvolvida, sem   201   202   203   R\$ 6,04    13. Unidade   Couve-flor de 1ª, coloração uniforme, intacta, firme e bem desenvolvida, sem   201   202   203   20						
6. Kg Batata inglesa rosa de 1ª, lisa, compacta e livre de lesões físicas, tamanho uniforme.  Bergamota, graúda, in natura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte.  8. Kg Beterraba de 1ª lavada, graúda, tamanho uniforme e sem lesões físicas.  Brócolis de primeira, procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.  10. Kg Cebola branca de 1ª, graúda, sem rama, fresca, compacta e livre de lesões físicas.  Cenoura de 1ª, graúda, sem rama, fresca, compacta e livre de lesões físicas.  Chuchu, procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de lesões físicas.  Chuchu, procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. A polpa deverá estar intacta e limpa.  13. Unidade  Couve-flor de 1ª, coloração uniforme, intacta, firme e bem desenvolvida, sem lesões físicas.  Couve maço in natura, apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com auxência de sujidades, parasitas e larvas.	5	Ka		01	100	R\$ 3 99
Bergamota, graúda, in natura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo: isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte.    R\$ 9,53	<u> </u>					114 0,00
Bergamota, graúda, in natura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte.  8. Kg Beterraba de 1ª lavada, graúda, tamanho ou transporte.  8. Kg Beterraba de 1ª lavada, graúda, tamanho ou transporte.  Brócolis de primeira, procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.  Cebola branca de 1ª, graúda, sem rama, fresca, tamanho e coloração uniforme, livre de lesões físicas.  Chuchu, procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de lesões físicas.  Chuchu, procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. A polpa deverá estar intacta e limpa.  Couve-flor de 1ª, coloração uniforme, intacta, firme e bem desenvolvida, sem lesões físicas.  Couve maço in natura, apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	6.	Kg		01	200	R\$ 6,08
apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte.  8. Kg Beterraba de 1ª lavada, graúda, tamanho uniforme e sem lesões físicas.  Brôcolis de primeira, procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.  10. Kg Cebola branca de 1ª, graúda, sem rama, fresca, compacta e livre de lesões físicas.  Cenoura de 1ª, graúda, sem rama, fresca, tamanho e coloração uniforme, livre de lesões físicas.  Chuchu, procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. A polpa deverá estar intacta e limpa.  12. Kg Marie de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. A polpa deverá estar intacta e limpa.  Couve-flor de 1ª, coloração uniforme, intacta, firme e bem desenvolvida, sem lesões físicas.  Couve maço in natura, apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.						
Acquado a manipulação, transporté e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte.    Ry						
7. Kg consumo; isenta de sujídades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte.  8. Kg Beterraba de 1ª lavada, graúda, tamanho uniforme e sem lesões físicas.  Brócolis de primeira, procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujídades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.  10. Kg Cebola branca de 1ª, graúda, sem rama, fresca, compacta e livre de lesões físicas.  Cenoura de 1ª, graúda, sem rama, fresca, tamanho e coloração uniforme, livre de lesões físicas.  Chuchu, procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujídades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.  12. Kg não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. A polpa deverá estar intacta e limpa.  Couve-flor de 1ª, coloração uniforme, intacta, firme e bem desenvolvida, sem on lesões físicas.  Couve maço in natura, apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.						
larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte.  8. Kg Beterraba de 1ª lavada, graúda, tamanho uniforme e sem lesões físicas.  Brócolis de primeira, procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.  10. Kg Cebola branca de 1ª, graúda, sem rama, fresca, tamanho e coloração uniforme, livre de lesões físicas.  Cenoura de 1ª, graúda, sem rama, fresca, tamanho e coloração uniforme, livre de lesões físicas.  Chuchu, procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. A polpa deverá estar intacta e limpa.  Couve-flor de 1ª, coloração uniforme, intacta, firme e bem desenvolvida, sem on lesões físicas.  Couve maço in natura, apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	7.	Kg		01	100	R\$ 9,53
transporte.  8. Kg Beterraba de 1ª lavada, graúda, tamanho uniforme e sem lesões físicas.  Brócolis de primeira, procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.  10. Kg Cebola branca de 1ª, graúda, sem rama, fresca, compacta e livre de lesões físicas.  Cenoura de 1ª, graúda, sem rama, fresca, tamanho e coloração uniforme, livre de lesões físicas.  Chuchu, procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. A polpa deverá estar intacta e limpa.  13. Unidade  14. Maço  transporte.  transporte.  transporte.  transporte.  transporte.  procedente de espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. A polpa deverá estar intacta e limpa.  Couve-flor de 1ª, coloração uniforme, intacta, firme e bem desenvolvida, sem lesões físicas.  Couve maço in natura, apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.		_	larvas, sem lesões de origem física ou			
8. Kg Beterraba de 1ª lavada, graúda, tamanho uniforme e sem lesões físicas.  Brócolis de primeira, procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.  10. Kg Cebola branca de 1ª, graúda, sem rama, fresca, compacta e livre de lesões físicas.  Cenoura de 1ª, graúda, sem rama, fresca, tamanho e coloração uniforme, livre de lesões físicas.  Chuchu, procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. A polpa deverá estar intacta e limpa.  Couve-flor de 1ª, coloração uniforme, intacta, firme e bem desenvolvida, sem lesões físicas.  Couve maço in natura, apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.						
9. Unidade						
Brócolis de primeira, procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.  10. Kg Cebola branca de 1ª, grauda, sem rama, fresca, compacta e livre de lesões físicas.  Cenoura de 1ª, grauda, sem rama, fresca, tamanho e coloração uniforme, livre de lesões físicas.  Chuchu, procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. A polpa deverá estar intacta e limpa.  Couve-flor de 1ª, coloração uniforme, intacta, firme e bem desenvolvida, sem lesões físicas.  Couve maço in natura, apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	8.	Kg		01	200	R\$ 8,48
espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.  10. Kg Cebola branca de 1ª, graúda, sem rama, fresca, compacta e livre de lesões físicas.  11. Kg Cenoura de 1ª, graúda, sem rama, fresca, tamanho e coloração uniforme, livre de lesões físicas.  Cenoura de 1ª, graúda, sem rama, fresca, tamanho e coloração uniforme, livre de lesões físicas.  Chuchu, procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. A polpa deverá estar intacta e limpa.  13. Unidade  14. Maço  Maço  Maço  R\$ 7,66  01  100  R\$ 4,42						
frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.  10. Kg Cebola branca de 1ª, graúda, sem rama, fresca, compacta e livre de lesões físicas.  Cenoura de 1ª, graúda, sem rama, fresca, tamanho e coloração uniforme, livre de lesões físicas.  Chuchu, procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. A polpa deverá estar intacta e limpa.  Couve-flor de 1ª, coloração uniforme, intacta, firme e bem desenvolvida, sem lesões físicas.  Couve maço in natura, apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.						
9. Unidade tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.  10. Kg Cebola branca de 1ª, graúda, sem rama, fresca, compacta e livre de lesões físicas.  11. Kg Cenoura de 1ª, graúda, sem rama, fresca, tamanho e coloração uniforme, livre de lesões físicas.  Chuchu, procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. A polpa deverá estar intacta e limpa.  Couve-flor de 1ª, coloração uniforme, intacta, firme e bem desenvolvida, sem lesões físicas.  Couve maço in natura, apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.		Unidade				
Variedade, estar livre de entermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.  10. Kg Cebola branca de 1ª, graúda, sem rama, fresca, compacta e livre de lesões físicas.  Cenoura de 1ª, graúda, sem rama, fresca, tamanho e coloração uniforme, livre de lesões físicas.  Chuchu, procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. A polpa deverá estar intacta e limpa.  Couve-flor de 1ª, coloração uniforme, intacta, firme e bem desenvolvida, sem lesões físicas.  Couve maço in natura, apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.				01	100	D¢ 7.66
por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência.  10. Kg Cebola branca de 1ª, graúda, sem rama, fresca, compacta e livre de lesões físicas.  Cenoura de 1ª, graúda, sem rama, fresca, tamanho e coloração uniforme, livre de lesões físicas.  Chuchu, procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. A polpa deverá estar intacta e limpa.  Couve-flor de 1ª, coloração uniforme, intacta, firme e bem desenvolvida, sem lesões físicas.  Couve maço in natura, apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	9.			01	100	Κφ 7,00
mecânica que afete a sua aparência.  10. Kg Cebola branca de 1ª, graúda, sem rama, fresca, compacta e livre de lesões físicas.  11. Kg Cenoura de 1ª, graúda, sem rama, fresca, tamanho e coloração uniforme, livre de lesões físicas.  11. Kg Lesões físicas.  Chuchu, procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, rachaduras, perfurações e cortes. A polpa deverá estar intacta e limpa.  13. Unidade Couve-flor de 1ª, coloração uniforme, intacta, firme e bem desenvolvida, sem lesões físicas.  Couve maço in natura, apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.						
10. Kg Cebola branca de 1ª, graúda, sem rama, fresca, compacta e livre de lesões físicas.  Cenoura de 1ª, graúda, sem rama, fresca, tamanho e coloração uniforme, livre de lesões físicas.  Chuchu, procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. A polpa deverá estar intacta e limpa.  Couve-flor de 1ª, coloração uniforme, intacta, firme e bem desenvolvida, sem lesões físicas.  Couve maço in natura, apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.						
10. Kg fresca, compacta e livre de lesões físicas.  Cenoura de 1ª, graúda, sem rama, fresca, tamanho e coloração uniforme, livre de lesões físicas.  Chuchu, procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. A polpa deverá estar intacta e limpa.  Couve-flor de 1ª, coloração uniforme, intacta, firme e bem desenvolvida, sem lesões físicas.  Couve maço in natura, apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.						
Cenoura de 1ª, graúda, sem rama, fresca, tamanho e coloração uniforme, livre de lesões físicas.  Chuchu, procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. A polpa deverá estar intacta e limpa.  Couve-flor de 1ª, coloração uniforme, intacta, firme e bem desenvolvida, sem lesões físicas.  Couve maço in natura, apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.  Cenoura de 1ª, graúda, sem rama, fresca, de espécimes de espécimes de espécimes vegetarios de sujidades, parasitas e larvas.  O1 50 R\$ 6,04  100 R\$ 3,76  1100 R\$ 9,49	10.	Kg	, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	01	200	R\$ 4,42
11. Kg tamanho e coloração uniforme, livre de lesões físicas.  Chuchu, procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. A polpa deverá estar intacta e limpa.  Couve-flor de 1ª, coloração uniforme, intacta, firme e bem desenvolvida, sem lesões físicas.  Couve maço in natura, apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.						
Chuchu, procedente de espécimes vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. A polpa deverá estar intacta e limpa.  Couve-flor de 1ª, coloração uniforme, intacta, firme e bem desenvolvida, sem lesões físicas.  Couve maço in natura, apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	11.	Kg		01	200	R\$ 8,97
vegetais genuínos e sãos, ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. A polpa deverá estar intacta e limpa.  Couve-flor de 1ª, coloração uniforme, intacta, firme e bem desenvolvida, sem lesões físicas.  Couve maço in natura, apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.						
atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. A polpa deverá estar intacta e limpa.  Couve-flor de 1ª, coloração uniforme, intacta, firme e bem desenvolvida, sem lesões físicas.  Couve maço in natura, apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.  O1 50 R\$ 6,04						
aroma e cor da espécie e variedade, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. A polpa deverá estar intacta e limpa.  Couve-flor de 1ª, coloração uniforme, intacta, firme e bem desenvolvida, sem lesões físicas.  Couve maço in natura, apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.  O1 50 R\$ 6,04  150 R\$ 6,04						
livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. A polpa deverá estar intacta e limpa.  Couve-flor de 1ª, coloração uniforme, intacta, firme e bem desenvolvida, sem lesões físicas.  Couve maço in natura, apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.						
12. Kg não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. A polpa deverá estar intacta e limpa.  Couve-flor de 1ª, coloração uniforme, intacta, firme e bem desenvolvida, sem lesões físicas.  Couve maço in natura, apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.  R\$ 6,04  R\$ 6,04  R\$ 6,04						
danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. A polpa deverá estar intacta e limpa.  Couve-flor de 1ª, coloração uniforme, intacta, firme e bem desenvolvida, sem lesões físicas.  Couve maço in natura, apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.  Od 100 R\$ 3,76	12.	Kg		01	50	R\$ 6,04
aparência. Não serão permitidos rachaduras, perfurações e cortes. A polpa deverá estar intacta e limpa.  Couve-flor de 1ª, coloração uniforme, intacta, firme e bem desenvolvida, sem lesões físicas.  Couve maço in natura, apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.  O1 100 R\$ 3,76		J	danificado por qualquer lesão de origem			
rachaduras, perfurações e cortes. A polpa deverá estar intacta e limpa.  Couve-flor de 1ª, coloração uniforme, intacta, firme e bem desenvolvida, sem lesões físicas.  Couve maço in natura, apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.  O1 100 R\$ 3,76						
deverá estar intacta e limpa.  Couve-flor de 1ª, coloração uniforme, intacta, firme e bem desenvolvida, sem lesões físicas.  Couve maço in natura, apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.  Ouve maço in natura, apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.						
Couve-flor de 1ª, coloração uniforme, intacta, firme e bem desenvolvida, sem lesões físicas.  Couve maço in natura, apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.  Couve-flor de 1ª, coloração uniforme, on transporte, on ausências e larvas.  O1 100 R\$ 3,76						
13. Unidade intacta, firme e bem desenvolvida, sem 01 100 R\$ 3,76 lesões físicas.  Couve maço in natura, apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.						
lesões físicas.  Couve maço in natura, apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.  O1  R\$ 9,49	13	Unidade		01	100	R\$ 3 76
Couve maço in natura, apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.  Couve maço in natura, apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	10.	Jindado		01	100	Ι (ψ 0,7 0
de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.						
em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.			de maturação que lhe permita suportar a			
com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	14	Maco		01	100	R\$ 9 49
larvas.	'''	mayo		<b>.</b>		1.00,10
			· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·			
	15.	Kg	Ervilha congelada, ótima qualidade.	01	50	R\$ 18,99



## RIO GRANDE DO SUL

www.saosepe.rs.gov.br

16.	Maço	Espinafre in natura, apresentando grau de maturação que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.	01	100	R\$ 6,57
17.	Kg	Laranja para suco de 1ª, in natura, coloração uniforme, intacta, firme e bem desenvolvida, sem lesões físicas.	01	200	R\$ 4,99
18.	Kg	Limão Taiti ou siciliano para suco de primeira, in natura, apresentando grau de maturação adequado a manipulação, transporte e consumo; isenta de sujidades, parasitas e larvas, sem lesões de origem física ou mecânica oriunda de manuseio ou transporte.	01	50	R\$ 7,61
19.	Kg	Maçã nacional de 1ª, média, tamanho e coloração uniforme, intacta, firme e bem desenvolvida, sem lesões físicas, livre de resíduos de fertilizantes.	01	200	R\$ 8,92
20.	Kg	Mamão formosa de 1ª, graúdo, bem desenvolvido, coloração uniforme, polpa firme e intacta, sem lesões físicas, livre de resíduos de fertilizantes.	01	200	R\$ 10,98
21.	Kg	Mandioca com casca, em ponto de consumo.	01	50	R\$ 2,70
22.	Unidade	Manga média de 1ª, tamanho e coloração		200	R\$ 6,50
23.	Unidade	Melancia de boa qualidade, em ponto de consumo, tamanho e coloração uniforme, intacta, firme e bem desenvolvida, sem lesões físicas, livre de resíduos de fertilizantes.	01	100	R\$ 19,98
24.	Kg	Moranga cabotia de 1ª, tamanho e coloração uniforme, intacta, firme e bem desenvolvida, sem lesões físicas, livre de resíduos de fertilizantes, colheita recente.	01	50	R\$ 8,25
25.	Dúzia	Ovos vermelhos tipo 01, tamanho grande, frescos, livre de resíduos e sem rachaduras.	01	200	R\$ 8,82
26.	Kg	Pepino graúdo, de primeira qualidade, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes.	01	50	R\$ 6,89
27.	Kg	Pimentão verde, graúdo, de primeira qualidade, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade.	01	50	R\$ 10,99



## RIO GRANDE DO SUL

www.saosepe.rs.gov.br

		Livre de resíduos de fertilizantes.			
28.	Unidade	Repolho de 1ª, graúdo, em ponto de consumo, tamanho e coloração uniforme, intacto, firme e bem desenvolvido, sem lesões físicas, livre de resíduos.	01	50	R\$ 6,00
29.	Maço	Rúcula de ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgescente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deverão apresentar coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua coloração e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência.	01	100	R\$ 7,16
30.	Unidade	Tempero verde (salsinha e cebolinha), novo, de 1ª qualidade, folhas verdes e sem rupturas, molhes com peso médio entre 50 e 100 g.	01	100	R\$ 2,66
31.	Kg	Tomate longa vida, cor vermelha (grau médio de amadurecimento), graúdo, de polpa firme e intacta, tamanho e coloração uniforme, sem lesões físicas, livre de resíduos de fertilizantes.	01	200	R\$ 11,49
32.	Pacote	Achocolatado em pó solúvel, vitaminado, sem glúten, pó homogêneo, sabor e cheiros próprios, embalagem em sacos de polietileno atóxico, pacote de 01 kg, prazo de validade não inferior a 06 meses da data da entrega.	01	200	R\$ 8,15
33.	Kg	Açúcar cristal, obtido de cana-de-açúcar, procedência nacional, safra corrente. Isento de mofo, fermentação, odores estranhos e substâncias nocivas. Embalagem primária em pacote de 05 kg, transparente, em plástico atóxico, incolor, termossoldado. A embalagem secundária deve ser fardo, resistente, suportando o transporte sem perder sua integridade, totalizando peso líquido de 30 Kg. Prazo de validade não inferior a 06 meses da data da entrega.	01	300	R\$ 16,99
34.	Kg	Amido de milho, isento de matérias terrosas e parasitas, não podendo estar úmido, fermentado ou rançoso. Sob a forma de pó, deverão produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Embalagem de 01 kg. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	01	100	R\$ 7,20
35.	Kg	Arroz branco tipo 1, procedência nacional e safra corrente. Embalagem plástica resistente, transparente, incolor, capacidade de 05 kg em plástico atóxico, termossoldado, isento de mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas (Não apresentar manchas escuras, brancas, avermelhadas ou esverdeadas e não ter sabor ardido). A embalagem secundária deve ser fardo termossoldado, resistente, suportando o transporte sem perder sua	01	300	R\$ 6,83



## RIO GRANDE DO SUL

www.saosepe.rs.gov.br

		integridade, totalizando peso líquido de 30 Kg. Prazo de validade não inferior a 06 meses da data da entrega.			
36.	Litro	Bebida láctea, sabor morango, cocô ou salada de frutas. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto. Embalagem: o produto deve estar acondicionado em sacos de polietileno opaco, atóxico, hermeticamente selados, com peso líquido de 1 litro cada. Prazo de validade mínimo 1 mês a contar a partir da data de entrega.	01	200	R\$ 6,26
37.	Pacote	Biscoito doce sortido, acondicionado em pacotes de polipropileno, atóxicos hermeticamente vedados com no mínimo 400g cada, embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	01	200	R\$ 7,54
38.	Pacote	Biscoito doce tipo Maria, acondicionado em pacotes de polipropileno, atóxico hermeticamente vedados com no mínimo 400g cada, embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Aparência: massa bem assada, sem recheio, sem cobertura, não serão aceitos produtos murchos. Cor, cheiro e sabor próprios.	01	200	R\$ 6,10
39.	Pacote	Biscoito Doce tipo Rosquinha de Cocô, Chocolate, Leite, acondicionado em pacotes de polipropileno, atóxico hermeticamente vedados com no mínimo 400g cada, embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Aparência: massa bem assada, sem recheio, sem cobertura, não serão aceitos produtos murchos. Cor, cheiro e sabor próprios.	01	200	R\$ 6,15
40.	Pacote	Biscoito salgado tipo água e sal, acondicionado em pacotes de polipropileno, atóxicos hermeticamente vedados com no mínimo 400g cada, embalados em caixa de papelão limpa, íntegra e resistente. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a	01	200	R\$ 6,26



## RIO GRANDE DO SUL

www.saosepe.rs.gov.br

		partir da data de entrega. Aparência: massa bem assada, sem recheio, sem cobertura, não serão aceitos produtos murchos. Cor, cheiro e sabor próprios.			
41.	Kg	Café torrado e moído, produto de 1º qualidade; não contém glúten; embalagem aluminizada, à vácuo, de 500g cada. Selo de pureza emitido pela Associação Brasileira da Indústria do Café – ABIC; validade 90 dias após o empacotamento; rotulagem segundo os padrões da Resolução nº 259 de 20/09/2002 do MS.	01	100	R\$ 23,02
42.	Caixa	Caldo de galinha, caixa com 10 unidades de 57 g.	01	50	R\$ 2,29
43.	Kg	Carne bovina de 2ª, sem osso, com baixo teor de gordura. O produto deve ser embalado a vácuo, em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, com peso de até 02 kg. Apresentar rótulo impresso na embalagem, contendo informações nutricionais e de procedência, prazo de validade, bem como registro no SIF ou CISPOA. Deve ter sido manipulada em condições higiênicas sanitárias, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada à temperatura de - 18°C ou inferior.	01	500	R\$ 50,60
44.	Kg	Carne bovina em cubos, congelada de 1ª, qualidade (paleta), isenta de ossos e cartilagens, com no máximo 15% de gordura. O produto deve ser embalado a vácuo em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, transparente, com peso de até 2 kg. Os cubos deverão ter dimensões aproximadas de 3x3x3 cm. Apresentar rótulo impresso na embalagem, contendo informações nutricionais e de procedência, prazo de validade, bem como registro no SIF ou CISPOA. Deve ter sido manipulada em condições higiênicas sanitárias, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada à temperatura de - 18°C ou inferior.	01	500	R\$ 57,45
45.	Kg	Carne bovina, moída, de músculo mole, congelada, com no máximo 15% de gordura, isenta de cartilagens e ossos, manipulada em boas condições higiênicas provenientes de em boas condições de saúde, abatidos sob inspeção veterinária. A carne deve apresentar-se com aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor, cheiro e sabor próprio, sem manchas esverdeadas, livres de parasitas, sujidades e qualquer substância contaminante que possa alterála ou encobrir qualquer alteração, de acordo com a legislação sanitária e Ministério de agricultura. Em embalagem transparente, atóxica de 1 kg, identificada individualmente com: SIF ou CISPOA, nome e composição do produto,	01	500	R\$ 33,28



## RIO GRANDE DO SUL

www.saosepe.rs.gov.br

		lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e peso. Deve ter sido manipulada em condições higiênicas sanitárias, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada à temperatura de - 18°C ou inferior.			
46.	Kg	Carne de frango, coxa com sobrecoxa, sem dorso. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Deve ter sido manipulada em condições higiênicas sanitárias, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada à temperatura de - 18°C ou inferior. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 5% (cinco por cento). Prazo de validade mínimo de 06 meses. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de aproximadamente 02 Kg. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão devidamente lacrada. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o registro no SIF; identificação completa do produto data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento.	01	500	R\$ 11,98
47.	Kg	Carne de frango, peito. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Deve ter sido manipulada em condições higiênicas sanitárias, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada e transportada à temperatura de - 18°C ou inferior. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 5% (cinco por cento). Prazo de validade mínimo de 06 meses. Embalagem: o produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes de aproximadamente 02 Kg. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão devidamente lacrada. Rótulo: o produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente, de forma clara e indelével: nome e endereço do abatedouro, constando obrigatoriamente o	01	500	R\$ 16,32



## RIO GRANDE DO SUL

www.saosepe.rs.gov.br

		registro no SIF; identificação completa do produto data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento.			
48.	Caixa	Chá (hortelã, maçã, camomila, erva- cidreira, erva-doce, pêssego, laranja), com 10 sachês.	01	100	R\$ 4,12
49.	Unidade	Coco ralado, embalagem de 100 g.	01	100	R\$ 5,53
50.	Unidade	Creme de leite UHT, 17% gordura, sabor suave, consistência firme, embalagem cartonada, não amassada, contendo 200g de peso líquido. 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. Validade mínima a contar da data de entrega: 4 meses.	01	100	R\$ 4,29
51.	Pote	Doce de frutas (sabores: abacaxi, banana, figo, goiaba, maçã, morango, pêssego, uva), pote de 400 g, deve constar na embalagem data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 12 meses.	01	100	R\$ 6,34
52.	Pote	Doce de Leite, sem amido ou amido modificado, sem xarope de glicose, consistência CREMOSA. Embalagem: pote plástico em polietileno, transparente, atóxico, íntegro, com tampa e lacre de proteção, contendo 400g. Prazo de validade não inferior a 6 meses a contar a partir da data de entrega.	01	100	R\$ 7,92
53.	Lata	Extrato de tomate concentrado, peso líquido de 350 g. em latas sem ferrugem e/ou amassadas, sem conservantes, deve constar na embalagem prazo de validade de no mínimo de 24 meses.	01	200	R\$ 3,05
54.	Kg	Farinha de milho fina, enriquecida com ferro e ácido fólico, embalagem de 1 kg.	01	100	R\$ 5,42
55.	Unidade	Farinha de trigo especial, enriquecida com ferro e ácido fólico, embalagem de 05 kg, deve constar na embalagem prazo de validade de no mínimo 12 meses.	01	200	R\$ 8,93
56.	Kg	Feijão preto tipo 1, novo, pacote de 01 kg, de 1ª qualidade, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados, em embalagem plástica resistente e transparente, deve constar na embalagem prazo de validade de no mínimo 12 meses.	01	200	R\$ 9,89
57.	Unidade	Fermento em pó biológico, embalagem de 125 g.	01	100	R\$ 7,78
58.	Unidade	Fermento em pó químico, embalagem de 100 g.	01	100	R\$ 4,14
59.	Caixa	Gelatina em pó, sabores variados, com 36 unidades.	01	100	R\$ 1,32
60.	Unidade	Gelatina sem sabor folha 10 g, pacote com 06 unidades.	01	100	R\$ 5,71
61.	Unidade	Guardanapo de papel, cor branco, folha simples, medindo 24 cm X 22 cm, embalagem com 50 unidades.	01	100	R\$ 3,67



## RIO GRANDE DO SUL

www.saosepe.rs.gov.br

62.	. Unidade Leite de coco, embalagem de 200 ml.		01	50	R\$ 5,51
63.	Caixa	Leite condensado, em embalagem tetrapak de 395 g.	01	100	R\$ 5,04
64.	Caixa	Leite longa vida integral, embalagem caixa tetrapak de 01 l, caixa com 12 unidades.	01	500	R\$ 4,76
65.	Kg	Lentilha, tipo 1, nova, de 1ª qualidade, em embalagem plástica transparente de 500g. Sem a presença de grãos mofados, carunchados e torrados. Com data de fabricação e prazo de validade de, no mínimo, 6 meses.	01	50	R\$ 10,91
66.	Pote	Margarina cremosa vegetal, com sal, zero gordura trans, pote de 500 g, deve ter na parte interna proteção de plástico ou outro material entre a tampa e o pote, deve constar na embalagem data de fabricação e prazo de validade de no mínimo de 06 meses.	01	200	R\$ 13,29
67.	Pacote	Massa espaguete com ovos, pacote de 500 g, em embalagem plástica resistente e transparente, deve constar na embalagem prazo de validade de no mínimo 12 meses.	01	200	R\$ 4,81
68.	Pacote	Massa parafuso com ovos, pacote de 500 g, em embalagem plástica resistente e transparente, deve constar na embalagem prazo de validade de no mínimo 12 meses.	01	200	R\$ 5,23
69.	Pacote	Massa para pastel, pacote de 500 g, discos de tamanho médio, produto refrigerado.			R\$ 7,13
70.	Pacote	Milho para pipoca tipo 1, pacote de 500 g.	01	50	R\$ 6,20
71.	Lata	Milho verde em conserva, peso líquido de 300 g e peso drenado de 200 g, embalagem em latas sem ferrugem e/ou amassadas. deve constar na embalagem o prazo de validade de no mínimo 12 meses.	01	200	R\$ 3,50
72.	Unidade	Molho de tomate, deverá ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes. O produto deverá estar isento de fermentações e não indicar processamento. Embalagem com 340 g cada. Prazo de validade não inferior a 6 meses da data da entrega.	01	100	R\$ 2,39
73.	Pote	Nata, pote com 300 g.	01	100	R\$ 8,93
74.	Caixa	Óleo de soja refinado 900 ml, com 20 unidades.	01	100	R\$ 11,14
75.	Unidade	Orégano, peso líquido de 50 g, embalagem plástica de polipropileno transparente, deve constar na embalagem prazo de validade de no mínimo 12 meses.	01	100	R\$ 5,70
76.	Pacote	Pão de leite, fatiado, em embalagem de 500g, composto de farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, sal, glúten, fosfato tricálcico, leite em pó integral, farinha de soja, emulsificante lecitina de soja, conservador propionato de cálcio e acidulante ácido láctico. CONTÉM GLÚTEN. Contendo na embalagem: procedência, prazo de validade.	01	200	R\$ 8,39
77.	Unidade	Pepino em conserva, embalagem com 300 g.	01	50	R\$ 9,11
78.	Unidade	Pêssego em calda em metades,	01	50	R\$ 11,29



## RIO GRANDE DO SUL

www.saosepe.rs.gov.br

П		ombalagem com 450 a	<del>-</del> 		
		embalagem com 450 g.  Pó para pudim, sabores variados, com 50			
79.	Unidade	g.	01	100	R\$ 2,31
80.	Kg	Queijo, fatiado e Inter folhado, Mozzarella (muzzarella ou mussarela). Embalagem atóxica, resistente e que confira ao produto a proteção adequada de transporte e armazenamento, com temperatura no ato da entrega de até +5°C. No rótulo da embalagem deverá constar as especificações do produto conforme a legislação vigente. O produto deve estar em conformidade com a legislação vigente.	01	100	R\$ 46,26
81.	Unidade	Queijo ralado tipo parmesão, embalagem de 50 g.	01	50	R\$ 11,79
82.	Pacote	Sagu, embalagens com 500 g cada. Prazo de validade não inferior a 10 meses da data da entrega.	01	50	R\$ 8,14
83.	Kg	Sal refinado iodado, pacote de 01 kg, em embalagem plástica resistente e transparente, deve constar na embalagem data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 12 meses.	01	50	R\$ 1,89
84.	Kg	Salsicha de frango, resfriada ou congelada, acondicionado em embalagem plástica flexível, atóxica, resistente, em pacotes com peso entre 02 e 3,5 kg, com rótulo contendo a identificação do fabricante, registro no SIF ou CISPOA ou SIM, com prazo de validade de no mínimo 45 dias a partir da data de entrega.	01	100	R\$ 45,00
85.	Pacote	Saquinhos descartáveis com capacidade para 3 kg com 100 unidades cada.	01	100	R\$ 6,83
86.	Lata	Sardinha em conserva, preparada com pescado fresco, limpo, eviscerado, cozido, imersa em óleo comestível, acondicionado em recipiente de lata íntegro, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo aproximadamente 165 g de peso líquido drenado. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega.	01	100	R\$ 7,41
87.	Litro	Suco concentrado (uva, laranja, abacaxi, pêssego), com diluição de 01 litro de suco para 05 litros de água, em embalagens de 01 litro, pasteurizado, adoçado, sem adição de corantes ou aromas artificiais, embalagem primária tetrapak e embalagem secundária em caixas de papelão reforçada com data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 12 meses.	01	300	R\$ 15,28
88.	Litro	Suco de uva integral, não fermentado e não diluído, obtido da parte comestível da uva (Vitis ssp.), sem adição de açúcares, e na sua concentração natural, através de processo tecnológico adequado, pasteurizado e envasado. O produto deverá estar de acordo com a legislação vigente. Embalagens de vidro, contendo 1 litro. Validade não inferior a 4 meses a partir da data de entrega.	01	100	R\$ 11,67

## RIO GRANDE DO SUL www.saosepe.rs.gov.br ANEXO II

DECLARAÇÃO DE PLENO ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO.

OBSERVAÇÃO: APRESENTAR FORA DOS ENVELOPES DE PROPOSTA E HABILITAÇÃO (DEVERÁ SER APRESENTADO NO MOMENTO DA ENTREGA DOS ENVELOPES)

À Prefeitura Muni	cipal de São Sepé. R	S	
Ref.: PREGÃO	PRESENCIAL nº 08/	2022	
sob o nº constantes des requisitos nece	declara, sob as ste Pregão e seus essários para habilit requisitos de habilita	,estabelecida s penas da Lei, conhecer e a anexos, e que atendemo tação e proposta e declai ação, nos termos do art. 4º, i	aceitar as condições os plenamente aos ramos que cumpre
	,	de	_ de 2022.
ļ	Assinatura:		

Razão Social da licitante e CARIMBO COM CNPJ

RIO GRANDE DO SUL www.saosepe.rs.gov.br ANEXO III

#### MODELO DE CREDENCIAMENTO

OBSERVAÇÃO: APRESENTAR FORA DOS ENVELOPES DE PROPOSTA E HABILITAÇÃO (DEVERÁ SER APRESENTADO NO MOMENTO DA ENTREGA DOS ENVELOPES)

através do pres de identidade instaurada pelo sob o nº 08/2 plenos podere	estabelecid sente, credenciamos c nº, C o Município de São S 2022, na qualidade c s para pronunciar-se ces e praticar todos os	o Senhor (ª) CPF nº Sepé. RS, na de REPRESE e em nome (	, a p modalidade o NTANTE LE da empresa,	portador (a) da articipar da l de Pregão Pre :GAL, outorga bem como f	a cédula icitação esencial ando-lhe
-		, de	C	le 2022.	
Assinatura:					
Nome legível o	do(s) outorgante(s):				

OBSERVAÇÃO: Ao se utilizar deste modelo, o mesmo deverá estar obrigatoriamente acompanhado do ato de investidura do outorgante como representante legal da empresa (Contrato Social ou documentação equivalente, prevista no item 8.2.2 da Cláusula VIII deste Edital).

RIO GRANDE DO SUL www.saosepe.rs.gov.br ANEXO IV

DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO MICROEMPRESA, EMPRESA DE PEQUENO PORTE (PARA FINS DE BENEFÍCIO DAS DISPOSIÇÕES DO CAPÍTULO V DA LEI COMPLEMENTAR Nº. 123/06) OU COMO COOPERATIVA (NOS TERMOS DO ART. 34 DA LEI Nº. 11.488/07).

OBSERVAÇÃO: APRESENTAR FORA DOS ENVELOPES DE PROPOSTA E HABILITAÇÃO (DEVERÁ SER APRESENTADO NO MOMENTO DA ENTREGA DOS ENVELOPES)

## DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO

A empresa, inscrita no CNPJ nº, por intermédio de seu responsável (contador ou écnico contábil), CPF nº, declara, para fins de participação no Pregão Presencial nº 08/2022, que:
) é considerada microempresa, conforme inciso I do artigo 3º da Lei Complementar nº. 123/06;
) é considerada empresa de pequeno porte, conforme inciso II do artigo 3º da Lei Complementar n.º 123/06;
) é cooperativa, tendo auferido no calendário anterior, receita bruta até o limite de R\$ 2.400.000,00 (tendo assim, direito aos benefícios previstos no Capítulo V da Lei Complementar n.º 123/06)
Declara que a empresa está excluída das vedações constantes do parágrafo 4º do artigo 3º da Lei Complementar nº 123/06.
_ocal e data:

Nome do profissional contábil: Nº. de seu registro junto ao CRC:

RIO GRANDE DO SUL www.saosepe.rs.gov.br ANEXO V

MODELO DE DECLARAÇÃO DE IDONEIDADE E DE CUMPRIMENTO AO DISPOSTO NO INCISO XXXIII DO ART. 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL

OBSERVAÇÃO: APRESENTAR DENTRO DO ENVELOPE DE HABILITAÇÃO (ENVELOPE  $N^{\circ}$ . 2)

DECLARAÇÃO	)			
Ref. Ao Pregão	o Presencial nº X	(X/2022:		
	Identidade nº.	, DECLARA:	·,	ntante legal, o (a) portador (a) da e do CPF nº.
dispõe o parág qualquer fato com as exigên b) o cur Federal (proibi	rafo 2º do artigo superveniente à cias do procedim nprimento ao di ção de trabalho trabalho a men	o 32 da referida lei. entrega dos docu nento licitatório em sposto no inciso X noturno, perigoso d	Declaro tambér imentos de hab epígrafe; (XXIII do artigo ou insalubre a m	mprimento ao que m, que comunicarei pilitação, de acordo 7º da Constituição nenores de 18 anos ção de aprendiz, a
		(data)		
		Licitante		

RIO GRANDE DO SUL www.saosepe.rs.gov.br ANEXO VII

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº. \_\_\_/202X.

#### PREGÃO PRESENCIAL Nº XX/202X

O Municipio de São Sepe, pessoa	juridica de direito publico, sito na Rua
Plácido Chiquiti, nº 900, Estado do Rio	Grande do Sul, inscrito no CNPJ no
97.229.181/0001-64, neste ato representad	o pelo Prefeito Municipal, João Luiz dos
Santos Vargas, brasileiro, casado, Advog	gado, portador da RG nº 3015051976
SJS/RS, CPF nº 176.930.630-72, residente	e domiciliado na Rua Osvaldo Aranha, no
1322, Centro, nesta cidade resolve, nos t	ermos da Lei 8.666/1993 e do Decreto
3.402 de 16 de abril de 2009, em face of	das propostas apresentadas no Pregão
Presencial nº/, conforme descrito no	,
	, inscrita no CNPJ sob o nº
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	a, nº, Cidade
de, Estado	o do, CEP
n <sup>0</sup> ,	neste ato representada por
portador d	lo RG nº
expedido pela, inscrita no Cl	PF sob o nº

#### CLÁUSULA I. DO OBJETO.

- 1.1. A presente licitação tem por objeto proceder o registro de preços para aquisição de gêneros alimentícios, produtos estes que serão adquiridos ao longo de 12 (doze) meses conforme especificações constantes do Termo de Referência, Anexo I deste Edital, bem como da proposta da Licitante descrita no preâmbulo desta Ata.
  - 1.2. Fica registrado para o item abaixo especificado o seguinte preço:

Item	Quant. Mínima	Quant. Máxima	Unid.	Descrição	Valor Unitário
1					
2					

Parágrafo único: A presente Ata de Registro de Preços constitui-se em documento vinculativo e obrigacional às partes, com característica de compromisso.

#### CLÁUSULA II. DAS OBRIGAÇÕES DO(S) LICITANTE(S) REGISTRADO(S).

- 2.1. São obrigações do Licitante REGISTRADO, entre outras:
- 2.2. assinar o contrato de fornecimento com a Prefeitura Municipal de São Sepé e/ou com os órgãos participantes no prazo máximo de 3 (três) dias úteis, contados da solicitação formal.
- 2.3. entregar os produtos na Casa de Passagem Werther Vargas com sede na Rua Camerino Correa, 143, do Município de São Sepé-RS, em prazo não superior a 1 (um) dia, contado a partir da data de solicitação por parte do Escritório da Cidadania antes mencionada.
- 2.4. Providenciar a imediata substituição dos itens por irregularidades constatadas pelo Escritório da Cidadania na forma de fornecimento dos produtos e ao cumprimento das demais obrigações assumidas nesta Ata.
- 2.5. reapresentar sempre, a medida que forem vencendo os prazos de validade da documentação apresentada, novo (s) documento (s) que comprove (m)



### RIO GRANDE DO SUL

www.saosepe.rs.gov.br

todas as condições de habilitação e qualificação exigidas, bem como os que comprovem a sua compatibilidade com as obrigações assumidas.

- 2.6. Prover condições que possibilitem o atendimento das obrigações firmadas a partir da data da assinatura da presente Ata de Registro de Preços.
- 2.7. até o encerramento das obrigações, a CONTRATADA fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) sobre o valor inicial atualizado do Contrato. Nas supressões, esse limite poderá ser excedido, desde que resulte de acordo celebrado entre a CONTRATANTE e a CONTRATADA.
- 2.8. Ressarcir os eventuais prejuízos causados a CONTRATANTE, aos órgãos participantes e/ou a terceiros, provocados por ineficiência ou irregularidades cometidas na execução das obrigações assumidas na presente ARP.
- 2.9. responsabilizar-se por todas as despesas diretas ou indiretas, tais como: salários, transportes, encargos sociais, fiscais, trabalhistas, previdenciários e de ordem de classe, indenizações e quaisquer outras que forem devidas aos seus empregados, ficando, ainda, a Contratante e os Órgãos Participantes isentos de qualquer vínculo empregatício, responsabilidade solidária ou subsidiária.
- 2.10. Pagar, pontualmente, os fornecedores e as obrigações fiscais com base na presente Ata, exonerando a Contratante e os Órgãos Participantes de responsabilidade solidária ou subsidiária por tal pagamento.

#### CLÁUSULA III. DA VIGÊNCIA DESTA ARP.

3.1. O prazo de validade da presente Ata de Registro de Preços é de 12 (doze) meses, nos termos do §4º do art. 57, da Lei 8.666/93 e demais dispositivos previstos no Edital e seus Anexos, quando a proposta continuar se mostrando mais vantajosa, com anuência das partes, satisfeitos os demais requisitos legais.

## CLÁUSULA IV. DO REGISTRO DOS PREÇOS.

- 4.1. Ao preço do primeiro colocado no item, poderão ser registrados tantos fornecedores quantos sejam necessários, obedecida a ordem de classificação, para que se complete a quantidade estimada para o item;
- 4.2. A Ata de Registro de Preços, durante sua vigência, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da Administração que não tenha participado do certame, mediante prévia consulta e autorização da Prefeitura Municipal de São Sepé:

Parágrafo único: As contratações adicionais previstas nesta cláusula não poderão exceder, por órgão ou entidade interessada, a 100% (cem por cento) dos quantitativos registrados na Ata de Registro de Preços.

## CLÁUSULA V. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE.

- 5.1. São obrigações da Contratante, entre outras:
- 5.2. Gerenciar esta Ata de Registro de Preços, providenciando a indicação, sempre que solicitado, dos fornecedores, para atendimento às necessidades da Administração, obedecendo a ordem de classificação e os quantitativos de contratação definidos pelos participantes desta Ata;
- 5.3. Observar para que, durante a vigência da presente Ata, sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, bem assim, a sua compatibilidade com as obrigações assumidas:
- 5.4. Acompanhar e fiscalizar a perfeita execução do presente Registro de Preços pela Senhora Nádia Maria Spencer Cunha;
- 5.5. Publicar o preço, o fornecedor e as especificações do objeto, em forma de extrato, na imprensa oficial, durante a vigência da presente Ata.



### RIO GRANDE DO SUL

www.saosepe.rs.gov.br

#### CLÁUSULA VI. DA CONTRATAÇÃO.

- 6.1. Observados os critérios e condições estabelecidos no Edital, a Contratante e/ou órgãos participantes poderá contratar concomitantemente com um ou mais fornecedores que tenham seus preços registrados, respeitando-se a capacidade de fornecimento da(s) detentora(s), obedecida a ordem de classificação das propostas e preço registrado.
- 6.2. O Registro de Preços efetuado não obriga a Administração a firmar a(s) contratação(ões) nas quantidades estimadas, podendo ocorrer licitações específicas para o objeto, sendo assegurada ao detentor do registro a preferência de fornecimento, em igualdade de condições.
- 6.3. A contratação junto a cada fornecedor registrado será formalizada pelos órgãos integrantes e pelo gerenciador, mediante a assinatura de contrato.

#### CLÁUSULA VII. DO PAGAMENTO À CONTRATADA.

- 7.1. A CONTRATANTE pagará à CONTRATADA, pelos fornecimentos dos produtos o valor registrado nesta Ata de acordo com a quantidade efetivamente entregue em até 5 (cinco) dias úteis, após a entrega e conferência das quantidades solicitadas pelo Município;
- 7.2. O pagamento será efetuado através de crédito em conta-corrente da CONTRATADA mediante apresentação do documento fiscal, com os documentos pertinentes.
- § 1º: O documento fiscal deverá ser emitido em 2 (duas) vias, no mínimo, e estar acompanhado dos seguintes documentos:
- § 2º: O documento fiscal não aprovado pela Administração será devolvido à CONTRATADA para as devidas correções, passando a contar novos prazos previstos nesta Cláusula, a partir da data de sua reapresentação e consequente aprovação pela Administração.
- § 3º: Ocorrendo antecipação do pagamento, mediante solicitação da CONTRATADA, que poderá ser aceita ou não pela Administração, será deduzido do valor total o equivalente a 5% (cinco por cento) a título de desconto.

## CLÁUSULA VIII. DAS ALTERAÇÕES DA ATA.

- 8.1. A Ata de Registro de Preços poderá sofrer alterações, obedecido o disposto no Art. 65 da Lei 8.666/93, nos seguintes casos;
- § 1º: o(s) preço(s) registrado(s) poderá(ao) ser revisto(s) em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato que eleve o custo dos produtos registrados, cabendo a Contratante promover as negociações junto aos fornecedores registrados.
- § 2º: Quando o(s) preço(s) registrado(s), por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado, a Contratante deverá;
- I. convocar o fornecedor registrado para negociação de redução de preços e sua adequação ao praticado no mercado;
- II. Frustrada a negociação, liberar o fornecedor registrado do compromisso assumido; e
- III. Convocar os demais fornecedores registrados visando igual oportunidade de negociação;
- § 3º: Quando o valor de mercado se tornar superior ao preço registrado e o fornecedor, mediante comunicação e comprovação formal, não puder cumprir o compromisso, a Contratante poderá:
- I. liberar o fornecedor registrado do compromisso assumido, sem aplicação da (s) penalidade (s) prevista (s) nesta Ata e no Edital, confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados;



## RIO GRANDE DO SUL

- www.saosepe.rs.gov.br
  II. Para o disposto no subitem anterior, a comunicação deverá ser feita antes
- III. Convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação;
- § 4º: A Contratante revogará a Ata de Registro de Preços sempre que não houver êxito nas negociações, na forma da legislação vigente.
  - 8.2. O Registro de Preço(s) do fornecedor registrado será cancelado quando:
  - I. houver interesse público, devidamente fundamentado;
  - II. O fornecedor descumprir as condições da Ata de Registro de Preços;
- III. O fornecedor não assinar o contrato no prazo determinado neste Edital, sem justificativa aceita pela Contratante;
  - IV. Se constatar a existência de declaração de inidoneidade do fornecedor;
- V. o fornecedor não aceitar reduzir o seu preço registrado, no caso deste se tornar superior ao praticado no mercado; ou ainda
- VI. Por iniciativa do próprio fornecedor, quando mediante solicitação por escrito, comprovar a impossibilidade do cumprimento das exigências do instrumento convocatório que deu origem a esta ARP, tendo em vista fato superveniente e aceito pela Contratante.

Parágrafo único: Nas hipóteses previstas no Art. 65, inciso II, alínea "d", da Lei 8.666/93, a Contratante poderá promover o equilíbrio econômico-financeiro do contrato, mediante solicitação fundamentada e aceita pela Contratante.

#### CLÁUSULA IX. DAS PENALIDADES

do pedido de fornecimento dos produtos;

- 9.1. Pela inexecução total ou parcial da Ata ou do contrato a CONTRATANTE poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:
  - I. advertência;
  - II. Multa de:
- a) 0,2% (dois décimos por cento) ao dia sobre o valor da parcela não cumprida, no caso de atraso, limitado a 1 (um) dia;
- b) 0,5% (cinco décimos por cento) sobre o valor da nota de empenho, quando ocorrer recusa injustificada para retirá-la dentro do prazo estabelecido pela Administração:
- c) 10,0% (dez por cento) sobre o valor contratado depois de decorridos 3 (três) dias de atraso, caracterizando-se, portanto, o descumprimento da obrigação assumida;
- III. Suspensão temporária do direito de participar de licitação e impedimento de contratar com a Prefeitura Municipal de São Sepé. RS, pelo prazo de até dois anos:
- IV. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.
- 9.2. A penalidade de advertência poderá ser aplicada nos seguintes casos, independentemente da aplicação de multas:
- I. descumprimento das obrigações assumidas contratualmente, desde que não acarretem prejuízos para a Contratante;
- II. Execução insatisfatória ou inexecução da entrega dos produtos, desde que a sua gravidade não recomende o enquadramento nos casos de suspensão temporária ou declaração de inidoneidade;
- III. Pequenas ocorrências que possam acarretar transtornos na distribuição dos produtos da Contratante.
- 9.3. Decorridos 3 (três) dias de atraso na entrega, sem que tenham sido apresentadas justificativas plausíveis, estará caracterizado o descumprimento total



### RIO GRANDE DO SUL

www.saosepe.rs.gov.br

das obrigações assumidas, caso em que, além de aplicar a multa prevista no inciso II do item 9.1 ou no item 9.2, poderá a Contratante optar pela rescisão do Contrato.

Parágrafo único: As multas a que se referem o inciso II do item 9.1 alíneas a, b, e c, não impedem que a Contratante rescinda, unilateralmente, o Contrato ou cancele o Registro de preço do fornecedor e, ainda aplique as outras sanções previstas no item 9.1, em seus incisos I, III e IV, facultada a defesa prévia da PROMITENTE e/ou CONTRATADA, no respectivo processo.

- 9.4. As multas aplicadas serão descontadas dos pagamentos eventualmente devidos pela Contratante.
- § 1º: Inexistindo pagamento devido pela CONTRATANTE, ou sendo este insuficiente, caberá à CONTRATADA efetuar o pagamento do que for devido, no prazo máximo de 5 (cinco) dias corridos, contado da data da comunicação de confirmação da multa.
- § 2º: Não se realizando o pagamento nos termos acima definidos, a Contratante poderá valer-se do valor dado em garantia e, não sendo este suficiente, far-se-á a sua cobrança judicialmente.
- 9.5. A penalidade de declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública do Município de São Sepé será proposta se constatada má fé, ação maliciosa e premeditada da CONTRATADA em prejuízo da CONTRATANTE, evidência de atuação com interesses escusos ou reincidência de faltas que acarretem prejuízos ao Contratante ou aplicações sucessivas das outras penalidades anteriormente descritas.

Parágrafo único: A penalidade prevista neste item, é de competência exclusiva da Contratante, facultada a defesa prévia do interessado no respectivo processo, no prazo de 5 (cinco) dias úteis contados da data da abertura de vista, podendo a reabilitação ser requerida após 2 (dois) anos de sua aplicação.

## CLÁUSULA X. DISPOSIÇÕES FINAIS.

- 10.1. As omissões desta ATA e as dúvidas oriundas de sua interpretação serão sanadas de acordo com o que dispuserem o Edital de Pregão Presencial nº 08/2022 e a proposta apresentada pela CONTRATADA, prevalecendo, em caso de conflito, as disposições do Edital sobre as da proposta.
- 10.2. O presente registro decorre de adjudicação à PROMITENTE CONTRATADA do objeto: registro de preços para aquisição de gêneros alimentícios, conforme quantidades e especificações constantes no Termo de Referência. Anexo I, conforme decisão do Pregoeiro da Prefeitura Municipal de São Sepé, lavrada em Ata, de \_\_/\_\_/2022, e Homologação pelo Prefeito Municipal em \_\_/\_\_/2022.
- 10.3. Fica eleito o Fórum da Comarca de São Sepé. RS, para dirimir quaisquer dúvidas decorrentes da execução desta ATA, com renúncia das partes a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.
- 10.4. E, por estarem justas e acordadas, as partes assinam a presente Ata em 2 (duas) vias de igual teor e forma.

`	Gabinete do Prefeito Municipal, em de	de 2022.
João Luiz (	dos Santos Vargas	
_		
Testemunh	nas:	

RIO GRANDE DO SUL www.saosepe.rs.gov.br

#### Município de São Sepé

#### Aviso de Licitação

#### Pregão Presencial nº 08/2022

O Prefeito Municipal de São Sepé comunica aos interessados que se encontra aberta a Licitação na modalidade Pregão Presencial, cujo objeto é o registro de preços para aquisição de gêneros alimentícios para casa de passagem, sendo a data de abertura das propostas no dia 23/05/2022, às 9 horas. O Edital se encontra à disposição no endereço eletrônico www.saosepe.rs.gov.br.

Gabinete do Prefeito Municipal, em 9 de maio de 2022.

João Luiz dos Santos Vargas Prefeito Municipal

Publique-se:

Publicado no Mural Oficial,		
conforme Lei nº 3.303, c	de 20.4.2012	
em//	2022.	

## RIO GRANDE DO SUL

## www.saosepe.rs.gov.br

## PROTOCOLO DE RECEBIMENTO

Acuso o recebimento do processo licitatório Pregão Presencial nº 08/2022 (Registro de Preço), que tem como objeto "registro de preços para aquisição de gêneros alimentícios para casa de passagem".

Nome:	Data:	Assinatura: