

**ESTADO DE SANTA CATARINA**

**MUNICÍPIO DE ARROIO TRINTA**

**EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 0007/2020 - PR**

Processo Administrativo nº 0022/2020 - PR

Torna-se público, para o conhecimento dos interessados, que o Município de Arroio Trinta**,** pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no CNPJ sob o nº 82.826.462/0001-27, representado neste ato pelo Prefeito Municipal em Exercício Sr. **ILDEFONSO CIVIDINI**, fará realizar licitação na modalidade **PREGÃO,** na forma **PRESENCIAL,** do tipo **MENOR PREÇO**, com julgamento por **LOTE** , visando à aquisição do objeto abaixo indicado. Os envelopes de proposta e documentação deverão ser entregues no Setor de Licitações, localizado na sede deste Município – Rua XV de Novembro nº 26, Centro, Arroio Trinta, SC. **O credenciamento será feito até às 09:00 do dia 11/02/2020** ou do primeiro dia útil subsequente, na hipótese de não haver expediente nesta data, com a **abertura da sessão às 09:30 do mesmo dia.**  A Licitação será regida nos termos da Lei 10.520, de 17 de julho de 2002, da Lei Complementar nº 123, de 14 de Março de 2006, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de Junho de 1993 e consoante às exigências estabelecidas neste edital e seus anexos.

**1. DO OBJETO**

**1.1.** O presente pregão tem como objeto **a AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, LANCHES PRONTOS E MATERIAL DE COPA E COZINHA PARA A MANUTENÇÃO DAS ATIVIDADES DO CRAS - CENTRO DE REFERÊNCIA DE ASSISTÊNCIA SOCIAL DO MUNICÍPIO DE ARROIO TRINTA E DO GRUPO DA 3º IDADE PARA O EXERCÍCIO DE 2020.**

**1.2.** Especificação do item no ANEXO I – Termo de Referência, pag. 14, deste edital

**2. DAS CONDIÇÕES ESSENCIAIS DESTA CONTRATAÇÃO.**

**2.1.** O valor estimado para este processo é de R$ R$ 65.560,45 (sessenta e cinco mil e quinhentos e sessenta reais e quarenta e cinco centavos).

**2.2.** Conforme justificativa apresentada no Termo de Referência, os itens deste Pregão encontram-se agrupados em lotes. Cada fornecedor poderá cotar quantos lotes desejar, porém **deverá cotar todos os itens do respectivo lote em que participar, SOB PENA DE DECLASSIFICAÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇOS.**

**2.2.1 –** Caso um único item do lote deixe de ser cotado, isso inviabiliza a participação da empresa em todos os itens daquele lote.

**2.3.** Os itens deverão ser entregues no Centro de Referência de Assistência Social do Município de Arroio Trinta, localizado à Rua do Comércio, 212, Centro - Arroio Trinta, SC.

**2.3.1.** Os lanches prontos (Lote 1) deverão ser feitos no mesmo dia da entrega.

**2.3.2.** Quanto às frutas, legumes e saladas, estes deverão ser entregues frescos, em ótimo estado de conservação e consumo

**2.3.3.** Não serão aceitos/recebidos os itens licitados fora do dia agendado, assim como, não serão aceitos/recebidos produtos inconsumíveis (péssima qualidade, péssima aparência, vencidos, estragados, ...), sendo a proponente vencedora obrigada fazer a substituição dos mesmos, sem custos adicionais à Prefeitura

**2.4**. Os itens deverão ser entregues em pedidos semanais, de acordo com a necessidade de consumo. O prazo de entrega será de 3 dias úteis contados a partir do recebimento da autorização de fornecimento referente a cada pedido.

**2.4.1.** Deve ser emitida uma nota fiscal por autorização de fornecimento, constando-se na nota, o número da autorização de fornecimento que lhe deu origem.

**2.4.2.** Quando da emissão da nota fiscal, a empresa vencedora deverá citar no corpo da nota (complemento) os dados da conta bancária onde deverão ser depositados os valores para o pagamento.

**2.5.** A empresa vencedora assumirá inteira responsabilidade com a entrega do material, objeto deste Edital, nos prazos requisitados pelo Município no valor do lance final registrado em Ata, entregues, sob orientação de pessoa responsável designada pelo Município de Arroio Trinta.

**2.6.** Todas as despesas com impostos, taxas, fretes, seguros, encargos sociais, trabalhistas e outros, correrão por conta da proponente vencedora;

**2.7. Todos os proponentes deverão anexar às propostas, sob pena de desclassificação a marca, o nome comercial (modelo) (se for o caso), dos produtos cotados, a fim de garantir sua correta identificação na ocasião da entrega.**

**2.8.** A proposta de preços e seus anexos deverão ser digitados e preferencialmente de maneira digital através do programa PCO mantendo-se em ambos os casos a sequência dos itens.

**3. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.**

**3.1.** As despesas para atender a esta licitação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento do Município para o exercício de **2020**, na classificação abaixo:

|  |  |
| --- | --- |
| **Despesa** | **Valor indicado** |
| 2 - 1 . 2011 . 8 . 241 . 5 . 2.53 . 1 . 339000 Aplicações Diretas | R$ 39.508,73 |
| 100 - 1 . 2012 . 8 . 244 . 5 . 2.10 . 1 . 339000 Aplicações Diretas | R$ 26.051,72 |
| **Total indicado:** | **R$ 65.560,45** |

**4. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO**

**4.1.** Poderão participar deste certame empresas que satisfaçam as condições estabelecidas neste Edital e cujo ramo de atividade seja pertinente e compatível com o objeto da presente licitação.

**4.2**. Não será permitida a contratação de terceiros para a referida prestação de serviços.

**4.3**. Não poderão participar, direta ou indiretamente da licitação:

**4.3.1.** Empresas que não atenderem às condições deste Edital;

**4.3.2**. O autor do projeto, básico ou executivo, pessoa física ou jurídica;

**4.3.3.** Empresas que tenham como sócio: servidor (es), agente(s) político(s) ou dirigente(s) de órgão ou entidade contratante ou responsável pela licitação;

**4.3.4.** Empresas que estejam sob falência ou Concordata ou que incidam em proibição legal de contratar com a Administração Pública;

**4.3.5.** Empresas que tenham sido declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública, sob pena de incidir no previsto no Parágrafo único do Art. 97 da Lei de Licitações, ou tenham sido suspensas de participar e impedidas de contratar com o Município de Arroio Trinta.

**4.4.** **A participação na licitação implica na aceitação integral e irretratável dos termos e conteúdo deste Edital e seus anexos**, a observância dos preceitos legais e regulamentos em vigor e a responsabilidade pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase do certame.

**5. DA PARTICIPAÇÃO DAS MICROEMPRESAS, EMPRESAS DE PEQUENO PORTE E MICROENPREENDEDOR INDIVIDUAL.**

**5.1.** As microempresas, empresas de pequeno porte e microempreendedor individual que quiserem participar deste certame usufruindo os benefícios concedidos pela Lei Complementar nº 123/2006, deverão observar o disposto nos subitens seguintes.

**5.2.** A condição de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte, para efeito do tratamento diferenciado previsto na Lei Complementar 123/2006, deverá ser comprovada, mediante apresentação da seguinte documentação:

**5.2.1.** **Certidão Simplificada** emitida pela Junta Comercial da sede do licitante onde conste o seu enquadramento como Empresa de Pequeno Porte ou Microempresa. As sociedades simples, que não registram seus atos na Junta Comercial, deverão apresentar certidão do Registro Civil de Pessoas Jurídicas atestando seu enquadramento nas hipóteses do art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006. A Certidão deve estar **atualizada**.

**5.2.2.** **Declaração de enquadramento** em conformidade com o art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006, afirmando ainda que não se enquadram em nenhuma das hipóteses do § 4º do art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006, conforme o modelo do Anexo III, do presente Edital.

**5.3.** A condição de microempreendedor individual, para efeito do tratamento diferenciado previsto na Lei Complementar 123/2006, deverá ser comprovada, mediante apresentação da seguinte documentação:

**5.3.1.** **Certificado da Condição de Microempreendedor Individual – CCEI**, disponibilizado no Portal de Microempreendedor ([**www.portaldoempreendedor.gov.br**](http://www.portaldoempreendedor.gov.br/)).

**5.4**. Os documentos para fins de comprovação da condição de microempresa e empresa de pequeno porte deverão ser apresentados **FORA DOS ENVELOPES,** no ato de **CREDENCIAMENTO** das empresas participantes.

**5.5** A empresa que **não** **comprovar** a condição de microempresa, empresa de pequeno porte ou microempreendedor individual não terá direito aos benefícios concedidos pela Lei Complementar 123/2006.

**6. DO CREDENCIAMENTO**

**6.1.** Quando a interessada for representada por pessoa que **estatutariamente tenha poder para tal**, esta deverá apresentar cópia do **ato constitutivo ou do contrato social**, (acompanhado de todas as alterações ou consolidado) no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura), devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedade por ações, acompanhado dos documentos de eleição de seus administradores.

**6.2.** Cópia da cédula de identidade e CPF;

**6.3.** Declaração de Cumprimento Pleno dos Requisitos de Habilitação, conforme modelo (**ANEXO IV**).

**6.4.** Caso seja representada por **procurador**, este deverá apresentar Procuração (podendo utilizar o **ANEXO II** como modelo) ou documento equivalente, com firma reconhecida do Outorgante em cartório, **DEVENDO APRESENTAR, TAMBÉM, A MESMA DOCUMENTAÇÃO CONSTANTE DO ITEM 5.1, 5.2 e 5.3**, a fim de comprovar os poderes do outorgante.

**6.5.** Os documentos de credenciamento deverão ser apresentados **FORA DOS ENVELOPES** de documentação e proposta e ficarão retidos nos autos.

**6.6.** Os documentos poderão ser entregues em original, por processo de cópia devidamente autenticada, ou cópia não autenticada, desde que sejam exibidos os originais para autenticação pelo Pregoeiro e ou Equipe de Apoio. **Não serão aceitas cópias de documentos obtidas por meio de aparelho fac-símile (FAX). Não serão aceitas cópias de documentos ilegíveis.** Caso a validade não conste nos respectivos documentos, estes serão considerados válidos por um período de 60 (sessenta) dias, contados a partir da data de sua emissão.

**6.7.** Havendo remessa via postal dos envelopes ou defeito no credenciamento pela ausência de algum dos documentos, a licitante não poderá participar da fase dos lances, permanecendo com sua proposta fixa, bem como não poderá se manifestar acerca da interposição de recurso quando declarado o vencedor.

**6.8.** A proponente que enviar os envelopes via postal **sem a remessa** da Declaração referida no **item 5.3** deste Edital, ficará automaticamente **excluída do certame** pela ausência de documento especial.

**7. DA PROPOSTA**

**7.1** - A proposta deverá ser entregue em envelope fechado, contendo a seguinte indicação:

**PREFEITURA MUNICIPAL DE ARROIO TRINTA/SC**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 0007/2020 - PR**

**(RAZÃO SOCIAL DA LICITANTE)**

**ENVELOPE N.º 01 - “PROPOSTA DE PREÇOS”**

**7.2 -** A proposta necessariamente deverá preencher os seguintes requisitos:

**7.2.1.** Ser apresentada por via digital **(arquivo “COT”)** em um Pen Drive ou CD, para ser transportada para o sistema de compras do Município. **Uma via impressa deste arquivo deverá integrar o envelope da proposta de preços.**

**7.2.2.** Ter prazo de validade da proposta de no mínimo **60 (sessenta) dias**, contendo especificação detalhada do produto cotado, segundo às exigências mínimas apresentadas neste Edital. Não serão permitidas alternativas, emendas, rasuras ou entrelinhas.

**7.2.3.** A via impressa da proposta de preços e seus anexos deverá ser assinada e carimbada com carimbo CNPJ da Empresa ou outro carimbo de identificação, mantendo-se a sequência dos itens;

**7.2.4.** Conter o Nome do Proponente (razão social), o nº do CNPJ, endereço completo, telefone e fax para Contato e, se existente, endereço eletrônico (e-mail) e nome de pessoas para contato, Inscrição Estadual e Inscrição Municipal se houver;

**7.2.5.** Suas folhas devem estar assinadas e rubricadas pelo seu representante legal;

**7.2.6.** Conter declaração de que os preços apresentados compreendem todas as despesas incidentes sobre o objeto licitado, tais como impostos, taxas, encargos sociais e trabalhistas, fretes, seguros, etc;

**7.2.7.** Conter prazo de entrega dos produtos

**7.2.8.** Conter discriminados em moeda corrente nacional o preço unitário, **limitados a** **02 (duas) casas decimais** para os centavos;

**7.2.9. Descriminar a marca e modelo (se for o caso) dos produtos cotados, para possibilitar a conferência no momento da entrega, sob pena de desclassificação da proposta.**

**7.3 -** Anexar à proposta, os dados bancários: nome do banco, nº da conta corrente, indicando a agência bancária para recebimento dos créditos (conforme modelo no **ANEXO VI**).

**7.4 -** Anexar à proposta os dados do representante legal da empresa (aquele que assina a proposta): nome completo, cargo ou função, número de identidade e número do CPF/MF (conforme modelo no **ANEXO VI**).

**8. DA HABILITAÇÃO**

**8.1** - Toda a documentação de habilitação deverá ser entregue em envelope fechado, contendo a seguinte indicação:

**PREFEITURA MUNICIPAL DE ARROIO TRINTA/SC**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 0007/2020 - PR**

**(RAZÃO SOCIAL DA LICITANTE)**

**ENVELOPE N.º 02 - “DOCUMENTAÇÃO”**

**8.2 -** Para habilitação na presente licitação será exigida a entrega dos seguintes documentos:

**8.2.1 -** Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;

**8.2.2 -** Prova de Regularidade com a Fazenda Federal e Dívida Ativa da União;

**8.2.3 –** Prova de Regularidade com a Fazenda Estadual;

**8.2.4 -** Prova de Regularidade com a Fazenda Municipal, do domicílio ou sede do licitante;

**8.2.5 -** Prova de Regularidade com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS (Certificado de Regularidade do FGTS - CRF);

**8.2.6** - Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas ([**www.tst.jus.br**](http://www.tst.jus.br/));

**8.2.7** - Certidão Negativa de Falência e Concordata expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, atualizada;

**8.2.8 -** Declaração de idoneidade;

**8.2.9 -** Declaração que tomou conhecimento de todas as condições deste Edital;

**8.2.10** - Declaração da licitante de cumprimento do disposto no inciso XXXIII do artigo 7º, da Constituição Federal, assinada por representante legal da empresa.

**8.3** - Os documentos devem apresentar prazo de validade, e poderão ser entregues em original, por processo de cópia devidamente autenticada, ou cópia não autenticada, desde que sejam exibidos os originais para autenticação pelo Pregoeiro/equipe de apoio. **Não serão aceitas cópias de documentos obtidas por meio de aparelho fac-símile (FAX). Não serão aceitas cópias de documentos ilegíveis.** Caso a validade não conste nos respectivos documentos, estes serão considerados válidos por um período de 60 (sessenta) dias, contados a partir da data de sua emissão.

**8.4** - Caso as microempresas ou empresas de pequeno porte apresentem na fase de habilitação alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, para regularização da documentação e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa, sendo que, em caso de não regularização da documentação dentro do prazo previsto, implicará decadência do direito à contratação (Lei Complementar nº 123/06, art. 43, §§ 1º e 2º), sendo considerada inabilitada para este Processo Licitatório.

**9.** **DO RECEBIMENTO E JULGAMENTO DAS PROPOSTAS E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

**9.1** - No dia, hora e local designados no Edital, na presença das licitantes e demais pessoas presentes ao ato público, o Pregoeiro, juntamente com a Equipe de Apoio, executará a rotina de credenciamento, conforme disposto no Capítulo 3.

**9.2** - Verificadas as credenciais e declarada aberta a sessão, o Pregoeiro solicitará e receberá os envelopes devidamente lacrados, a proposta e os documentos exigidos para habilitação.

**9.3** - Em nenhuma hipótese serão recebidos envelopes contendo proposta e os documentos de habilitação fora do prazo estabelecido neste Edital.

**9.4** - Serão abertos primeiramente os envelopes contendo as propostas de preços, ocasião em que será procedida à verificação da conformidade das mesmas com os requisitos estabelecidos neste instrumento, com exceção do preço, desclassificando-se as incompatíveis.

**9.5** - No curso da sessão, dentre as propostas que atenderem às exigências constantes do Edital, o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços de até 10% (dez por cento) superior àquela poderão fazer lances verbais e sucessivos, em valores distintos e decrescentes.

**9.6** - Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas no item anterior, poderão os autores das melhores propostas, até o máximo de três, oferecerem lances verbais e sucessivos, quaisquer que sejam os preços oferecidos.

**9.7** - A oferta dos lances deverá ser efetuada, por **Lote** no momento em que for conferida a palavra ao licitante, na ordem decrescente dos preços.

**9.8** - Dos lances ofertados não caberá retratação.

**9.9** - A desistência em apresentar lance verbal, quando convocado pelo Pregoeiro, implicará a exclusão do licitante da fase de lances e na manutenção do último preço apresentado pelo licitante.

**9.10** - O encerramento da etapa competitiva dar-se-á quando, indagados pelo Pregoeiro, os licitantes manifestarem seu desinteresse em apresentar novos lances.

**9.11** - Finalizada a fase de lances e ordenadas as ofertas, de acordo com o menor preço apresentado, o Pregoeiro verificará a compatibilidade dos preços ofertados com os praticados no mercado, desclassificando as propostas dos licitantes que apresentarem preço excessivo, assim considerados aqueles acima do preço de mercado.

**9.12** - O Pregoeiro poderá negociar diretamente com o proponente que apresentou o menor preço no **Lote**, para que seja obtido preço ainda melhor.

**9.13** - Será aberto o envelope contendo a documentação de habilitação do licitante que tiver formulado a proposta de menor preço, para confirmação das suas condições habilitatórias.

**9.14** - No caso de inabilitação do proponente que tiver apresentado a melhor oferta, serão analisados os documentos habilitatórios do licitante da proposta de segundo menor preço, e assim sucessivamente, até que um licitante atenda às condições fixadas neste instrumento convocatório.

**9.15** - Verificado o atendimento das exigências habilitatórias, será declarada a ordem de classificação dos licitantes.

**9.15.1** - Será declarado vencedor o licitante que ocupar o primeiro lugar.

**9.16** - O Pregoeiro manterá em seu poder os envelopes com a documentação dos demais licitantes, pelo prazo de 10 (dez) dias, após a homologação da licitação, devendo as empresas retirá-los neste período, sob pena de inutilização dos mesmos.

**9.17** - Da sessão pública será lavrada ata circunstanciada, devendo esta ser assinada pelo Pregoeiro e pela Equipe de Apoio.

**9.18** - Todos os documentos e as propostas deverão ser rubricados pelo Pregoeiro, pela Equipe de Apoio e pelos representantes das licitantes que estiverem presentes.

**10** - **DOS CRITÉRIOS DE JULGAMENTO E ADJUDICAÇÃO**

**10.1.** O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados, desde que atendidas as exigências deste edital.

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

**11** - **DOS RECURSOS**

**11.1.** Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, quando lhe será concedido o prazo de 03 (três) dias para a apresentação das razões do recurso, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

**11.2**. Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro, verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.

**11.2.1**. Nesse momento, o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

**11.2.2**. A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.

**11.3.** O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

**11.4.** O (s) recurso (s), porventura interposto (s), não terá (ão) efeito suspensivo e será (ão) dirigido (s) ao Exmo. Prefeito Municipal, por intermédio do Pregoeiro, o qual poderá reconsiderar sua decisão, em 05 (cinco) dias ou, nesse período, encaminhá-lo (s) ao Prefeito Municipal, devidamente informados (s), para apreciação e decisão, no mesmo prazo.

**12. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA E DA CONTRATANTE.**

**12.1.** A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

**12.1.1.** Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Edital e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes à: marca, modelo (se for o caso), procedência e prazo de garantia ou validade, além de fazer referência à autorização de fornecimento que lhe deu origem;

**12.1.2**. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

**12.1.3.** Remover, reparar, corrigir, refazer ou substituir, por sua conta, no total ou em parte, todo o material que estiver em desacordo com as especificações do Termo de Referência, no qual for constatada falha, defeito, incorreção ou qualquer dano, ainda que, em decorrência de transporte ou acondicionamento, no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, contados do recebimento da notificação.

**12.1.4.** Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

**12.1.5.** Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

**12.1.6.** Manter seus empregados, quando nas dependências da Contratante, devidamente identificados;

**12.1.7.** Responder por todos os ônus referentes ao fornecimento contratado, tais como impostos, taxas, encargos sociais e obrigações trabalhistas e civis, decorrentes do objeto deste Edital;

**12.1.8.** Comunicar imediatamente à Contratante, por escrito, qualquer fato extraordinário ou anormal que ocorra durante a entrega dos materiais, para adoção de medidas cabíveis;

**12.1.9**. Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto deste Edital;

**12.1.10**. Emitir e apresentar as notas fiscais, discriminando os valores unitários e totais;

**12.2.** São obrigações da contratante:

**12.2.1.** Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no edital e seus anexos.

**12.2.2.** Verificar minuciosamente a conformidade dos bens recebidos com as especificações constantes no edital e seus anexos.

**12.2.3.** Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos.

**12.2.4**. Exigir o cumprimento de todos os compromissos assumidos pelo fornecedor, nos termos do Edital, do Termo de Referência e da Proposta.

**12.2.5.** Indicar os locais e horários em que deverá ser entregue o objeto.

**12.2.6.** Permitir ao pessoal do fornecedor acesso ao local da entrega, observadas as normas de segurança.

**13. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.**

**13.1.** Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666 de 1993 e da Lei nº 10.520, de 2002 a Contratada que:

**13.1.1.** Não assinar o contrato quando convocada dentro do prazo de validade da proposta;

**13.1.2.** Apresentar documentação falsa;

**13.1.3.** Deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

**13.1.4.** Ensejar o retardamento da execução do objeto;

**13.1.5.** Não mantiver a proposta;

**13.1.6.** Cometer fraude fiscal;

**13.1.7.** Comportar-se de modo inidôneo.

**13.2.** Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.

**13.3.** De acordo com o estabelecido no artigo 77, da Lei n. º 8.666/93, a inexecução total ou parcial do contrato enseja sua rescisão, constituindo, também, motivo para o rompimento do ajuste, aqueles previstos no art. 78, incisos I a XVIII.

**13.4.** Nas hipóteses de inexecução total ou parcial, poderá a Administração aplicar ao contratado as seguintes sanções:

**a)** advertência;

**b)** multa de até 10% (dez por cento) sobre o valor total da contratação, ao recusar-se ou deixar de fornecer quaisquer dos itens empenhados.

**c)** multa de até 10% (dez por cento) sobre o valor total da contratação, no atraso da entrega de quaisquer dos itens solicitados, por prazo superior a 30 dias ou em casos de rescisão contratual.

**d)** suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 02 (dois) anos.

**13.5.** Na hipótese de atraso no cumprimento de quaisquer obrigações assumidas pela Contratada, à esta será aplicada multa de 0,66% (zero vírgula sessenta e seis por cento) sobre o total devido, por dia de atraso, limitado ao valor máximo de 10% do valor da parcela inadimplida (considera-se parcela inadimplida a parte não executada do objeto contratado).

**13.6.** Nos termos do art. 7º da Lei 10.520/2002, o licitante que ensejar o retardamento da execução do certame, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, garantido o direito prévio da citação e da ampla defesa, ficará impedido de licitar e contratar com a Administração, pelo prazo de 05 (cinco) anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

**13.7.** A recusa injustificada da adjudicatária em assinar o contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente dentro do prazo de 05 (cinco) dias, a contar da convocação, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando a adjudicatária às penalidades legalmente estabelecidas.

**14. CONDIÇÕES DE ENTREGA E FISCALIZAÇÃO CONTRATUAL**

**14.1 –** Os itens deverão ser entregues no Centro de Referência de Assistência Social do Município de Arroio Trinta, localizado à Rua do Comércio, 212, Centro - Arroio Trinta, SC.

**14.2** **–** Os itens deverão ser entregues em pedidos semanais, de acordo com a necessidade de consumo. O prazo de entrega será de 3 dias úteis contados a partir do recebimento da autorização de fornecimento referente a cada pedido.

**14.2.1.** A entrega dos itens será **fracionada** ao longo do exercício de 2020.

**14.2.2.** As entregas sempre se realizarão de segunda a sexta feira, das 8:30 às 11:45 e das 13:30 às 17:30, mediante agendamento prévio com o Fiscal do contrato.

**14.3**. Fica designada para a fiscalização da execução contratual a Sra. Daniela Caon, Coordenadora do CRAS, e-mail [**crasarroiotrinta@yahoo.com.br**](mailto:crasarroiotrinta@yahoo.com.br) e telefone (49) 3535 6028.

**14.3.1 –** O Fiscal será assessorado tecnicamente, sempre que necessário, pelos profissionais do Município em suas respectivas áreas de atuação.

**14.3.2 –** Caberá ao Fiscal verificar se o objeto do presente certame, atende à todas as especificações e demais requisitos exigidos, bem como autorizar o pagamento da respectiva nota fiscal, e participar de todos os atos que se fizerem necessários para o adimplemento a que se referir o objeto licitado.

**14.3.3** O fiscal do contrato deverá, por ocasião do recebimento:

1. Verificar o cumprimento das características e especificações constantes no edital e seus anexos, com relação ao produto que estará sendo entregue pelo Licitante vencedor.
2. Confrontar a marca e fabricante do produto a ser entregue com relação à marca e fabricante do produto constante na Autorização de Fornecimento, de forma a constatar o cumprimento, por parte do Licitante Vencedor, da sua proposta de preços vencedora, habilitada, adjudicada e homologada.
3. Anotar e documentar em registro próprio e circunstanciado todas as ocorrências relacionadas com a execução do objeto, determinando o que for necessário à regularização e correção das faltas ou defeitos observados.
4. Cobrar, junto à licitante vencedora, o cumprimento dos prazos bem como todas as demais condições do edital e contrato.

**14.4.** Sempre que possível, o termo de contrato será substituído por documento equivalente, nos termos do art. 62 §4º da Lei 8.666/93, sendo a relação contratual, neste caso, regida pelos termos do edital, do termo de referência e da proposta.

**15. DO PAGAMENTO**

**15.1** - O pagamento será efetuado por transferência bancária, em até 15 (quinze) dias após cada entrega de mercadorias, acompanhadas das respectivas Notas Fiscais/Faturas, apresentadas na Tesouraria da Prefeitura.

**15.2** - O número do CNPJ - Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - constante das notas fiscais/faturas deverá ser aquele fornecido na fase de habilitação.

**15.3** - **Nenhum** pagamento será efetuado à licitante vencedora enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito ao pleito do reajustamento de preços ou correção monetária.

**15.4** - Não haverá reajuste, nem atualização de valores, exceto na ocorrência de fato que justifique a aplicação da alínea “d”, do inciso II, do artigo 65, da Lei nº 8.666 de 21 de junho de 1993, consolidadas.

**16. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL**

**16.1**. Decairá do direito de impugnar os termos do Edital aquele que não fizer até 02 (dois) dias úteis da data designada para a realização do Pregão, apontando de forma clara e objetiva as falhas e/ou irregularidades que entende viciarem o mesmo.

**16.2.** Caberá ao Pregoeiro decidir, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, sobre a impugnação interposta.

**16.3.** Se procedente e acolhida a impugnação do edital, seus vícios serão sanados e nova data será designada para a realização do certame.

**17. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

**17.1** - Nenhuma indenização será devida às licitantes pela elaboração e/ou apresentação de documentação relativa ao presente Edital.

**17.2** - O resultado desta licitação estará à disposição dos interessados, na sala do Setor de Compras e Licitações, logo após sua homologação.

**17.3** - O objeto deste Pregão poderá sofrer acréscimos ou supressões de até 25% (vinte e cinco por cento), conforme o art. 65, §1º, da Lei 8.666/93.

**17.4** - Detalhes não citados, referentes ao fornecimento, mas que a boa técnica leve a presumir a sua necessidade, não deverão ser omitidos, não sendo aceitas justificativas para sua não apresentação.

**17.5** – O Prefeito, 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.

**17.6** - O Pregoeiro E a Equipe de Apoio prestarão os esclarecimentos necessários, bem como irão dirimir as dúvidas suscitadas, de segunda a sexta-feira, das 08h:30m às 11h:30m e das 13h:30m às 17h:30m, através dos telefones (49) 35356000 ou pessoalmente (Rua XV de novembro, 26, Centro, Arroio Trinta, SC).

**ANEXO I** – Termo de Referência.

**ANEXO II–** Procuração (modelo);

**ANEXO III** – Declaração de Enquadramento de Microempresa e ou Empresa de Pequeno Porte (Modelo);

**ANEXO IV** – Declaração de Cumprimento Pleno aos Requisitos de Habilitação;

**ANEXO V** – Identificação da Empresa;

**ANEXO VI** – Dados Bancários e Dados do Representante Legal;

**ANEXO VII** –Formulário de Proposta de preços

**ANEXO VIII –** Modelo de declaração de inidoneidade e conhecimento do edital.

**ANEXO IX -** Modelo de declaração de menores.

**ANEXO X** – Minuta do Contrato.

Arroio Trinta – SC, 27 de janeiro de 2020.

**ILDEFONSO CIVIDINI**

Prefeito Municipal em Exercício.

**ANEXO I**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 0007/2020 - PR**

**TERMO DE REFERÊNCIA.**

**1. DO OBJETO**

**1.1** Este certame licitatório tem como objeto a **Aquisição de gêneros alimentícios, lanches prontos e material de copa e cozinha para a manutenção das atividades do CRAS - Centro de Referência de Assistência Social do Município de Arroio Trinta e do Grupo da 3º Idade para o exercício de 2020.**

**2. 2. JUSTIFICATIVA PARA O AGRUPAMENTO DOS ITENS EM LOTES.**

2.1. O Município de Arroio Trinta resolveu adotar a adjudicação em lotes no seu Pregão para aquisição de alimentos para o CRAS, conforme já praticado no ano de 2019. Esta adoção é motivada pela experiência prática adquirida, em que costumeiramente tínhamos grande competitividade em alguns itens, mas em compensação em outros itens ficavam desertos, por falta de interesse dos fornecedores.

Isso ocorre devido ao pequeno quantitativo de alguns itens, o que impede a economia de escala e por via de consequência, desestimula os fornecedores a cotarem os mesmos, causando transtornos à Administração Públicos.

Assim, neste ano, agrupamos estes itens junto com outros da mesma natureza, a fim de estimular os fornecedores a oferecerem propostas para os mesmos, já que, sendo a adjudicação por lotes, para que possam cotar os itens de grande interesse, são obrigados a cotar os itens para os quais a quantidade é pequena.

Ressaltamos que os itens foram agrupados de acordo com suas semelhanças, o que não causa prejuízo à competitividade à medida em que há vários fornecedores no mercado capazes de cotar todos os itens de cada respectivo lote.

A aglutinação de itens com características semelhantes e de mesma natureza já é reconhecida como lícita pela jurisprudência do TCU, pois em situações como esta a aglutinação não interfere na competitividade do certame, aliás, pelo contrário, é um estímulo à participação de fornecedores pois garante-se ao fornecedor um maior valor mínimo de contrato a ser assinado. Em pregões anteriores, era comum a situação de termos fornecedores que ganhavam apenas alguns itens, ocasionado contratos muito pequenos, cujos custos com a logística causava prejuízos aos fornecedores.

Além do exposto acima, a adjudicação em lotes agiliza a sessão de pregão presencial na fase de lances, diminui o número de contratos assinados, facilitando a sua gestão e fiscalização e agiliza os processos de recebimento e conferência, melhorando a gestão administrativa.

Desta forma, justificada está a opção da adjudicação dos itens em lotes.

**3. DESCRIÇÃO COMPLETA E VALOR MÁXIMO ADMISSÍVEL:**

**3.1.** Nos termos do disposto no art. 40, X, da Lei 8666/93, com base na pesquisa de mercado realizada durante a fase interna do processo licitatório, fixa-se os valores máximos admissíveis para cada item deste certame, conforme quadro discriminado abaixo. A licitante fica ciente de que a **proposta de preços com o valor superior ao limite estabelecido será desclassificada.**

**3.2.** Em que pese a adjudicação seja por lote, o fornecedor deverá também observar os valores máximos unitários. **Um único item acima do valor máximo, ainda que o valor total do lote esteja dentro do limite, implica na desclassificação da proposta.**

**3.3.** **É obrigatório informar a marca do produto cotado na proposta de preços, sob pena de desclassificação da proposta**.

**3.4.** Conforme consignado no início do edital, o fornecedor poderá cotar quantos lotes for de seu interesse, porém deverá cotar todos os itens daquele respectivo lote, sob pena de desclassificação da proposta.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lote** | **Item** | **Material/Serviço** | **Unid. medida** | **Qtd licitada** | **Valor unitário (R$)** | **Valor total (R$)** |
|  | **LOTE1: PANIFICADOS: DOCES E SALGADOS.** | | | | |  |
| 1 | 69 | **31798 - Bolacha tipo caseira tradicional, pacotes com 1 kg.** | PCT | 80 | 15,12 | 1.209,60 |
| 1 | 70 | **31799 - Bolo de prestígio com creme.**  Bolo recheado, Coberto com glacê amarelo claro e decorado com chocolate, recheio de prestigio com creme. | KG | 20 | 24,59 | 491,80 |
| 1 | 71 | **31800 - Bolo de abacaxi com creme e suspiro.**  Bolo recheado, coberto com glacê branco e decorado com flores coloridas de glace também.  Recheio: abacaxi com creme e suspiro. | KG | 18 | 25,59 | 460,62 |
| 1 | 72 | **31801 - Bolo de morango.**  Bolo recheado coberto com chantilly e chocolate e recheio de morango, creme e suspiro decorado com raspas de chocolate. | KG | 18 | 25,59 | 460,62 |
| 1 | 73 | **31802 - Bolo de brigadeiro.**  Bolo recheado coberto com chantilly cor branca e recheado com creme e brigadeiro decorado com flores ou raspas de chocolate . | KG | 18 | 25,59 | 460,62 |
| 1 | 74 | **31803 - Bolo de suspiro e nozes.**  Bolo recheado coberto com glace cor azul claro, decorado com flores azuis mais escuras e brancas com folhas verde claro. Recheio de creme/suspiro e nozes. | KG | 18 | 25,59 | 460,62 |
| 1 | 75 | **31804 - Bolo de sonho de valsa.**  Bolo recheado, coberto com chantilly e decoração a critério da panificadora e recheio de sonho de valsa com suspiro e nata. | KG | 18 | 25,59 | 460,62 |
| 1 | 76 | **31805 - Grostoli doce com açúcar.** | KG | 110 | 14,66 | 1.612,60 |
| 1 | 77 | **31806 - Cuca alemã.**  Tamanho mínimo de 30 x 40 cm, servida em bandeja grande de plástico. | Un | 21 | 28,01 | 588,21 |
| 1 | 78 | **31807 - Cuca caseira tipo pão.** Recheada com pedaços de chocolate, doce de leite e creme de leite. Com peso médio de 600 gramas. Embalada uma a uma em plástico transparente lacrado. | Un | 15 | 11,98 | 179,70 |
| 1 | 79 | **31808 - Cuca de banana caramelizada.**  Tamanho mínimo de 30 x 40 cm, servida em bandeja grande de plástico. | Un | 15 | 28,30 | 424,50 |
| 1 | 80 | **31809 - Cuca de cenoura com cobertura de nega maluca.**  Tamanho mínimo de 30 x 40 servida em bandeja grande de plástico. | Un | 15 | 28,88 | 433,20 |
| 1 | 81 | **31810 - Cuca de goiaba com cobertura de farofa doce.**  Tamanho mínimo de 30x40 cm, servida em bandeja grande de plástico. | Un | 15 | 30,13 | 451,95 |
| 1 | 82 | **31811 - Cuca Nega maluca.** Recheada com brigadeiro e coco, com cobertura de nega maluca e chocolate granulado. Tamanho mínimo de 30 x 40 cm, servida em bandeja grande de plástico. | Un | 30 | 28,83 | 864,90 |
| 1 | 83 | **31812 - Cuca salgada.**  Assada recheada com queijo, milho, ervilha, cebola, tomate e palmito. Tamanho mínimo de 30 x 40 cm, servida em bandeja grande de plástico. | Un | 20 | 37,17 | 743,40 |
| 1 | 84 | **31813 - Enrolado de salsicha.** Salsicha inteira enrolada com massa de canudinho – frita. | Un | 1.200 | 2,29 | 2.748,00 |
| 1 | 85 | **31815 - Pão de queijo.**  Tamanho médio e peso de 40 gramas, podendo ter variação de até 10%. Ingredientes com ovos, azeite, polvilho azedo, queijo, leite com glúten. Com valor energético por unidade de 55 kcal; carboidratos 9g; proteínas 1,3 g; gordura totais 1,4g ; gordura trans, saturada e fibra alimentar 0 g; sódio com 21 mg. | Un | 1.100 | 1,61 | 1.771,00 |
| 1 | 86 | **31817 - Pão francês**.  Feito com farinha de pão francês, fermento com glúten, peso 45 gramas, podendo ter variação de até 10%. Valor nutricional de uma porção de 50 gr: Valor energético: 850kl, carboidratos: 14g, proteínas 4,0g, Gorduras totais 2,0 g, sem gordura saturadas e trans, fibras alimentares 11g, sódio | Un | 1.600 | 0,50 | 800,00 |
| 1 | 87 | **31818 - Pão para Hot Dog, pacotes com 8 unidades.**  Cada unidade com peso de 50g podendo ter variação de até 10%. Feito com sal, açúcar, agua, reforçador, gordura, farinha de trigo e fermento. Contem glúten. Valor nutricional por porção de 50gr: Valor energético: 950kl, carboidratos: 19g, proteínas 3,0g,Gorduras totais 2,0 g, sem gordura saturadas e trans, fibras alimentares 12g, sódio 270 mg. Embalado em saco plástico transparente lacrado. Prazo de validade não inferior a 5 dias. Tamanho aproximado de cada pãozinho: 0,13x 0,06x0,06 cm. | PCT | 120 | 6,43 | 771,60 |
| 1 | 88 | **31819 - Calzone de carne de gado.**  Calzones, tamanho médio, peso de 100 gr, podendo ter variação de até 10%. Recheado com carne de gado. | Un | 350 | 4,37 | 1.529,50 |
| 1 | 89 | **31820 - Calzone de frango com catupiry.**  Calzone, tamanho médio, peso de 100 gr, podendo ter variação de até 10%. Recheado com carne de frango com catupiry. | Un | 350 | 4,37 | 1.529,50 |
| 1 | 90 | **31821 - Pastel frito de carne bovina.** | Un | 750 | 3,76 | 2.820,00 |
| 1 | 91 | **31822 - Pizza de Calabresa.**  Assada, peso não inferior a 700 gramas, cortada em 16 pedaços em formato de triângulos. Massa própria de pizza, com molho de tomate, bastante queijo, calabresa e orégano. | Un | 24 | 22,98 | 551,52 |
| 1 | 92 | **31823 - Pizza de Frango com catupiry.**  Assada, peso não inferior a 700 gramas, cortada em 16 pedaços em formato de triângulos. Massa própria de pizza, com molho de tomate, bastante frango desfiado, catupiry, cebola, azeitona e orégano. | Un | 24 | 23,26 | 558,24 |
| 1 | 93 | **31824 - Pizza de quatro queijos.**  Assada, peso não inferior a 700 gramas, cortada em 16 pedaços em formato de triângulos. Massa própria de pizza, com 4 tipos de queijo: queijo prato, mussarela, requeijão, provolone e orégano. | Un | 24 | 24,51 | 588,24 |
| 1 | 94 | **31825 - Pizza mista.**  Com queijo, milho, ervilha, presunto cozido, cebola e azeitona, assada, peso não inferior a 700 gramas, cortada em 16 pedaços em formato de triângulos. | Un | 24 | 24,01 | 576,24 |
| 1 | 95 | **31826 - Pizza portuguesa.**  Assada, peso não inferior a 700 gramas, cortada em 16 pedaços em formato de triângulos. Massa própria de pizza, com molho de tomate, ovo, cebola, tomate, azeitona e queijo. | Un | 24 | 24,76 | 594,24 |
| 1 | 96 | **33922 - Pastel assado, com recheio de carne bovina ou frango.** | Un | 600 | 4,10 | 2.460,00 |
| 1 | 97 | **31828 - Risolis de frango.**  Risolis grande de massa cozida tipo frito, peso de 130 gramas podendo ter variação de até 10%, com carne de frango | Un | 600 | 4,15 | 2.490,00 |
| 1 | 98 | **33923 - Sanduíche pequeno.**  Feito com pãozinho sovado, recheado com margarina ou maionese, queijo e presunto. Embalados um a um com plástico filme. | Un | 1.000 | 2,75 | 2.750,00 |
| 1 | 99 | **31831 - Sonho pequeno de doce de leite.**  Sonho pequeno assado recheado com doce de leite , peso não inferior a 40 gramas, passado no açúcar com canela. | Un | 450 | 1,69 | 760,50 |
| 1 | 100 | **31832 - Sonho pequeno de goiaba.**  Sonho pequeno assado recheado com goiaba , peso não inferior a 40 gramas, passado no açúcar com canela. | Un | 450 | 1,48 | 666,00 |
| 1 | 101 | **31833 - Sonho grande com recheio de goiaba coberto com açúcar e canela.** | Un | 300 | 3,25 | 975,00 |
| 1 | 102 | **31834 - Sonho grande recheado com doce de leite , assado sem cobertura.** | Un | 300 | 3,16 | 948,00 |
| 1 | 103 | **31835 – Wafer doce.**  Peso por unidade de 90 gramas, podendo ter variação de até 10%. | Un | 250 | 1,75 | 437,50 |
| 1 | 113 | **31816 - Pão doce com cobertura de farofa doce e recheio de goiaba.**  Peso 65 gramas, podendo ter variação de até 10%. Ingredientes: sal, açúcar, leite, gordura, reforçador, farinha de trigo, fermento, farofa. Contem glúten. Informação nutricional por porção de 60 gr; kcal 1.100; carboidrato 28g; proteína 4,0g; gordura totais 2,0g; gorduras saturadas e trans 0g; fibra alimentar 12 g; sódio 230 mg. Validade não inferior a 5 dias. Tamanho aproximado de cada pão 0,13 cm x 0,06cmx0,06. | Un | 150 | 1,62 | 243,00 |
| **1** | **Valor total do lote** | | | | | **35.871,04** |
|  | **LOTE 2: BEBIDAS.** | | | | |  |
| 2 | 32 | **31746 - Refrigerante de 2,5 litros, diversos sabores.** | Un | 100 | 6,70 | 670,00 |
| 2 | 36 | **31751 - Suco de uva integral concentrado 1l.**  Elaborado a partir de uvas tintas, através de um processo que assegura ao produto todo o valor nutritivo da fruta. 100% natural, excelente para ser apreciado em qualquer ocasião, sua acidez equilibrada leva a uma agradável sensação de refrescância. Contém hidratos de carbono, proteínas, sais minerais, vitaminas, em especial do complexo B e outros elementos importantes para a saúde. Suas propriedades terapêuticas estimulam as funções hepáticas, auxiliam o processo digestivo acelerando o metabolismo, eliminando o ácido úrico, aumenta a dilatação dos vasos sanguíneos e contribui para a redução de risco de infarto. 100% natural, não contendo glúten. **Caixa com 12 unidades.** | CX | 18 | 128,87 | 2.319,66 |
| **2** | **Valor total do lote** | | | | | **2.989,66** |
|  | **LOTE 3: ALIMENTOS REFRIGERADOS, LATICINIOS E DERIVADOS.** | | | | |  |
| 3 | 9 | **31717 - Leite Condensado.**  Caixa com 27 unidades de 395 gramas.  Embalagem UHT . Ingredientes: leite integral e/ou leite em pó, açúcar e lactose. Rótulo com indicação do fornecedor, produto, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Registro no órgão competente. . | CX | 2 | 95,63 | 191,26 |
| 3 | 11 | **31719 - Queijo ralado.** | KG | 8 | 60,35 | 482,80 |
| 3 | 21 | **31732 - Leite Integral Longa Vida.**  Caixa com 12 unidades.  Cada unidade deve conter as seguintes Características técnicas: leite integral fluído, processado através do sistema Ultra High Temperatura (UHT). O produto deve apresentar cor branca interior e sabor característico. Contendo 1 L. Embalagem: Tetra Pack ou Tetra Brick Aseptic. Deverá trazer informações gerais, data de fabricação e validade bem visíveis e claras. As caixas não podem estar amassadas e as bordas do fecho de vedação da embalagem devem estar perfeitas, sem orifícios ou defeitos que prejudiquem a qualidade e o valor nutricional do produto. O produto não deverá apresentar sinais de sujidade, corpos estranhos ao produto, cor não característica do produto, sabor ácido intenso ou problemas de vedação da embalagem. Prazo de validade: mínimo de 120 dias. | CX | 17 | 35,30 | 600,10 |
| 3 | 24 | **31735 - Margarina Vegetal Sem Sal.**  Produto de consistência cremosa, aromatizada artificialmente e vitaminada, com 60 a 80% de lipídios, livre de gordura trans. Não deve apresentar massa não cremosa, cheiro desagradável, cor não característica do produto, pote violado. Embalagem: deve estar intacta, em pote de polietileno resistente, contendo 500g. Prazo de validade: mínimo de 6 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. | Un | 25 | 5,40 | 135,00 |
| 3 | 31 | **31745 - Queijo Mussarela Fatiado.**  De primeira qualidade. Ingredientes: leite pasteurizado, fermento lácteo, sal, coalho, cloreto de cálcio. A embalagem original deve ser a vácuo em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, ingredientes, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência, nome e/ou marca e informações nutricionais. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 (trinta) dias a partir da data de entrega. Embalagem com 1 kg interfolhadas. | KG | 55 | 27,48 | 1.511,40 |
| 3 | 39 | **31756 - Iogurte:**  Delicioso iogurte batido com polpa de fruta com embalagens de 900g no sabor morango. | Un | 40 | 5,49 | 219,60 |
| 3 | 40 | **31757 - Iogurte:**  Delicioso iogurte batido com polpa de fruta com embalagens de 900g no sabor, coco. | Un | 40 | 5,49 | 219,60 |
| 3 | 41 | **31758 - Iogurte:**  Delicioso iogurte batido com polpa de fruta com embalagens de 900g no sabor, abacaxi. | Un | 40 | 5,49 | 219,60 |
| 3 | 42 | **31759 - Iogurte:**  Delicioso iogurte batido com polpa de fruta com embalagens de 900g no sabor, ameixa. | Un | 40 | 5,49 | 219,60 |
| **3** | **Valor total do lote** | | | | | **3.798,96** |
|  | **LOTE 4: CARNES E ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL.** | | | | |  |
| 4 | 6 | **31714 - Carne de gado alcatra e filé duplo, padrão de 2,5 kg.** | KG | 120 | 27,46 | 3.295,20 |
| 4 | 7 | **31715 - Carne moída fina de 1ª qualidade.** | KG | 30 | 18,03 | 540,90 |
| 4 | 8 | **31716 - Carne tipo sobrecoxa.** Congelada a -12°C ou menos, respeitando as recomendações do fabricante, com pesagem média de 250gr por peça. A carne deve ser firme e sem manchas, peça lisa e coloração clara, pele aderente e odor característico. A Não poderá conter gelo em excesso. Embalagem: deve estar intacta, prazo de validade de no mínimo 10 meses, data de fabricação de no máximo 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. A entrega deve ser feita em transporte refrigerado | KG | 28 | 8,15 | 228,20 |
| 4 | 10 | **31718 - Carne de frango, Coxinhas das Asas SEM Tempero.**  Características Técnicas: a carne deve ser firme e sem manchas, peça lisa e coloração clara, pele aderente e odor característico, congelado a -12ºC ou menos, respeitando as recomendações do fabricante. Não poderá conter excesso de gelo. Embalagem em polipropileno, deve ser de 1 kg e estar intacta. Prazo de validade: mínimo de 10 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. | PCT | 43 | 13,87 | 596,41 |
| 4 | 12 | **31720 - Carne de frango, meio das Asas SEM Tempero.**  Características Técnicas: a carne deve ser firme e sem manchas, peça lisa e coloração clara, pele aderente e odor característico, congelado a -12ºC ou menos, respeitando as recomendações do fabricante. Não poderá conter excesso de gelo. Embalagem em polipropileno, deve ser de 1 kg e estar intacta. Prazo de validade: mínimo de 10 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: peso, data de processamento, data de validade, carimbo de inspeção estadual ou federal, procedência da carne, nome e/ou marca, lote e informações nutricionais. | PCT | 43 | 17,56 | 755,08 |
| 4 | 22 | **31733 - Linguicinha toscana.** Características: preparada com carne suína de altíssima qualidade, pouca gordura e temperos equilibrados. Embalagem de 1 kg, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador. Contendo prazo de fabricação e validade. | KG | 47 | 15,41 | 724,27 |
| 4 | 30 | **31744 - Presunto Cozido.**  Presunto cozido, sem capa de gordura, fatiado, elaborado com carne de pernil suíno. Com textura homogênea e macia e cor rosada. Em embalagem de 1 kg contendo no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. | KG | 40 | 20,79 | 831,60 |
| 4 | 35 | **31750 - Salsicha Tipo Hot-dog.**  À base de carnes íntegras de aves, suíno e bovino, sal e água, conservado em salmoura, contendo data de fabricação, validade e ingredientes. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais, respeitando as recomendações do fabricante. Pacotes com 5 kg. | PCT | 11 | 54,35 | 597,85 |
| 4 | 111 | **31753 - Torresmo.**  Pacote com 500g. Ingredientes: toicinho e sal. Valor nutricional porção de 10 g. kcal 74; carboidrato 0g;proteínas 4,8 g; gordura saturada 2g, gordura trans 0g; fibra alimentar 0g, sódio 114 mg. Em embalagem lacrada com selo de inspeção do S.I.E. Peso da embalagem de 4 gr, e validade não inferior a 8 dias. | Un | 20 | 11,41 | 228,20 |
| **4** | **Valor total do lote** | | | | | **7.797,71** |
|  | **LOTE 5: HORTIFRUTIGRANJEIROS.** | | | | |  |
| 5 | 2 | **31705 - Alho Nacional.** Características: de primeira qualidade, graúdo, firme, intacto, com cabeças inteiras e com todas as partes comestíveis aproveitáveis. | KG | 1,5 | 23,24 | 34,86 |
| 5 | 4 | **31708 - Batata Doce.**  Características: lavada, lisa, de primeira qualidade, sem lesões de origem física ou mecânica, não apresentarem rachaduras ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas, com cor e sabor característicos. | KG | 40 | 2,73 | 109,20 |
| 5 | 14 | **31722 - Cebola Branca.** Características: íntegras e de primeira qualidade. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. | KG | 11 | 3,20 | 35,20 |
| 5 | 28 | **31739 - Ovos de Galinha.** Características: vermelhos, tipo grande, frescos, selecionados, com embalagem primária atóxica em dúzias. Produto isento de rachaduras, estufamento, sem sujidades. Casca de ovo limpa, áspera, fosca, odor e aspectos característicos. Embalagem deverá estar devidamente rotulada contendo os dizeres tipo colonial, com registro nos órgãos de inspeção sanitária. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 dias no momento da entrega. | DZ | 30 | 4,62 | 138,60 |
| 5 | 46 | **31763 – Abacaxi.**  Fruto com características íntegras e de primeira qualidade. Fresco, limpo, coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Aroma, cor e sabor típicos da espécie. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. | Un | 120 | 5,93 | 711,60 |
| 5 | 47 | **31764 - Alface Crespa ou Lisa.** Características: de primeira qualidade, folhas firmes, não poderá estar murcha, íntegra, adequadas para o consumo, com todas as partes comestíveis aproveitáveis, cor e sabor característicos. Não deverão estar danificados por lesões que afetem sua aparência e utilização. Isento de pontos amarelados ou apodrecidos, livre de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionadas em embalagem de polietileno atóxico. | KG | 13 | 5,53 | 71,89 |
| 5 | 48 | **31765 - Banana Caturra.** Características: tamanho médio, apresentando-se mesclado (maduro e de vez) e de primeira qualidade | KG | 280 | 2,35 | 658,00 |
| 5 | 49 | **31766 – Caqui.**  Fruto com características íntegras e de primeira qualidade. Fresco, de vez (por amadurecer), limpo, coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Aroma, cor e sabor típicos da espécie. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. | KG | 50 | 5,24 | 262,00 |
| 5 | 50 | **31767 – Pêssego.**  Fruto com características íntegras e de primeira qualidade. Fresco, de vez (por amadurecer), limpo, coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Aroma, cor e sabor típicos da espécie. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. | KG | 70 | 5,57 | 389,90 |
| 5 | 51 | **31768 - Maçã gala.**  Fruto com características íntegras e de primeira qualidade. Fresco, de vez (por amadurecer), limpo, coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Aroma, cor e sabor típicos da espécie. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. | KG | 230 | 6,01 | 1.382,30 |
| 5 | 52 | **31769 - Mamão Formosa.**  Fruto com características íntegras e de primeira qualidade. Fresco, de vez (por amadurecer), limpo, coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Aroma, cor e sabor típicos da espécie. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. | KG | 290 | 4,91 | 1.423,90 |
| 5 | 53 | **31770 – Melancia.**  Fruto com características íntegras e de primeira qualidade. Fresco, de vez (por amadurecer), limpo, coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Aroma, cor e sabor típicos da espécie. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. | KG | 480 | 1,74 | 835,20 |
| 5 | 54 | **31771 - Melão.**  Características gerais: fruta de primeira qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniforme, devendo ser bem desenvolvidas e maduras. Devem ser frescas, terem atingido o grau máximo ao tamanho, aroma, cor e sabor próprios da espécie e variedades. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos. A polpa deve estar intacta e firme. | KG | 220 | 4,01 | 882,20 |
| 5 | 55 | **31772 - Repolho Branco.** Preferencialmente orgânico. Hortaliça de tamanho grande, com características íntegras e de primeira qualidade. Fresco, limpo, coloração uniforme, aroma, cor e sabor típicos da espécie. Isento de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física ou biológica. | KG | 10 | 2,57 | 25,70 |
| 5 | 56 | **31773 - Tomate Longa Vida.**  Fruto fresco de tamanho médio, com características íntegras, apresentando-se mesclado (maduro e de vez) e de primeira qualidade. Limpo, coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica. | KG | 40 | 4,64 | 185,60 |
| 5 | 57 | **31774 – Uva.**  Fruto fresco, com características íntegras, e de primeira qualidade. Limpo, coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica | KG | 60 | 10,78 | 646,80 |
| 5 | 58 | **31775 - Couve flor.**  Produto fresco, com características íntegras, e de primeira qualidade. Limpo, coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica | KG | 12 | 5,95 | 71,40 |
| 5 | 59 | **31776 – Brócolis.**  Produto fresco, com características íntegras, e de primeira qualidade. Limpo, coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica | KG | 12 | 5,64 | 67,68 |
| 5 | 60 | **31777 – Cenoura.**  Produto fresco, com características íntegras, e de primeira qualidade. Limpo, coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica | KG | 12 | 3,34 | 40,08 |
| 5 | 61 | **31779 – Beterraba.**  Produto fresco, com características íntegras, e de primeira qualidade. Limpo, coloração uniforme, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Não deve apresentar quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica | KG | 12 | 3,43 | 41,16 |
| 5 | 110 | **31741 – Pinhão.**  De boa qualidade, sem falhas, manchas ou sujidade, com sabor e odor aceitáveis. Pacotes com 1 kg. | KG | 10 | 7,70 | 77,00 |
| **5** | **Valor total do lote** | | | | | **8.090,27** |
|  | **LOTE 6: CEREAIS, ALIMENTOS SECOS, CONDIMENTOS E ESPECIARIAS.** | | | | |  |
| 6 | 1 | **31704 - Açúcar Refinado.**  Açúcar Refinado. Características técnicas: produto processado da cana-de-açúcar com moagem refinada. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração e misturas e peso insatisfatório. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5 kg, em polietileno leitoso ou transparente, atóxica, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador. Prazo de validade: mínimo de 10 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias. | PCT | 15 | 12,35 | 185,25 |
| 6 | 3 | **31707 - Amendoim graúdo cru com pele – pacote com 500 g.**  Embalagem intacta. Amendoins com sabor e aparência bons, sem sujidade. | PCT | 75 | 4,81 | 360,75 |
| 6 | 5 | **31713 - Café solúvel instantâneo granulado.**  Intensidade do sabor tradicional, 100 % café, sem glúten, embalagem em vidro, com 200 gramas | Un | 35 | 10,69 | 374,15 |
| 6 | 13 | **33918 - Carvão vegetal de eucalipto.**  Limpo e granulado de ótima qualidade. Embalados em saco de papel gr aft de boa qualidade, com alças, contendo 4 kg. | SCO | 20 | 9,48 | 189,60 |
| 6 | 15 | **31723 - Chá, sabor amora.**  Caixa com 10 saches , peso total da caixa 10 gr. | CX | 25 | 4,41 | 110,25 |
| 6 | 16 | **31724 - Chá, sabor erva doce.**  Caixa com 10 saches , peso total da caixa 10 gr. | CX | 20 | 4,30 | 86,00 |
| 6 | 17 | **31725 - Chá, sabor maçã.**  Caixa com 10 saches , peso total da caixa 10 gr. | CX | 20 | 4,41 | 88,20 |
| 6 | 18 | **31728 - Ervilha em conserva Sachê 200g.**  Descrição dos sachês: Unidade Peso 200g; Altura (mm)180 Comprimento (mm)120; Largura (mm)55.  **Caixa com 32 unidades.**  Deve estar com pelo menos 80 % do período de validade vigente no momento da entrega. | CX | 2 | 53,31 | 106,62 |
| 6 | 19 | **31729 - Extrato de Tomate Concentrado.**  Características técnicas: deve ser preparado com frutos maduros, escolhidos, sãos, sem pele e sementes, massa mole, vermelha, cheiro e sabor próprios. O produto deve estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Ingredientes: tomate, sal e açúcar. Embalagem: deve estar intacta, em sachês ou latas de 350g em perfeito estado. Prazo de validade: mínimo de 12 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.  **Caixa com 32 unidades.** | CX | 4 | 102,78 | 411,12 |
| 6 | 20 | **31730 - Farinha de Trigo Especial Tradicional.**  Farinha de trigo tipo 1, de cor branca, enriquecida com ferro e ácido fólico. Cada 100g deve fornecer, no mínimo, 4,2 mg de ferro e 150 mcg de ácido fólico. Não deverá apresentar resíduos, bolor ou cheiro não característico. Embalagem deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 5 Kg, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador. Deve apresentar rotulagem com registro no Ministério da Saúde. Prazo de fabricação: máximo 30 dias. | PCT | 9 | 11,86 | 106,74 |
| 6 | 23 | **33919 - Maionese tradicional.**  Isenta de glúten e de gorduras trans, embalagem com bico dosador contendo minimamente 340g. | Un | 30 | 4,73 | 141,90 |
| 6 | 25 | **33920 - Milho verde em sachê.**  Abre fácil, dimensões do sachê aproximadas: Altura (mm)180; Comprimento mm) 120; Largura (mm)55. Produzido a base de produto fresco, peso líquido 300 gr e drenado 200g.  DEVE ESTAR COM 80% DA VALIDADE VIGENTE NO MOMENTO DA ENTREGA. | Un | 40 | 1,67 | 66,80 |
| 6 | 26 | **31737 - Milho Para Pipoca.** Características: grupo duro, classe amarelo, tipo 1. Embalagem: pacotes de plástico atóxico, contendo 1 kg do produto. Livre de sujidades e contaminantes, insetos e fungos. Rótulo com dados de indicação do fabricante, produto, peso, data de fabricação e validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Registro no órgão competente | KG | 20 | 5,26 | 105,20 |
| 6 | 27 | **31738 - Óleo de Soja Refinado.** Características Técnicas: óleo de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar embalagem frágil, mistura de outros óleos, cheiro forte e intenso, volume insatisfatório.  **Caixa com 20 unidades de 900 ml,** não apresentar amassamento, vazamento e abaulamento. Prazo de validade: mínimo de 10 meses. Data de fabricação: máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. | CX | 1,5 | 78,29 | 117,44 |
| 6 | 29 | **31740 - Pacote de Batata palha frita.**  Produzida com óleo de algodão, crocante e sequinha peso da embalagem de 150g. Ingredientes: batata, sal, gordura vegetal sem glúten e 0% gordura trans. | PCT | 45 | 5,03 | 226,35 |
| 6 | 33 | **31748 - Sal Refinado Iodado.**  Pacote com até 1 kg, em polietileno transparente. Prazo de validade: 12 meses. Data de fabricação: 30 dias, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador. | KG | 19 | 1,88 | 35,72 |
| 6 | 34 | **31749 - Sal temperado.** | KG | 6 | 5,25 | 31,50 |
| 6 | 37 | **31754 - Vinagre branco.**  Vinagre de álcool em embalagem plástica de 900ml, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador. | Un | 13 | 1,96 | 25,48 |
| 6 | 38 | **31755 - Vinagre Tinto.** Características técnicas: Fermentado acético de álcool, acidez 4%. Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes, contendo 2 L. Prazo de Validade: mínimo de 8 meses. Data de Fabricação: máximo de 30 dias. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. | Un | 4 | 10,04 | 40,16 |
| 6 | 43 | **31760 - Farofa pronta tradicional sem pimenta.**  Embalagem contendo 500 gr. Farinha de mandioca, óleo vegetal, alho, sal, colorífico, cebola, pimenta vermelha, pimenta-do-reino preta e cebolinha verde. Aromatizante. realçador de sabor: Glutamato monossódico. Antioxidante: BHT.NÃO CONTÉM GLÚTEN. | Un | 10 | 6,01 | 60,10 |
| 6 | 45 | **31762 - Arroz parboilizado branco, pacote com 5 kg.** | CX | 6 | 13,99 | 83,94 |
| 6 | 104 | **31706 - Achocolatado em Pó Solúvel Instantâneo.**  Ingredientes Básicos: açúcar e cacau em pó. Deverá conter cerca de 30% de cacau em pó, rico em vitaminas. A embalagem deve conter aproximadamente 1 kg, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador. Prazo de Validade: mínimo de 5 meses. Data de Fabricação: máximo de 30 dias | Un | 20 | 9,85 | 197,00 |
| 6 | 105 | **31709 - Biscoito Cream Cracker com Gergelim.**  O produto deve apresentar-se íntegro, com sabor e odor agradáveis. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9). A embalagem deve conter aproximadamente 400 g, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador. Validade de12 meses a partir da data de entrega do produto. | PCT | 10 | 5,53 | 55,30 |
| 6 | 106 | **31710 - Biscoito Doce, Sem Recheio, Tipo Rosquinha de Chocolate.**  Características: o produto deve apresentar-se íntegro, com sabor e odor agradável. Embalagem com aproximadamente 650g, devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador. Com prazo de validade de 8 meses. | PCT | 20 | 7,85 | 157,00 |
| 6 | 107 | **31711 - Biscoito Doce, Sem Recheio, Tipo Rosquinha de Leite.** Características: o produto deve apresentar-se íntegro, com sabor e odor agradável. Sem lactose. Embalagem com 700g a 800g devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador. Com prazo de validade de 8 meses. | PCT | 20 | 7,85 | 157,00 |
| 6 | 108 | **31712 - Biscoito Salgado Tipo Água e Sal.**  Textura crocante, deverá estar em perfeito estado de conservação, inteiros. Embalagem de aproximadamente 700g a 800 g, de polietileno transparente, impermeáveis e lacrados devidamente rotulada conforme órgão fiscalizador. Validade de 12 meses a partir da data de entrega do produto. | PCT | 10 | 8,42 | 84,20 |
| 6 | 109 | **31727 - Coco Ralado.**  Sem Adição de Açúcar, em flocos finos, acondicionado em embalagem aluminizada ou de polietileno atóxico contendo 1 kg, com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 (seis) meses a contar da data de entrega. | PCT | 30 | 41,18 | 1.235,40 |
| **6** | **Valor total do lote** | | | | | **4.839,17** |
|  | **LOTE 7: MATERIAL DE COPA E COZINHA.** | | | | |  |
| 7 | 44 | **31761 - Palito de dente.**  Palito de bambu com uma ponta sabor menta, caixa com 100 unidades. | CX | 6 | 0,89 | 5,34 |
| 7 | 62 | **31781 – Guardanapos.**  Pacote com 50 unidades (medindo 30x 29,5 cm) | Un | 90 | 2,68 | 241,20 |
| 7 | 63 | **31791 - Copos descartáveis de 300 ml.**  Produzidos em polipropileno, não tóxico, matéria prima virgem, tira com 100 unidades. | Un | 25 | 7,70 | 192,50 |
| 7 | 64 | **31792 - Copos descartáveis de 180 ml.**  Produzidos em polipropileno, não tóxico, matéria prima virgem, tira com 100 unidades. | Un | 20 | 4,88 | 97,60 |
| 7 | 65 | **31794 - Copos descartáveis de isopor, 300 ml, tiras com 50 unidades.** | Un | 110 | 10,10 | 1.111,00 |
| 7 | 66 | **31795 - Papel toalha.**  Pacote com 2 rolos, com 55 unidades cada. Medindo 19x22cm cd. | PCT | 30 | 4,42 | 132,60 |
| 7 | 67 | **31796 - Pratos para bolo.** Produzidos em polipropileno com no mínimo 14,8 cm, não tóxico, embalagem com 10 unidades. | PCT | 100 | 2,08 | 208,00 |
| 7 | 68 | **31797 - Garfos para sobremesa (bolo).**  Produzidos em polipropileno, não tóxico, embalagens com 50 unidades. | PCT | 30 | 3,27 | 98,10 |
| 7 | 112 | **31793 - Copos descartáveis de 50 ml.**  Produzidos em polipropileno, não tóxico, matéria prima virgem, tira com 100 unidades. | Un | 30 | 2,91 | 87,30 |
| **7** | **Valor total do lote** | | | | | **2.173,64** |
| **Total Geral** | | | | | | **65.560,45** |

Arroio Trinta – SC, 27 de janeiro de 2020.

**ILDEFONSO CIVIDINI**

Prefeito Municipal em Exercício

**ANEXO II**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 0007/2020 - PR**

**PROCURAÇÃO (MODELO)**

*(Apresentar no credenciamento, fora dos envelopes)*

RAZÃO SOCIAL.............., CNPJ..............., ENDEREÇO COMPLETO........., por meio de NOME COMPLETO DO REPRESENTANTE LEGAL......., RG......., CPF...... E QUALIFICAÇÃO NA EMPRESA....., constitui como suficiente PROCURADOR o Sr. NOME COMPLETO....., RG..., CPF...., outorgando-lhe poderes gerais para representar a referida empresa na Licitação MODALIDADE....., NÚMERO/ANO...., outorgando ainda poderes específicos para efetuar o credenciamento, efetuar lances, interpor recursos, assinar contratos e praticar todos os demais atos necessários e inerentes ao presente procedimento licitatório.

CIDADE/ESTADO, DATA\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ASSINATURA DO RESPONSÁVEL LEGAL

PELA EMPRESA

***OBS****: COM ASSINATURA DO OUTORGANTE RECONHECIDA EM CARTÓRIO*

**ANEXO III**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 0007/2020 - PR**

**DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE (MODELO)**

*(Apresentar no credenciamento, fora dos envelopes)*

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ sob o nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, portador(a) da Carteira de Identidade nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, do CPF nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, DECLARA sob as sanções administrativas cabíveis e sob as penas da Lei, que esta empresa, na presente data, é considerada:

( ) **MICROEMPRESA,**  conforme inciso I do art. 3º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006.

( ) **EMPRESA DE PEQUENO PORTE,** conforme inciso II do art. 3º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006.

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

Local e Data: \_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Assinatura do Responsável Legal

pela Empresa

Carimbo CNPJ:

**ANEXO IV**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 0007/2020 - PR**

**DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO PLENO DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO**

*(Apresentar no credenciamento, fora dos envelopes)*

\_\_\_\_\_\_\_\_\_(RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA) \_\_\_\_\_\_\_\_ CNPJ nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, sediada em \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(ENDEREÇO COMERCIAL)\_\_\_\_\_\_\_, declara, sob as penas da Lei nº 10.520, de 17/07/2002, que cumpre plenamente os requisitos para sua habilitação no presente processo licitatório.

Local e Data \_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Assinatura do Representante Legal

pela Empresa

Carimbo CNPJ da empresa:

**ANEXO V**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 0007/2020 - PR**

**IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA**

*(Apresentar dentro do envelope Proposta de Preços)*

**1. IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA:**

Razão Social: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Nome de Fantasia:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Endereço: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Bairro: \_\_\_\_\_Município:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Estado:\_\_\_\_\_\_\_\_CEP:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Fone/Fax:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

CNPJ: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Inscrição Estadual: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Inscrição Municipal\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

E-mail: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**2. CONDIÇÕES DA PROPOSTA:**

Prazo de validade da proposta: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Prazo de Entrega: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Local de Entrega: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**3. DECLARAÇÃO:**

Declaramos, para os devidos fins, que nesta proposta estão inclusas todas as despesas incidentes sobre o objeto licitado, tais como impostos, taxas, fretes, seguros e encargos sociais, trabalhistas e outros.

Local/Data \_\_\_\_\_\_\_\_\_

Carimbo do CNPJ:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Assinatura do Responsável

Legal pela Empresa

**ANEXO VI**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 0007/2020 - PR**

*(Apresentar dentro do envelope Proposta de Preços)*

**1. DADOS BANCÁRIOS**

Nome do Banco: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Cidade: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Agência:\_\_\_\_\_\_\_\_\_ N.º da Conta Corrente: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Titular da Conta Corrente: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**2. DADOS DO REPRESENTANTE LEGAL**

Nome completo: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Cargo ou Função: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Identidade N.º : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

CPF/MF N.º : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Endereço: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Telefone para Contato: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

E-mail para Contato: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Cidade/Estado, Data: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Assinatura do Representante Legal

pela Empresa

Carimbo CNPJ da Empresa:

**ANEXO VII**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 0007/2020 - PR**

**FORMULÁRIO DE PROPOSTA DE PREÇOS**

***(Usar o formulário impresso gerado pelo programa Pública Auto-Cotação)***

*(Anexar o formulário dentro do envelope da proposta de preços)*

*(Utilizar o manual do sistema disponível no site do Município, junto ao edital, ou esclarecer dúvidas através do Tel. (49 3535 6029)*

**Aquisição de gêneros alimentícios, lanches prontos e material de copa e cozinha para a manutenção das atividades do CRAS - Centro de Referência de Assistência Social do Município de Arroio Trinta e do Grupo da 3º Idade para o exercício de 2020. .**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Item** | **Descrição** | **Un. Med.** | **Qtd.** | **Vlr. Min. Total** |
| 1 | ........ | Un | ...... | ........ |
|  | | **Total Geral** | | **.......** |

Cidade (SC), \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ DATA: \_\_\_\_\_\_\_

Local e data

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Assinatura; nome completo do representante legal da empresa e carimbo)

**ANEXO VIII**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 0007/2020 - PR**

*(Apresentar dentro do envelope de habilitação)*

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE IDONEIDADE E CONHECIMENTO DO EDITAL**

Ao Município de Arroio Trinta, SC.

DECLARAÇÃO

(Razão Social da Proponente) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, pessoa jurídica de direito privado inscrita no CNPJ/MF sob nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, com sede \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, por seu representante legal \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, portador da Cédula de Identidade RG nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ e do CPF nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, declara, sob as penas da lei, o que se segue:

1. Que até a presente data não há qualquer fato impeditivo à sua habilitação;
2. Que não foi declarada inidônea para licitar ou contratar com a Administração Pública;
3. Que conhece e aceita integralmente os termos do edital de Pregão acima identificado.

Local e data

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Assinatura; nome completo do representante legal da empresa e carimbo)

**ANEXO IX**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 0007/2020 - PR**

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE NÃO EMPREGO DE MENORES.**

*(Apresentar dentro do envelope de habilitação)*

(Razão Social da Proponente) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, pessoa jurídica de direito privado inscrita no CNPJ/MF sob nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, com sede \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, por seu representante legal \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, portador da Cédula de Identidade RG nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ e do CPF nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, declara, sob as penas da lei, para fins do disposto no inc. V do art. 27 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

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

Local e data

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Assinatura; nome completo do representante legal da empresa e carimbo)

\* Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima)

**ANEXO X**

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 0007/2020 - PR**

**MINUTA DO CONTRATO (MODELO)**

*(Será confeccionado pelo Jurídico da Prefeitura)*

**CONTRATO Nº ....../** **2020, PROCESSO LICITATÓRIO Nº 00..../** **2020, PREGÃO PRESENCIAL Nº ....../** **2020, AQUISIÇÃO DE ................, DO MUNICÍPIO DE ARROIO TRINTA.**

Contrato de compra e venda que entre si celebram a **PREFEITURA MUNICIPAL DE ARROIO TRINTA - SC**, pessoa jurídica de direito público interno, devidamente inscrita no CNPJ sob o nº. 82.826.462/000-27, com se de a Rua XV de novembro, 26, em Arroio Trinta - SC, doravante denominado **CONTRATANTE**, neste ato representado pelo Prefeito Municipal o Sr ........, ........, ........, portador do CPF sob nº ...., RG nº ....., residente e domiciliado na Rua ....., ..., em ....., estado...... e de outro lado à empresa ....................., pessoa jurídica de direito privado, devidamente inscrita no CNPJ sob nº. .................., Inscrição Estadual nº ..................., com sede na Rua ......................, nº .... no município de ............. – Estado de ......., doravante denominada **CONTRATADA**, representada neste ato pelo **Sr/Sra........,** ..........., ............., .........., inscrito no CPF sob N° ............. e Carteira de Identidade nº ............., residente e domiciliado na Rua ............., nº ......, na cidade de ............ – Estado de ....., que de acordo com o Processo Licitatório N° 00../ 2020, Pregão Presencial Nº ...../ 2020, doravante denominado o processo e que se regerá pela Lei Complementar 123/06, Lei nº 10.520/02, Lei n.º 8.666/93 e alterações posteriores, e demais normas legais celebram o presente Contrato, da seguinte forma:

**CLÁUSULA PRIMEIRA** –

* 1. CONSTITUI OBJETO DESTE CONTRATO A Aquisição de gêneros alimentícios, lanches prontos e material de copa e cozinha para a manutenção das atividades do CRAS - Centro de Referência de Assistência Social do Município de Arroio Trinta e do Grupo da 3º Idade para o exercício de 2020. CONFORME DESCRIÇÃO ABAIXO::

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Item** | **Material/Serviço** | **Un. Med.** | **Qtd** | **Vlr. Un.** | **Vlr. Total** |
| 1 | **.........** | .... | ..... | ...... | ....... |

**1.2.** Os itens deverão ser entregues no Centro de Referência de Assistência Social do Município de Arroio Trinta, localizado à Rua do Comércio, 212, Centro - Arroio Trinta, SC.

**1.3.** Os itens deverão ser entregues em pedidos semanais, de acordo com a necessidade de consumo. O prazo de entrega será de 3 dias úteis contados a partir do recebimento da autorização de fornecimento referente a cada pedido.

**1.4.** Todas as despesas com impostos, taxas, fretes, seguros, encargos sociais, trabalhistas e outros, correrão por conta da proponente vencedora

**CLÁUSULA SEGUNDA – DA VINCULAÇÃO AO PROCESSO LICITATÓRIO**

**2.1.** O presente instrumento, independentemente de sua transcrição, encontra-se vinculado ao Processo Administrativo Licitatório nº **0022/2020 - PR**, Pregão Presencial nº **0007/2020 - PR**

**CLÁUSULA TERCEIRA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

**3.1.** A despesa deste contrato correrá a conta de elementos do Orçamento de **2020**, conforme segue:

2 - 1 . 2011 . 8 . 241 . 5 . 2.53 . 1 . 339000 Aplicações Diretas

100 - 1 . 2012 . 8 . 244 . 5 . 2.10 . 1 . 339000 Aplicações Diretas

**CLÁUSULA QUARTA – DO PAGAMENTO E VALOR**

**4.1.** O pagamento será efetuado por transferência bancária, em até 15 (quinze) dias após cada entrega de mercadorias, acompanhadas das respectivas Notas Fiscais/Faturas, apresentadas na Tesouraria da Prefeitura.

**4.2.** O número do CNPJ - Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - constante das notas fiscais/faturas deverá ser aquele fornecido na fase de habilitação

**4.3.** Nenhum pagamento será efetuado à contratada vencedora enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito ao pleito do reajustamento de preços ou correção monetária.

**4.4.** A contratada fica obrigada a aceitar nas mesmas condições, os acréscimos ou supressões que se fizerem nas aquisições, até 25% (vinte e cinco por cento), conforme dispõe o § 1º do artigo 65 da Lei nº 8.666/93, atualizada.

**4.5.** Só haverá reajuste na ocorrência de fato que justifique a aplicação do artigo 65, inciso II, alínea “d”, da Lei nº 8.666 de 21 de junho de 1993, consolidadas.

**CLÁUSULA QUINTA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA E CONTRATANTE**

**5.1.** As obrigações da contratada são as descritas no edital.

**5.2 –** São atribuições e condições da contratante aquelas descritas no edital.

**5.3** - O descumprimento, total ou parcial, de qualquer das obrigações ora estabelecida, sujeitará a Contratada as sanções previstas na Lei nº 10.520/02, Lei nº 8.666/93 e alterações posteriores, garantida previa e ampla defesa em processo administrativo.

**CLÁUSULA SEXTA – DAS PENALIDADES**

**6.1.** Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666 de 1993 e da Lei nº 10.520, de 2002 a Contratada que:

**6.1.2.** Não assinar o contrato quando convocada dentro do prazo de validade da proposta;

**6.1.3.** Apresentar documentação falsa;

**6.1.4.** Deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

**6.1.5.** Ensejar o retardamento da execução do objeto;

**6.1.6.** Não mantiver a proposta;

**6.1.7.** Cometer fraude fiscal;

**6.1.8.** Comportar-se de modo inidôneo.

**6.2.** De acordo com o estabelecido no artigo 77, da Lei n.º 8.666/93, a inexecução total ou parcial do contrato enseja sua rescisão, constituindo, também, motivo para o rompimento do ajuste, aqueles previstos no art. 78, incisos I a XVIII.

**6.3.** Nas hipóteses de inexecução total ou parcial, poderá a Administração aplicar ao contratado as seguintes sanções:

**6.3.1.** Advertência;

**6.3.2.** multa de até 10% (dez por cento) sobre o valor total da contratação, ao recusar-se ou deixar de executar quaisquer dos itens empenhados.

**6.3.3.** multa de até 10% (dez por cento) sobre o valor total da contratação, no atraso da execução dos serviços solicitados, por prazo superior a 30 dias ou em casos de rescisão contratual.

**6.3.4.** suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 02 (dois) anos.

**6.4.** Na hipótese de atraso no cumprimento de quaisquer obrigações assumidas pela Contratada, à esta será aplicada multa de 0,66% (zero vírgula sessenta e seis por cento) sobre o total devido, por dia de atraso, limitado ao valor máximo de 10% do valor da parcela inadimplida (considera-se parcela inadimplida a parte não executada do objeto contratado).

**CLÁUSULA SÉTIMA – DA FISCALIZAÇÃO**

**7.1.** A Contratada declara aceitar, integralmente, todos os processos de inspeção dos produtos, verificação e controle a serem adotadas pelo Contratante.

**7.2.** A existência e a atuação da fiscalização do Contratante em nada restringe a responsabilidade única, integral e exclusiva da Contratada, no que concerne aos serviços contratados, e as suas consequências e implicações próximas ou remotas.

**7.3.** Fica designada para a fiscalização da execução contratual a Sra. Daniela Caon, Coordenadora do CRAS, e-mail [**crasarroiotrinta@yahoo.com.br**](mailto:crasarroiotrinta@yahoo.com.br) e telefone (49) 3535 6028.

**7.3.1 –** O Fiscal será assessorado tecnicamente, sempre que necessário, pelos profissionais do Município em suas respectivas áreas de atuação.

**7.3.2 –** Caberá ao Fiscal verificar se o objeto do presente certame, atende à todas as especificações e demais requisitos exigidos, bem como autorizar o pagamento da respectiva nota fiscal, e participar de todos os atos que se fizerem necessários para o adimplemento a que se referir o objeto licitado.

**7.3.3** O fiscal do contrato deverá, por ocasião do recebimento:

1. Verificar o cumprimento das características e especificações constantes no edital e seus anexos, com relação ao produto que estará sendo entregue pelo Licitante vencedor.
2. Confrontar a marca e fabricante do produto a ser entregue com relação à marca e fabricante do produto constante na Autorização de Fornecimento, de forma a constatar o cumprimento, por parte do Licitante Vencedor, da sua proposta de preços vencedora, habilitada, adjudicada e homologada.
3. Anotar e documentar em registro próprio e circunstanciado todas as ocorrências relacionadas com a execução do objeto, determinando o que for necessário à regularização e correção das faltas ou defeitos observados.
4. Cobrar, junto à licitante vencedora, o cumprimento dos prazos bem como todas as demais condições do edital e contrato.

**CLAUSULA OITAVA – DA VIGÊNCIA**

**8.2.** Este contrato vige da data de sua assinatura até 31/12/2020, podendo ser prorrogado através de termo aditivo, por mais seis meses, caso toda a quantidade licitada ainda não tenha sido consumida, e alterado nos casos previstos no Artigo 57, II, da Lei Federal nº 8.666/93.

**CLÁUSULA NONA – CESSÃO E TRANSFERÊNCIA**

**9.1.** O presente contrato não poderá ser objeto de cessão ou transferência, no todo ou em parte.

**CLÁUSULA DÉCIMA – DAS RESPONSABILIDADES**

**10.1.** As Contratadas assumem, como exclusivamente seus, as despesas decorrentes do transporte do objeto assim como, dos funcionários. Responsabiliza-se, também, pela idoneidade e pelo comportamento de seus empregados, prepostos ou subordinados, e ainda, quaisquer prejuízos que sejam causados ao contratante ou a terceiros, bem como, pelos seguros de Lei.

**10.2.** Os danos e os prejuízos serão ressarcidos ao Contratante no prazo máximo de 48 (Quarenta e oito)horas, contados da notificação administrativa a Contratada, sob pena de multa.

**10.3.** O Contratante não responderá por quaisquer ônus, direitos ou obrigações vinculadas à legislação tributária trabalhista, previdenciária ou securitária, e decorrentes da execução do presente contrato, cujo cumprimento e responsabilidade caberão, exclusivamente, à Contratada.

**10.4.** O contratante não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinado.

**10.5.** A Contratada manterá durante toda a execução do contrato as condições de habilitação e qualificação que lhe foram exigidas na licitação.

**10.6.** A contratante se responsabilizará pela substituição de produtos entregues fora do padrão de qualidade, sem ônus adicional à Prefeitura.

**10.7.** Constituirá encargo exclusivo da Contratada o pagamento de tributos, tarifas, emolumentos e despesas decorrentes da formalização deste contrato e da execução de seu objeto.

**CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DO FORO**

**11.1.** Fica eleito o Foro da Comarca de Videira – SC, para dirimir as dúvidas que possam advir da presente contratação, com renúncia expressa, de qualquer outro por mais privilegiado que seja.

E, para firmeza e validade do que aqui ficou estipulado, foi lavrado o presente em 03 cópias de iguais teor, que, depois de lido e achado conforme, e assinado pelas partes contratantes e por duas testemunhas que a tudo assistiram.

Arroio Trinta – SC, .... de ..... 2020.

**MUNICÍPIO DE ARROIO TRINTA xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx**

**CONTRATANTE CONTRATADA**

**Testemunhas:**

**Nome: Nome: CPF: CPF:**

**SANTO POSSATO**

**OAB.SC XX.XXX**