

PREFEITURA MUNICIPAL DE RANCHO QUEIMADO
ESTADO DE SANTA CATARINA
SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº.
02/2019- PROCESSO LICITATÓRIO Nº. 12/2019

Data de Emissão: 15/02/2019

Data de Abertura: 07/03/2019

Horário: 09:00 horas.

CLECI APARECIDA VERONEZI, Prefeita Municipal de Rancho Queimado, no uso legal de suas atribuições, através do Departamento Municipal de Licitações e Contratos, torna público que se acha aberta, nesta unidade, licitação na modalidade PREGÃO PRESENCIAL, do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM**, sob a forma de fornecimento parcelado, tendo por finalidade o Registro de Preços, conforme previsto no artigo 15, inciso II da Lei n.º 8.666/93, e regulamentado pelo Decreto n.º 7.892/2013, para eventual **FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS REFERENTES AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE/2019**, a realizar-se no Departamento de Licitações e Contratos, sito a Praça Leonardo Sell, Centro, Rancho Queimado - SC, CEP 88470-000, fone/fax: (48) 3275-3108, cujo processo e julgamento serão realizados de acordo com os procedimentos da Lei Federal 8.666/93 e suas alterações, Lei Federal 10.520/02, com o Decreto Federal 3.555 de 08/08/2000, com o Decreto Municipal 1349/2005, que regulamenta a utilização na modalidade pregão e com o descrito neste Edital.

Os envelopes contendo a Proposta de Preços e os Documentos de Habilitação deverão ser entregues ao Pregoeiro até às 09:00 horas do dia 07 de março de 2019, no Departamento de Licitações e Contratos, no endereço supramencionado.

1. OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é o Registro de Preços para eventual **FORNECIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS REFERENTES AO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE/2019**, do tipo **MENOR PREÇO POR ITEM**, com as respectivas quantidades e valores descritos no Termo de Referência (Anexo I).

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

2.1 Após a homologação da presente licitação, será assinada uma ATA DE REGISTRO DE PREÇOS entre as partes, conforme Anexo VII, com prazo de validade de 12 (doze) meses. O Município poderá, se entender necessário, convocar as empresas registradas para assinatura de contrato, conforme modelo contido no Anexo VIII, após a assinatura da Ata de Registro de Preços.

2.2 É facultado ao Município, quando a proponente vencedora não atender à convocação para assinatura da Ata de Registro de Preços, a ser realizada em até 10 (dez) dias após a homologação da licitação, nos termos supramencionados, dentro do prazo e condições estabelecidos, convocar remanescentes, na ordem de classificação.

2.2.1 A critério do Município, quando a quantidade oferecida pelo primeiro colocado não atender a demanda do objeto pretendido, poderão ser registrados outros preços, desde que justificada e comprovada a vantagem desse procedimento e que tais preços sejam inferiores aos preços máximos admitidos nesse Edital (Anexo I).

3. DAS PENALIDADES

3.1 Dos casos passíveis de penalização:

Ressalvados os casos fortuitos ou de força maior devidamente comprovados, os participantes dessa licitação estarão sujeitos a penalidades, garantida a prévia defesa no respectivo processo, em decorrência das seguintes hipóteses:

- a) recusa injustificada à assinatura do instrumento de registro (ata – Anexo VII), no prazo estabelecido no subitem 2.2 desse edital; e
- b) recusa em celebrar o contrato ou retirar o instrumento substitutivo, quando convocado para tal.

3.2 Das Sanções:

Em qualquer uma das hipóteses anteriormente elencadas, estará o faltoso sujeito às seguintes sanções:

- a) advertência;
- b) multa;
- c) suspensão temporária do direito de participar em licitação e impedimento de contratar com esse Município, por prazo não superior a 05 (cinco) anos; e
- d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação, perante o Município, que será concedida sempre que o faltoso ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e, após, decorrido o prazo da sanção aplicada.

3.2.1 A sanção de declaração de inidoneidade é de competência exclusiva da Prefeitura Municipal, sendo facultada a defesa prévia da interessada no respectivo processo, no prazo de 10 (dez) dias da abertura de vista, podendo a reabilitação ser requerida após dois anos de sua aplicação, sendo que da decisão final decorrerá imediata comunicação ao Tribunal de Contas do Estado de Santa Catarina.

3.3 Da aplicação das penalidades:

As penalidades serão aplicadas administrativamente, independentemente de interposição judicial ou extrajudicial.

3.4 Da aplicação das multas:

Incorrendo o licitante numa das hipóteses descritas nas alíneas “a” e “b” do subitem 3.4.1 será sancionado com a multa de 0,1% (um décimo por cento) do valor proposto pelo faltoso, considerando-se a quantidade total pretendida do lote.

3.5. Da Cumulatividade:

3.5.1. A aplicação da penalidade “multa” não impede que a Administração rescinda unilateralmente o contrato e venha a aplicar, cumulativamente, as sanções previstas no subitem 3.2, alíneas “c” e/ou “d”.

3.6 – Da extensão das penalidades:

As sanções dispostas nas alíneas “c” e “d” do subitem 3.2 poderão ser também aplicadas àquelas que, em razão dos contratos regidos pela Lei 8.666/1993:

- a) tenham sofrido condenação definitiva por praticarem por meios dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- b) tenham praticado atos ilícitos visando frustrar os objetivos da licitação; e
- c) demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração, em virtude de atos ilícitos praticados.

4. DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

4.1. Esta licitação está aberta a todas as empresas que se adequarem ao ramo de atividades pertinentes ao fornecimento do objeto do presente certame e que atendam as condições exigidas para habilitação neste Edital (Item 10.0 e seguintes) e seus anexos, correndo por sua conta todos os custos decorrentes da elaboração e apresentação de suas propostas, não sendo devida nenhuma indenização às licitantes pela realização de tais atos.

4.2. Além das vedações estabelecidas pelo artigo 9º da Lei Federal nº 8.666/93, não será permitida a participação de empresas:

- a) Em processo de dissolução, liquidação, fusão, cisão ou incorporação;
- b) Suspensas de contratar com a União, Estados e Municípios;
- c) Impedidas de licitar e contratar com a União, Distrito Federal, Estados e Municípios, conforme dispõe o artigo 7º da Lei nº. 10.520 de 2002;
- d) Declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública;
- e) Em recuperação judicial;
- f) Cujas falências tenham sido decretadas, sob concurso de credores;
- g) Constituídas sob a forma de cooperativa de mão de obra;

4.3 – É vedada a participação de empresas em consórcio.

5. DO CREDENCIAMENTO

5.1. No início da sessão, cada empresa licitante poderá credenciar apenas um representante, o qual deverá identificar-se junto ao Pregoeiro, apresentando a respectiva cédula de identidade ou documento equivalente e comprovando, por meio de instrumento próprio, poderes para formulação de propostas (lances verbais) e para a prática dos demais atos inerentes ao certame (Modelo – Anexo VI).

5.1.1. Certidão Simplificada da Junta Comercial, no caso de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte, emitida no ano civil corrente. Em caso de não entrega deste documento, o licitante não poderá gozar dos benefícios previstos na Lei Complementar nº 123/2006 e alterações;

5.1.2. Declaração de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação (Anexo IV).

5.1.3. Cópia do Ato constitutivo, estatuto, contrato social em vigor devidamente registrado ou registro comercial, no caso de empresa individual.

5.1.4. O credenciamento (Modelo – Anexo VI), deverá ser apresentado com a assinatura do representante legal reconhecida em cartório.

5.1.5. Os documentos mencionados nos Itens 5.1 e 5.1.3, inclusive o documento de identificação do representante credenciado, deverão ser apresentados em fotocópias autenticadas ou fotocópias simples, acompanhadas dos respectivos originais, para a devida autenticação pela Equipe do Pregão;

5.2. Se a empresa se fizer representar por procurador, faz-se necessário o credenciamento através de outorga por instrumento público ou particular; neste último caso mediante apresentação do ato constitutivo da Empresa, para identificação daquele que outorgou os poderes ao seu representante. Tanto o instrumento público como o particular deverá conter menção expressa de que lhe confere amplos poderes, inclusive para formular ofertas e lances de preços, para recebimento de intimações e notificações, desistência ou não de recursos, bem como demais atos pertinentes ao certame.

5.3. Fazendo-se representar a licitante pelo seu sócio-gerente, diretor ou proprietário, deverá comprovar ser o responsável legalmente, podendo assim assumir obrigações em decorrência de tal investidura.

5.4. Cada credenciado poderá representar apenas uma empresa licitante.

5.5. Iniciada a Sessão, será vedada a substituição do representante da empresa devidamente credenciado, ainda que esteja munido de instrumento procuratório com poderes específicos, salvo por caso fortuito ou força maior.

5.6. A falta ou incorreção dos documentos mencionados nos itens 5.2 e 5.3 não implicará a exclusão da empresa em participar do certame, mas impedirá o representante de se manifestar na apresentação de lances verbais e demais fases do procedimento licitatório.

5.7. Os documentos que credenciam o representante deverão ser entregues separadamente dos envelopes de números 01 e 02.

6. DO RECEBIMENTO E DA ABERTURA DOS ENVELOPES

6.1. A reunião para recebimento e abertura dos envelopes contendo a Proposta de Preços e os Documentos de Habilitação será pública, dirigida pelo Pregoeiro, em conformidade com este Edital e seus Anexos, no local e horário determinados no preâmbulo do presente edital.

6.2. Declarada aberta a sessão pelo Pregoeiro, os representante(s) da(s) Empresa(s) licitante(s) entregará(ão) os envelopes contendo a(s) proposta(s) de preços e os documentos de habilitação, não sendo aceita, a partir desse momento a admissão de novos licitantes.

6.3. O envelope da Proposta de Preços deverá ser expresso, em seu exterior, as seguintes informações:

ENVELOPE 01 - PROPOSTA DE PREÇOS MUNICÍPIO DE RANCHO QUEIMADO

PREGÃO PRESENCIAL Nº 02/2019

RAZÃO SOCIAL E Nº DO C.N.P.J. DA PROPONENTE

6.4. O envelope dos Documentos de Habilitação deverá ser expresso, em seu exterior, as seguintes informações:

ENVELOPE 02 - DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO MUNICÍPIO DE RANCHO QUEIMADO

PREGÃO PRESENCIAL Nº 02/2019

RAZÃO SOCIAL E Nº DO C.N.P.J. DA PROPONENTE

6.4.1. A ausência dos dizeres na parte externa do envelope não constituirá motivo para desclassificação do licitante, que poderá regularizá-lo no ato da entrega.

6.5. Inicialmente, será aberto o Envelope 01 - Proposta de Preços - e, após, o Envelope 02 - Documentos de Habilitação.

7. DA PROPOSTA DE PREÇOS

7.1. A Proposta de Preços deverá ser apresentada em uma via impressa, obrigatoriamente na ordem que se encontram os itens, poderá ser utilizada o Formulário Padrão de Proposta (Anexo II), deverá ser redigida com clareza em língua portuguesa, salvo quanto a expressões técnicas de uso corrente, sem alternativas, sem emendas, sem rasuras ou entrelinhas, devidamente datadas e assinadas na última folha e rubricadas nas demais, pelo representante legal da licitante.

7.2. Na Proposta de Preços deverão constar:

7.2.1. Razão social da licitante, no do CNPJ / MF, endereço completo, telefone, fax para contato e, se possível, endereço eletrônico (e-mail), número da conta corrente, agência e respectivo Banco;

7.2.2. Prazo de eficácia da proposta, o qual não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias corridos, a contar da data de sua apresentação;

7.2.3. Uma única cotação, com preço unitário e total de cada item, em moeda corrente nacional, expressos em algarismos, sem previsão inflacionária. Em caso de divergência entre o valor unitário e total, será considerado o primeiro;

7.2.4. No caso do preço unitário, serão aceitas até 02 (duas) casas decimais após a vírgula, e na hipótese de apresentação de preços com mais de 02 (duas) casas decimais, o Pregoeiro e Equipe de Apoio desprezará todos os valores a partir da 3ª (terceira) casa decimal, inclusive, refazendo o cálculo para efeito de julgamento.

7.2.5. Prazo de entrega será na forma estabelecida no Anexo I – Termo de Referência do Edital.

7.3. Os preços apresentados na proposta devem incluir todos os custos e despesas, tais como: custos diretos e indiretos, tributos incidentes, taxa de administração, serviços, encargos sociais, trabalhistas, seguros, treinamento, lucro, transporte, bem como a entrega, e outros necessários ao cumprimento integral do objeto deste Edital e seus Anexos;

7.4. Quaisquer tributos, despesas e custos, diretos ou indiretos, omitidos da proposta ou incorretamente cotados que não tenham causado a desclassificação da mesma por caracterizar preço inexequível no julgamento das propostas, serão considerados como inclusos nos preços, não sendo considerados pleitos de acréscimos, a esse ou qualquer título, devendo o(s) produto(s) ser(em) fornecido(s) sem ônus adicionais;

7.5. A apresentação das propostas implicará na plena aceitação, por parte do licitante, das condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos;

7.6. Serão desclassificadas as propostas que não atenderem as especificações e exigências do presente Edital e de seus Anexos e que apresentem omissões, irregularidades ou defeitos capazes de dificultar o julgamento;

7.7. O Pregoeiro considerará como formais erros de somatórios e outros aspectos que beneficiem a Administração Pública e não implique nulidade do procedimento.

7.8. Superadas todas as fases, consumada a adjudicação do item com a competente homologação e procedida a assinatura da ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, a(s) empresa(s) registrada(s) obrigam-se ao fornecimento dos itens cotados em suas propostas de preços durante o prazo de sua vigência, sempre que os pedidos forem realizados;

7.9. A ata de registro de preços vigorará por 12 (doze) meses.

8. DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

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

8.2. Abertos os envelopes, as propostas serão rubricadas pelo Pregoeiro e equipe de apoio;

8.3. No julgamento e classificação das propostas, será adotado o critério de menor preço por lote;

8.4. Lido os preços, o Pregoeiro relacionará todas as propostas em ordem crescente.

8.5. O autor da oferta de valor mais baixo e os autores das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela poderão fazer novos lances verbais e sucessivos, até a proclamação do vencedor;

8.6. Não havendo pelo menos 03 (três) ofertas nas condições definidas no item anterior, o Pregoeiro classificará as 03 (três) melhores propostas, para que seus autores participem dos lances verbais, quaisquer que sejam seus preços ofertados na proposta escrita;

8.6.1. Caso haja empate no valor das propostas escritas, e estas se encaixarem no disposto nas sessões 7.5 e 7.6, o Pregoeiro seguirá o disposto no Art. 4º do Decreto Federal 3.555/2000, ou seja, em favor da ampliação da disputa entre os interessados em fornecer o objeto deste edital.

8.6.1.1. No caso de empate, conforme descrito acima, será decidido por sorteio à ordem dos lances verbais.

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

8.8. A desistência em apresentar lance verbal, quando convocado pelo Pregoeiro, implicará a exclusão do licitante da etapa de lances verbais e na manutenção do último preço apresentado pelo licitante, para efeito de ordenação das propostas;

8.9. Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se o proponente desistente às penalidades constantes no item 12 deste Edital;

8.10. Caso não se realize lance verbal, será verificada a conformidade entre a proposta escrita de menor preço e o valor estimado para a contratação, se atender as necessidades da administração o pregão será validado e passará para a fase seguinte;

8.11. Declarada encerrada a etapa competitiva, e ordenadas às propostas o Pregoeiro examinará a aceitabilidade da primeira classificada, quanto ao objeto e valor, decidindo motivadamente a respeito;

8.12. Sendo aceitável a proposta de menor preço, será aberto o envelope contendo a documentação de habilitação do licitante que a tiver formulado, para confirmação das suas condições de habilitação;

8.13. Constatado o atendimento das exigências fixadas no edital, o licitante será declarado vencedor, sendo-lhe adjudicado o objeto do certame;

8.14. Se a oferta não for aceitável ou se o licitante desatender às exigências de habilitação, o Pregoeiro examinará a oferta subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procedendo à habilitação do proponente na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda ao edital, sendo o respectivo licitante declarado vencedor e a ele adjudicado o objeto do certame;

8.15. Nas situações previstas nos subitens 8.10, 8.11 e 8.14, o Pregoeiro poderá negociar diretamente com o proponente para que seja obtido preço melhor;

8.16. Da reunião, lavrar-se-á ata circunstanciada, na qual serão registradas as ocorrências relevantes, devendo a mesma, ao final, ser assinada pelo Pregoeiro, pela equipe de apoio e pelos licitantes presentes; a estes, sendo-lhes facultado esse direito.

8.16.1. Havendo recusa de qualquer licitante em assinar a ata, este fato será registrado pelo Pregoeiro, presumindo-se concordância de tal licitante com todos os seus termos e conteúdo, ficando precluso o direito de recurso.

8.17. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte terão preferência de contratação em caso de empate, nos termos da Lei Complementar nº. 123/2006.

8.17.1. Entende-se por empate, aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas Microempresas e/ou Empresas de Pequeno Porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada, nos termos do § 2º, do artigo 44, da Lei Complementar nº. 123/2006.

8.17.2. Em caso de empate, a Microempresa e/ou Empresa de Pequeno Porte mais bem classificada poderá, na sessão pública de julgamento das propostas, sob pena de preclusão, apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado, tudo nos termos do artigo 45 da Lei Complementar nº. 123/2006;

9. DA NEGOCIAÇÃO

9.1. Na ocasião dos registros de preços, poderá haver a negociação direta, buscando-se a obtenção de um melhor preço a ser registrado.

10. DA DOCUMENTAÇÃO PARA FINS DE HABILITAÇÃO

10.1. Para fins de habilitação ao certame, os interessados terão de satisfazer os requisitos relativos à: habilitação jurídica; qualificação técnica; qualificação econômico-financeira; regularidade fiscal.

10.1.1. Os documentos comprobatórios pertinentes à habilitação jurídica, qualificação técnica, qualificação econômico-financeira e regularidade fiscal deverão se encontrar dentro do Envelope Nº 02 (Documentos de Habilitação).

10.1.2. Será comprovada a veracidade das informações constantes nos documentos apresentados, mediante diligência via online, caso haja divergências entre o documento apresentado e o verificado, prevalecerá às informações online.

10.1.3. Os documentos de habilitação deverão ser autenticados por cartório competente ou apresentados além das cópias, os documentos originais, para que se faça a conferência pela Comissão de Pregão, designada em 16/04/18 pela Portaria nº 106/2018;

10.1.4. A conferência a que se refere o item 10.1.3 deverá ser realizada antes da sessão de pregão.

10.2. As empresas deverão apresentar, dentro do Envelope Nº 02 (Documentos de Habilitação), os documentos abaixo relacionados, em plena validade:

10.2.1 - Relativos à 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 sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;

b.1) os documentos em apreço deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;

c) inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício; e

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.

10.2.1.1 - Se os documentos citados no item 10.2.1 tiverem sido apresentados em qualquer outra das fases do pregão (Credenciamento ou Proposta de preços) não se faz necessária a reapresentação na fase de Habilitação.

10.2.2 - Relativos à Regularidade Fiscal e Trabalhista:

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica CNPJ/MF.

b) prova de regularidade para com as Fazendas Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede da licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;

b.1) a prova de regularidade para com a Fazenda Federal é a Certidão da Dívida Ativa da União, fornecida pela Procuradoria da Fazenda Nacional.

c) prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei.

d) Prova de Regularidade Trabalhista (CNDT), emitida gratuitamente nas páginas eletrônicas do Tribunal Superior do Trabalho; do Conselho Superior da Justiça do Trabalho e dos Tribunais Regionais do Trabalho, nos termos da Lei 12.440/2011.

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

f) Alvará de Funcionamento emitido pelo município sede da licitante ou de sua filial;

g) Alvará Sanitário pelo município sede da licitante ou de sua filial.

10.2.3 – Relativos à Qualificação Econômico-Financeira:

a) certidão negativa de falência ou concordata expedida pelo distribuidor da sede da licitante;

10.2.4.1. Será considerada válida a certidão emitida em no máximo 90 (noventa) dias antes da data prevista para apresentação dos envelopes;

10.3. Os Fornecedores deverão apresentar declaração, devidamente assinada pelo representante legal da empresa, sob as penalidades cabíveis, de que:

a) não possui em seu quadro de pessoal empregado(s) com menos de 18 anos, em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e menores de 16 (dezesseis) anos, em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos, nos termos do art. 7º, XXXIII, da Constituição Federal e art. 27, V, da Lei 8666/93. (Conforme modelo anexo V);

10.5. Nos casos de empresas ME e EPP, havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, a empresa não será declarada inabilitada, e será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa, nos termos do artigo 43, da Lei Complementar nº 123/2006.

10.6. Certidão Simplificada da Junta Comercial, no caso de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte, emitida no ano civil corrente. Em caso da não entrega deste documento, o licitante não poderá gozar dos benefícios previstos na Lei Complementar nº 123/2006 e alterações;

10.6.1. Se o documento citado no item 10.6 tiver sido apresentado em qualquer outra das fases do pregão (Credenciamento ou Proposta de preços) não se faz necessária a reapresentação na fase de Habilitação.

11. DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO

11.1. Qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o presente edital.

11.2. As solicitações de esclarecimentos, de providências ou as impugnações do presente edital deverão ser protocoladas na Prefeitura Municipal na divisão de licitações, até às 17 horas do dia 28/02/2019.

11.3. Caberá ao Pregoeiro decidir sobre a petição no prazo de 48 (quarenta e oito) horas e informar.

11.4. Acolhida a petição contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame, devendo-se cumprir o devido prazo legal.

12. DOS RECURSOS

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

12.2. A falta de manifestação imediata e motivada do licitante importará a decadência do direito de recurso e a adjudicação do objeto da licitação pelo Pregoeiro ao vencedor.

12.3. O recurso contra decisão do Pregoeiro não terá efeito suspensivo.

12.4. Os recursos deverão ser decididos no prazo de 03 (três) dias úteis.

12.5. O resultado do recurso será divulgado na Imprensa Oficial.

12.6. O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

12.7. Decididos os recursos, a autoridade competente fará a adjudicação do objeto da licitação ao licitante vencedor.

13. DA ATUALIZAÇÃO DE PREÇOS REGISTRADOS

13.1. A qualquer tempo, o preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado. Os fornecedores registrados serão convocados para negociação do novo valor.

14. DOS PRAZOS

14.1. Do prazo para assinatura da ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

14.1.1. Fica estabelecido o prazo de até 10 (dez) dias, a contar da homologação desta licitação pela Prefeita Municipal, para convocação dos vencedores da presente licitação para a assinatura da ATA DE REGISTRO DE PREÇOS.

14.2. A Ata de Registro de Preços vigorará por 12 (doze) meses.

14.3. O prazo de entrega será na forma estabelecida no Anexo I – Termo de Referência do Edital, através de Nota de Empenho ou assinatura do contrato, observados todos os preceitos constantes deste Edital e da Ata de Registro de Preços que o integra, e constitui obrigação em cada uma das contratações efetuadas.

15. DO PAGAMENTO

15.1. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após a entrega dos serviços, com a apresentação da respectiva Nota Fiscal e este poderá ser realizado através de transferência bancária, devendo a empresa contratada manter conta bancária ativa, para realização do pagamento.

16. RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

16.1. As despesas decorrentes do objeto desta licitação correrão por conta dos recursos orçamentários previstos para o ano de 2019, sendo que a cada contratação, de acordo com a necessidade do Município, será efetuado o devido empenhamento no item orçamentário específico.

17. DO CONTRATO A SER CELEBRADO

17.1. Do compromisso e da celebração do contrato específico

17.2. Uma vez assinada a ATA DE REGISTRO DE PREÇOS, assume o REGISTRADO o compromisso de atender durante o prazo de sua vigência os pedidos realizados, quando então será celebrado o CONTRATO específico para tal, estabelecendo quantidades, prazo de entrega, etc.

17.3. Como condição para a celebração do Contrato, o licitante vencedor deverá manter as mesmas condições de habilitação.

17.3.1. O Contrato, no caso do presente PREGÃO, poderá ser substituído pela Nota de Empenho de Despesa na forma do artigo 62, “caput” e § 4º, da Lei 8.666/93.

17.4. Como condição para emissão da Nota de Empenho, o licitante vencedor deverá estar com a documentação obrigatória válida, perante, à Fazenda Federal, à Seguridade Social (INSS) e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS).

17.5. Se as certidões referidas no item anterior não comprovarem a situação regular do licitante, a sessão será retomada e os demais chamados, na ordem de classificação, para fazê-lo nas condições de suas respectivas ofertas, observado que o Pregoeiro examinará a aceitabilidade, quanto ao objeto e valor, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

17.6. A adjudicatária se obriga, nos termos deste Edital, a:

17.6.1. Após a homologação da licitação e assinatura da Ata de Registro de Preços, retirar a Nota de Empenho ou assinar eventual termo de contrato no prazo de 05 (cinco) dias, contados do recebimento da convocação formal;

17.6.2. Entregar o objeto adjudicado, na forma estabelecida no Anexo I – Termo de Referência do Edital, após a expedição da Ordem de Fornecimento e da Nota de Empenho, obedecendo à quantidade rigorosamente idêntica ao discriminado no termo de referência (Anexo I) deste edital;

17.6.3. Substituir, às suas expensas, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, após notificação formal, os produtos entregues em desacordo com as especificações deste Edital, seus anexos e com a respectiva proposta, ou que apresente vício de qualidade;

17.7. Caso o REGISTRADO não apresente situação regular no ato da assinatura do contrato, serão convocados os demais registrados para celebrá-lo, observada a ordem de classificação, respeitados os preços por ele oferecidos.

17.7.1. Ocorrendo à hipótese prevista no item anterior, a sessão do Pregão será retomada na fase em que ocorreu a adjudicação do então vencedor.

17.8. O Órgão se obriga, nos termos previstos neste edital a:

17.8.1. Receber os produtos adjudicados, nos termos, prazos, quantidade, qualidade e condições estabelecidas neste edital;

17.8.1.1. Os produtos serão recusados e devolvidos nas seguintes hipóteses:

a) Nota fiscal com quantidades e especificação dos requisitos em desacordo com o discriminado na proposta de preços emitida pela proponente vencedora;

b) Apresentem vícios de qualidade ou impropriedade para o uso.

17.8.1.2. O recebimento definitivo dar-se-á pelo Departamento de Compras do Município, após a verificação do cumprimento das especificações dos produtos, nos termos deste Edital e seus anexos e da proposta adjudicatária.

17.9. A Ata de Registro de Preços e a minuta dos contratos formalizados serão publicados no Diário Oficial dos Municípios de Santa Catarina.

18. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

18.1. O descumprimento injustificado das obrigações assumidas nos termos deste edital sujeita a contratada a multas, consoante o caput e §§ do art. 86 da Lei nº. 8.666/93, incidentes sobre o valor da Nota de Empenho, na forma seguinte:

a) atraso de até 05 (cinco) dias, multa de 2% (dois por cento); b) a partir do 6º (sexto) dia até o limite do 10º (décimo) dia, multa de 4% (quatro por cento), caracterizando-se a inexecução total da obrigação a partir do 11º (décimo primeiro) dia de atraso.

18.2. Sem prejuízo das sanções cominadas no art. 87, I, III e IV, da Lei 8.666/93, pela inexecução total ou parcial do objeto adjudicado, a administração municipal poderá, garantida a prévia e ampla defesa, aplicar à Contratada multa de até 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado.

18.3. Se a adjudicatária recusar-se a retirar a nota de empenho injustificadamente; se recusar a assinar eventual termo de contrato ou se não apresentar situação regular no ato da feitura da mesma, garantida prévia e ampla defesa, sujeitar-se-á às seguintes penalidades:

18.3.1. Multa de até 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado; 18.3.2. Suspensão temporária de participar de licitações e impedimento de contratar com a administração municipal, por prazo de até 02 (dois) anos, e,

18.3.3. Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.

18.4. A licitante, adjudicatária ou contratada que deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, garantida prévia e ampla defesa, ficará impedida de licitar e contratar com o Estado pelo prazo de até 05 (cinco) anos e, se for o caso, será descredenciada no Cadastro de Fornecedores por igual período, sem prejuízo da ação penal correspondente na forma da lei.

18.5. A multa, eventualmente imposta à contratada, será automaticamente descontada da fatura a que fizer jus, acrescida de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês. Caso a contratada não tenha nenhum valor a receber deste da administração municipal, ser-lhe-á concedido o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados de sua intimação, para efetuar o pagamento da multa. Após esse prazo, não sendo efetuado o pagamento, seus dados serão encaminhados ao Órgão competente para que seja inscrita na dívida ativa do Município, podendo, ainda proceder à cobrança judicial da multa.

18.6. As multas previstas nesta seção não eximem a adjudicatária da reparação dos eventuais danos, perdas ou prejuízos que seu ato punível venha causar à administração.

19. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO

19.1. O objeto desta licitação será recebido provisória e definitivamente, em parcelas, mediante pedidos representados por Nota de Empenho, através de atestado passado pela unidade destacada pela Contratante.

19.2. A(s) detentora(s) da(s) Ata(s) de REGISTRO DE PREÇOS desta licitação, reconhece(m) a(s) garantia(s) das mercadorias que fornecerem por um período de 06 (seis) meses da data de entrega, salvo quanto ao prazo de validade na hipótese de outro ser estabelecido pelo fabricante, hipótese em que à data da entrega o produto conte, ainda, com no mínimo 50% (cinquenta por cento) desta, responsabilizando-se por qualquer substituição que se fizer necessária, decorrente do fornecimento pontual nos quantitativos constantes das notas de empenho.

19.3. A entrega dos serviços será por conta e risco da contratada.

20. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

20.1. A entrega dos serviços objeto do presente certame, será na forma estabelecida no Anexo – I – Termo de Referências do Edital.

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

20.2.1. O pregoeiro, no interesse público, poderá sanar, relevar omissões ou erros puramente formais observados na documentação e proposta, desde que não contrariem a legislação vigente e não comprometa a lisura da licitação.

20.3. A autoridade competente para determinar a contratação poderá revogar a licitação por razões de interesse público derivado 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.

20.3.1. A anulação do procedimento induz às anulações da Ordem de Fornecimento e da Nota de Empenho.

20.3.1. Os licitantes não terão direito à indenização em decorrência da anulação do procedimento licitatório.

20.4. Os proponentes assumem todos os custos de preparação e apresentação de sua proposta e ao Órgão não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

20.5. Os proponentes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

20.6. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será redesignada para o dia, hora e local definidos, e, republicado na Imprensa Oficial.

20.7. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento.

20.8. As normas que disciplinam este pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, sem comprometimento da segurança do futuro contrato.

20.9. Qualquer pedido de esclarecimento em relação a eventuais dúvidas na interpretação do presente Edital e seus Anexos deverá ser encaminhado, por escrito, ao Pregoeiro, até às 17:00 horas do dia 28/02/2019.

20.10. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

20.11. Os casos omissos aplicam-se as disposições constantes da Lei 10.520/2002, da Lei 8.666/93 e demais legislações pertinentes.

20.13. São partes integrantes deste Edital:

- a) ANEXO I - Termo de Referência;
- b) ANEXO II - Formulário Padrão de Propostas de Preços;
- c) ANEXO III - Modelo Declaração de cumprimento dos requisitos de habilitação;
- d) ANEXO IV - Modelos de Declaração de não emprego de menores de 18 anos;
- e) ANEXO V - Modelo de Carta de Credenciamento;
- f) ANEXO VI – Minuta de Ata de Registro de Preços;
- g) ANEXO VII – Minuta de Contrato.

Rancho Queimado, 15 de fevereiro de 2019.

CLECI APARECIDA VERONEZI

Prefeita Municipal

PREFEITURA MUNICIPAL DE RANCHO QUEIMADO
ESTADO DE SANTA CATARINA
SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº.
02/2019 – PROCESSO LICITATÓRIO Nº. 12/2019

ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA

1 – OBJETO

O objeto da presente licitação é a possível contratação para fornecimento de gêneros alimentícios, referentes ao Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE/2019.

2 – JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

A justificativa da presente contratação é fornecimento de Alimentação escolar saudável para as escolas municipais de Rancho Queimado, para garantia da Segurança Alimentar e Nutricional dos estudantes.

3 – ESPECIFICAÇÃO SERVIÇOS

ALIMENTO	QUANTI DADE	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO	VALOR TOTAL MÁXIMO
01-Açafrão da terra em pó (cúrcuma moída): Características técnicas: Produto em pó. Embalagem plástica livre de perfurações, mofo, umidade e detritos. Na embalagem deverá conter a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 5 meses. Embalagem de 50g.	70	4,40	308,00
02-Açúcar demerara - Características técnicas: Amorfo, de primeira qualidade, isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais ou vegetais, tendo aspecto próprio do tipo do açúcar, cor: própria, cheiro próprio e sabor doce. No rótulo deve trazer a denominação "açúcar demerara". Embalagem primária: sacos de papel ou leitos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. Pacotes de 1kg	270	5,55	1.498,50
03-Açúcar refinado – Características técnicas: Amorfo, de primeira qualidade, isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais ou vegetais, tendo aspecto próprio do tipo do açúcar, cor: própria, cheiro próprio e sabor doce. No rótulo deve trazer a denominação "açúcar refinado". Embalagem primária: sacos de polietileno leitoso ou transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no	190	2,45	465,50

máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. Pacotes de 1kg.			
04-Alho in natura – Características técnicas: Tipo extra, grupo roxo, subgrupo nobre, classe 5. Deverá ser acondicionado em embalagem confeccionada em material apropriado e atóxico, com pelo menos a face principal transparente e incolor, de modo a permitir a perfeita visualização do produto e com capacidade para 150 gramas. Pacotes de 150g.	70	5,80	406,00
05- Alho poró - Características técnicas: Cilindro de folhas verdes encaixadas umas nas outras, esbranquiçadas na zona subterrânea; tenra, viçosa, textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas murchas ou amareladas. Unidades de no mínimo 150g.	120	3,35	402,00
06- Amido de milho - Características técnicas: Amido de milho, em pó, tipo maisena. Produto amiláceo extraído do milho, produzido a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosa e parasitas, não podendo apresentar-se úmido, rançoso ou com a embalagem danificada. Aspecto: pó fino, Cor: branca; Odor e Sabor próprio. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. Embalagem: 500 gramas.	30	3,45	103,50
07-Arroz parboilizado – Características técnicas: Beneficiado , parboilizado longo, fino, tipo I. Umidade máxima de 14%. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. Pacotes de 1 kg.	370	2,80	1.036,00
08-Arroz integral – Características técnicas: Longo fino, tipo 1 integral em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 5 meses a partir da data de entrega. Pacotes de 1kg	130	3,70	481,00
09-Aveia em flocos finos – Características técnicas: integral, flocos finos, isenta de substâncias nocivas à saúde. Embalagem: sacos plásticos apropriados, resistentes, em perfeito estado de conservação. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. Pacotes de 500g.	210	5,55	1.165,50
10-Banana branca – Características técnicas: Grupo II, tipo especial, de conformidade com a Portaria M.A. n.º 126 de 15/05/81. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas a saúde, permitido apenas as tolerâncias previstas em lei. Unidade: Kg	1.420	3,15	4.473,00
11- Batata doce – Características técnicas: Lavada, de 1ª qualidade, sem lesões de origem física ou mecânica, não apresentarem rachaduras ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas. Com tamanho uniforme, devendo ser graúdas. Unidade: Kg	180	3,35	603,00
12-Batata inglesa – Características técnicas: Escovada, grupo I ou II, classe 2, tipo: especial, de conformidade com a Portaria M.A. 69 de 21/02/95 e Portaria M.A. 523 de 28/08/96. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas a saúde. Unidade: Kg	240	2,85	684,00

<p>13-Beterraba – Características técnicas: tamanho médio, 250g à 300g a unidade, especial, de conformidade com a Portaria M.A. 69 de 21/02/95 e Portaria M.A. 523 de 28/08/96 apresentar características do cultivar bem definidas com boa formação, limpas e de coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doença e isentas de folhas. Isento de substâncias nocivas a saúde. Unidade: Kg</p>	80	3,60	288,00
<p>14-Bebida láctea - Características técnicas: Bebida Láctea lácteo resultante da mistura do leite (in natura, pasteurizado, esterilizado, UHT, reconstituído, concentrado, em pó, integral, semidesnatado ou parcialmente desnatado e desnatado) e soro de leite (líquido, concentrado e em pó) adicionado ou não de produto(s) ou substância(s) alimentícia(s), leite(s) fermentado(s), fermentos lácteos selecionados e outros produtos lácteos. A base Láctea representa pelo menos 51% massa/massa (m/m) do total de ingredientes do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 10 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Sabores: Morango, salada de frutas e coco. Sacos de 900 ML.</p>	640	3,35	2.144,00
<p>15-Bolacha doce tipo Leite - Características técnicas: Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa de farinha de trigo preparada com farinhas, amidos, féculas, fermentadas ou não e outras substâncias permitidas na legislação. Umidade máxima de 8% e lipídios mínimo de 8%. Ingredientes: Farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, sal, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio, fosfato de monocálcio) e aromatizante. Embalagem primária: tripla embalagem interna em polipropileno bi-orientado e externa em filme laminado flexível composto de polipropileno bi-orientado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. Pacotes de 400 g.</p>	190	5,50	1.045,00
<p>16-Bolacha salgada tipo cream cracker - Características Técnicas: Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa de farinha de trigo preparada com farinhas, amidos, féculas, fermentadas ou não e outras substâncias permitidas na legislação. Umidade máxima de 8% e lipídios mínimo de 10%. Ingredientes: Farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, extrato de malte, sal, açúcar invertido, fermento biológico, estabilizante lecitina de soja, fermento químico (bicarbonato de sódio) e regulador de acidez (ácido láctico). Embalagem primária: Dupla embalagem, interna em polipropileno bi-orientado e externa em polipropileno mono-orientado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. Pacotes de 400g.</p>	100	5,85	585,00
<p>17-Brócolis – Características técnicas: firme e intacto, isento de material terroso, de primeira qualidade, coloração uniforme e sem manchas. Especial. Conformidade com a Portaria M.A. 69 de 21/02/95 e Portaria M.A. 523 de 28/08/96. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas a saúde. Unidade.</p>	280	3,90	1.092,00
<p>18-Canela em pó – Características técnicas : canela em pó fino, homogêneo, obtido do pau de canela, de cor marrom, com aspectos e cheiro aromático do mesmo sabor. Devendo obedecer a legislação de alimentos vigente, e respeitando as boas práticas de fabricação. . Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Embalagem: potes de 40g</p>	40	4,00	160,00
<p>19-Carne bovina moída – Características técnicas: Paleta ou músculo, congelada, de segunda, limpa, sem nervos, sem tendões, sem aponervoses e sem gorduras, com</p>			

características organolépticas (cor, sabor e odor característicos). Apresentar Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem: embalada à vácuo, em pacotes de 01 kg, devidamente identificadas com etiquetas internas de acordo com a legislação vigente e especificação de prazo de validade. Unidade: Kg	380	17,00	6.460,00
20-Carne bovina patinho picada – Características técnicas: Patinho de segunda, picada em cubos pequenos, limpa, sem nervos, sem tendões, sem aponervoses e sem gorduras, com características organolépticas (cor, sabor e odor característicos). Apresentar Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem: embalada à vácuo, em pacotes de 01 kg, devidamente identificadas com etiquetas internas de acordo com a legislação vigente e especificação de prazo de validade. Unidade: Kg	340	22,75	7.735,00
21-Carne de frango (Peito) - Características técnicas: com carcaça, congelada, com contornos definidos, firmes e sem manchas, peças lisas e coloração clara e sem odores. Embalagem original de polietileno com rótulo, com peso mínimo aproximado de um kilo. Especificar prazo de validade e o peso de cada peça. Unidade: Kg .	540	8,75	4.725,00
22-Carne de frango (Filé de Peito) – Características técnicas: sem carcaça, congelada, com contornos definidos, firmes e sem manchas, peças lisas e coloração clara e sem odores. Embalagem original de polietileno com rótulo, com peso mínimo aproximado de um kilo. Especificar prazo de validade e o peso de cada peça. Unidade: Kg .	340	11,80	4.012,00
23-Carne de frango (Moída) – Características técnicas: Cortes de frango, sem osso, sem pele congelado e desfiado. Embalagem; plástica individual, transparente e resistente, com devida identificação do fabricante, data de validade não inferior a 3 meses (90 dias), registro no órgão competente. Unidade: Kg .	320	11,60	3.712,00
24-Cebola de cabeça – Características técnicas: Classe média, tipo especial, de conformidade com a Portaria M.A. n.º 529 de 18/03/97. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas a saúde. Unidade: Kg	260	3,65	949,00
25- Cebolinha verde - Características técnicas: fresca, de primeira, de tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, de qualidade firme e intacta, isenta de enfermidades e de material terroso e umidade externa anormal, livre de germinação, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em embalagem adequada. Pesando aproximadamente 150g por maço.	140	2,15	301,00
26-Cenoura - Características técnicas: sem folhas, classe médio, tipo especial, de conformidade com a Portaria M.A. n.º 412 de 07/10/86. Composição das raízes de 12 a 17 cm. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, não lenhosa, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas a saúde. Unidade: Kg	200	3,75	750,00
27-Chocolate em pó - Características técnicas: Instantâneo, a base de pelo menos 50% cacau , açúcar, deve ser preparado com ingredientes são e limpos de primeira qualidade, tendo aparência de pó fino homogêneo, cor marrom, odor característico, sabor próprio. Embalagem primária: sacos de polietileno atóxico, leitoso, resistente. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. Pacotes de 01 Kg	150	13,60	2.040,00
28- Colorau/Colorífico em pó – Características técnicas: produto em pó, contendo Fubá enriquecido com ferro e ácido fólico e suspensão oleosa de urucum. Embalagem íntegra, sem a presença de sujidades, umidade ou outras características que comprometam o produto. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. Embalagens de 80g.	100	2,05	205,00

<p>29-Concentrado de Tomate - Características Técnicas: Extrato de tomate simples concentrado. Ingredientes: tomate, sal e açúcar. Embalagem primária: Embalagem cartonada de multi-camadas com capacidade para até 340g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 3 meses. Unidade: Embalagem de 340g</p>	140	3,25	455,00
<p>30- Farinha de mandioca – Características técnicas: torrada, seca, tipo 1, fina. Embalagem: a embalagem primária deverá ser plástica de polietileno, transparente, atóxica, resistente, lacrado, e deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. Pacotes de 500 g.</p>	130	5,35	695,50
<p>31-Farinha de trigo especial – Características técnicas: Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo são e limpos, isentos de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação, não podendo estar úmida, fermentada, nem rançosa. Embalagem: a embalagem primária deverá ser plástica de polietileno ou papel, transparente, atóxico, resistente, lacrado, e deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Teor de umidade máxima de 15%. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. Pacotes de 1 Kg</p>	390	2,90	1.131,00
<p>32-Farinha de trigo integral – Características técnicas: Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo integrais e limpos, isentos de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação, não podendo estar úmida, fermentada, nem rançosa. Embalagem: a embalagem primária deverá ser plástica de polietileno ou papel, transparente, atóxico, resistente, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Teor de umidade máxima de 15%. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. Pacotes de 1 Kg</p>	160	3,75	600,00
<p>33-Feijão preto anão – Características técnicas: Grupo I/ Tipo I - isento de matérias estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos. Umidade máxima de 15%.Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. Unidade: Kg</p>	200	5,65	1.130,00
<p>34-Fermento em pó químico - (p/ bolo). Ingredientes: Amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Características Técnicas: Formado de substâncias ou mistura de substâncias químicas que, pela influência do calor e/ou da umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. No rótulo deve constar as denominações "Fermento Químico" e "Conservar em lugar fresco e seco". Embalagem primária: Pote plástico, resistente, com capacidade para 100 gr. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. Potes de 100g</p>	200	2,60	520,00
<p>35-Folha de Louro – Características técnicas: Folhas inteiras, íntegras, livre de sujidades e com cor característica. Na embalagem deverá conter a identificação do produto e prazo de validade de no mínimo 5 meses. Embalagem de 4 - 5g.</p>	80	1,60	128,00

36-Granola Integral de Cacau – Características técnicas: composta por aveia laminada, melado, açúcar mascavo, farelo de trigo, farinha de trigo, germe de trigo, cacau em pó, óleo vegetal, flocos de milho, linhaça, castanha do pará e lecitina. podendo conter ainda: canela em pó, bicarbonato de sódio e baunilha. Pacotes de 1 Kg	70	18,85	1.319,50
37- Iogurte Natural – Características técnicas: Iogurte integral sem sabor. Contendo leite pasteurizado integral e cultura láctea Deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (até 5°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresente estufadas ou alteradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 10 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Deve ser entregue envolto em sacos plásticos transparentes com capacidade máxima de 10 litros, respeitando a temperatura de 0°C - 5°C em veículo e caixas de carregamento próprias. Sacos de 1 L.	460	6,40	2.944,00
38-Laranja pêra – Características técnicas: Rio ou Coroa: grupo I, classe 2 a 4 (de85mm à 92mm). Tipo especial, conforme Portaria M.A nº 125 de 15/05/81. Deve apresentar as características da variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas à saúde. Unidade: Kg	380	3,30	1.254,00
39-Leite fluído integral - Características técnicas: Tipo “B”. Embalagem cartonada de 1 litro. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 (trinta) dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Prazo de validade: de no mínimo 3 meses. Caixas de 1 litro	1.920	2,80	5.376,00
40- Leite em pó integral sem lactose – Características técnicas: leite em pó integral sem lactose, instantâneo. Embalagem: aluminizada, intacta, bem vedada, livre de parasitas e substâncias nocivas. Prazo de validade 12 meses a contar a partir da data de entrega. Unidade: lata de 380g.	10	18,90	189,00
41- Lentilha – Características técnicas: Tipo I, classe média, nova, de 1ª qualidade, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados. Embalagem: plástica, resistente, transparente. Prazo de validade no mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega. Unidade: 500 g.	140	6,00	840,00
42-Maçã – Características técnicas: Fuji ou Gala, classe de 70 à 100, tipo ou categoria 1, conforme inscrição normativa nº 50, de 03/09/2002. Deve apresentar as características de qualidade, bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas a saúde, permitido apenas as tolerâncias previstas em lei. Unidade: Kg	1.070	7,10	7.597,00
43-Macarrão - Características técnicas: Tipo parafuso , contendo farinha de trigo especial, com ovos, sêmola de trigo e glúten. Não deverá apresentar sujidade, bolor manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Teor de umidade máxima de 13%. Embalagem Primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. Pacotes de 1 Kg	220	5,10	1.122,00
44- Macarrão – Características técnicas: Tipo letrinhas , contendo sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, glúten, ovos e corantes naturais. Não deverá apresentar			

sujidade, bolor manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Teor de umidade máxima de 13%. Embalagem Primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. Pacotes de 500 g	70	3,35	234,50
45-Massa para sopa – Características técnicas: Tipo cabelo de anjo contendo farinha de trigo especial, ovos, corantes naturais permitidos e água. Umidade máxima de 13%. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente atóxico, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. Pacotes de 1Kg	100	7,65	765,00
46- Mamão formosa – Características técnicas: Apresentando tamanho e cor uniformes, sem rupturas, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas. Devendo estar bem desenvolvidos e maduros, devendo apresentar 80 a 90% de maturação. Deve apresentar as características de qualidade, bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas à saúde, permitido apenas as tolerâncias previstas em lei. Unidade: Kg	420	4,55	1.911,00
47-Melancia – Características técnicas: tamanho médio e deve apresentar as características de qualidade, bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas a saúde, permitido apenas as tolerâncias previstas em lei. Unidade : Kg	1.200	2,15	2.580,00
48-Milho verde - Características técnicas: deve apresentar as características de qualidade bem formadas, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações, isentas de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem apropriada. Obs: Isento de substancias nocivas à saúde, sem agrotóxicos cor e formato uniforme, devendo ser bem desenvolvido. Unidade.	1.900	3,10	5.890,00
49- Óleo refinado de girassol - Característica Técnicas: Óleo de girassol refinado, 100% natural. Não deve apresentar mistura de outros óleos. Embalagem primária: plásticas, não apresentando amassamento, vazamento e abaulamento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. Unidade: Embalagem de 900ml	270	7,50	2.025,00
50- Orégano - Características técnicas: contendo apenas orégano, sem aditivos e corantes. Somente as folhas desidratadas e sem sujidades. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 (trinta) dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. Embalagem de 50g.	40	2,95	118,00
51-Ovo de galinha – Características técnicas: fresco tipo especial, vermelho de 55 à 60 gramas de peso por unidade, conforme Decreto Lei 3.748 de 12/07/93, artigo 687. Data de classificação: de no máximo 7 dias de cada entrega./Apresentar Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem: com rótulo, descartável, fechada com 01 dúzia. Data de produção e validade. Unidade: Dúzia	580	5,40	3.132,00
52- Pão caseiro de milho fatiado – Características técnicas: Pão caseiro com farinha de milho. O pão deve apresentar duas crostas, uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: A parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo	370	6,90	2.553,00

com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda ou de acordo com o tipo. Embalados em sacos plásticos transparentes, resistentes, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Data de fabricação de no mínimo 2 dias da entrega. Embalagens de 400g.			
53-Pão integral fatiado - Características técnicas: Com teor de fibras entre 3 e 5 % por cento, isento de açúcar. Composto de farinha de trigo com no máximo 20% de farinha integral, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. Embalagem própria para o alimento, constando ingredientes, data de fabricação e validade, e dados do fornecedor. Embalagem plástica de 400g.	580	6,70	3.886,00
54-Pão de leite fatiado – Características técnicas: farinha de trigo, leite, açúcar, gordura vegetal, sal, fermento biológico. Embalagem própria para o alimento, constando ingredientes, data de fabricação e validade, e dados do fornecedor. Embalagem plástica de 400 g.	580	5,95	3.451,00
55-Polvilho azedo – Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Produto livre de parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Pacote de polietileno, atóxico e resistente. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses Pacotes de 1 Kg.	90	6,75	607,50
56-Polpa de fruta congelada - Características técnicas: polpa de fruta concentrada, congelada, nos sabores: manga, abacaxi e pêssego. . Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Obedecer a legislação vigente dos alimentos. Embalagem: Sacos de polietileno de 100g	1.000	4,00	4.000,00
57- Repolho - Características técnicas: verde, novo, de 1ª qualidade, folhas sãs, sem rupturas, com coloração uniforme, sem manchas, livre de enfermidades, isento de partes pútridas. Não deve estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Suficientemente desenvolvido, em perfeito estado de conservação e maturação. Por unidade.	120	3,50	420,00
58-Queijo mussarela fatiado – Características técnicas: queijo que se obtém por filtragem de uma massa acidificada, (produto intermediário obtido por coagulação de leite por meio de coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, completada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas com aspecto de massa semi-dura, cor branco creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado próprio, umidade máx. 58%p/p e lipídio de leite mín. 28%p/p. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Apresentar Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 1 mês. Embalagem de 1 Kg.	130	28,00	3.640,00
59-Sal – Características técnicas: refinado iodado. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1 Kg. Com umidade máxima de 0,2 %. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 (doze) meses. Kg	60	1,65	99,00
60- Salsinha - Características técnicas: Características técnicas: fresca, de primeira, de tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, de qualidade firme e intacta, isenta de enfermidades e de material terroso e umidade externa anormal, livre de germinação, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em embalagem adequada. Pesando aproximadamente 150g por maço.	150	2,15	322,50

61-Suco de laranja - Características técnicas: suco integral de laranja, sem adição de água, conservantes e corantes. Embalagens plásticas contendo data de fabricação e validade. Unidade: Galão de 5 Lt	200	29,00	5.800,00
62-Suco de uva - Características técnicas: suco integral de uva, sem adição de água, conservantes e corantes. Embalagens plásticas contendo data de fabricação e validade. Unidade: Galão de 5 Lt	160	35,90	5.744,00
63-Tangerina – Características técnicas: tamanho médio e deve apresentar as características de qualidade, bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas a saúde, permitido apenas as tolerâncias previstas em lei. Unidade: Kg	560	6,30	3.528,00
64-Tomate – Características técnicas: Grupo oblongo ou redondo, subgrupo verde maduro à pintado. Classe do oblongo: média ou grande de 50 à 80 mm de diâmetro transversal. Classe do redondo médio à grande, maior que 65 mm até 100 mm de diâmetro transversal. Tipo especial, pesando entre 100 a 200 g a unidade, de acordo com a portaria M.A nº 553 de 30/08/95. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formados, limpos, com coloração própria, com superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas a saúde. Unidade: Kg	460	3,65	1.679,00
65-Uva – Características técnicas: Niagara roxa, Deve apresentar as características de qualidade, bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas a saúde, permitido apenas as tolerâncias previstas em lei. Unidade: Kg	560	5,65	3.164,00
66-Vinagre - Características técnicas : de maçã, deverá atender a legislação de alimentos em vigor, observando as boas práticas de manufaturas. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Embalagem de 900ml	40	3,55	142,00

Total R\$: 128.821,50 (Cento e vinte e oito mil oitocentos e vinte e um reais e cinquenta centavos).

5 - Condições e prazos de entrega:

Os produtos alimentícios, objeto da presente licitação, serão entregues nos locais indicados pela Secretaria de Educação, em total conformidade com as especificações constantes no edital e nos anexos.

Para produtos processados como: leite fluído e em pó, farinhas, bolachas, extrato de tomate, arroz, chocolate em pó, fermento e congêneres, o prazo de validade deverá ser de, no mínimo, seis meses da data da entrega.

Para alimentos perecíveis de origem animal como carne bovina, frango, ovos, queijos, iogurte, bebida láctea e congêneres, o prazo de validade deverá ser, de no mínimo, uma semana da data de entrega.

As carnes devem estar empacotadas em embalagem própria, totalmente fechadas com etiqueta impressa identificando o corte da carne, quantidade, data de fabricação e prazo de validade. Apresentar Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. A entrega deve seguir as normas de inspeção sanitárias: congeladas a -18°C em veículos e caixas próprias para transporte.

Os iogurtes, bebidas lácteas e queijos devem ser transportados em caixas tampadas e próprias de armazenamento para a garantia do controle de temperatura entre 0°C e 5°C. Os pacotes de iogurte e bebida láctea devem vir embalados em sacos plásticos dentro das caixas transportadoras com o número total de unidades separadas por escola.

Os ovos devem ser entregues em embalagens plásticas separadas por dúzias com embalagens individuais, referenciando a procedência, certificações sanitárias, lote, data de fabricação e vencimento.

Os produtos deverão ser entregues até às 9:00 horas, de toda terça-feira, de acordo com a solicitação da Secretaria Municipal de Educação, nas escolas do município, cujo endereço está descrito a seguir:

- Centro de Educação Municipal Menino Jesus. Loteamento Riacho dos Poentas nº 60, Rua 112, Centro.
- Centro de Educação Municipal Altamiro Diniz. Estrada Geral Mato Francês, s/n, Mato Francês.
- Centro de Educação Infantil Mariazinha (junto à Escola Roberto Schutz) Rua Expedicionário Adolfo Werlich, nº 87, Taquaras.

Todas as despesas com transporte e entrega dos materiais, bem como de contrato dos profissionais, salários, encargos sociais, fiscais, impostos, taxas e outros correrão por conta da CONTRATADA.

6- Prazo:

A vigência do contrato será de doze meses.

O fornecimento será feito após o pedido da Secretaria de Educação e deverá ocorrer dentro do prazo de 02 (dois) dias corridos a contar da Autorização de Fornecimento.

7- Condições e prazos de pagamento:

O pagamento pela prestação dos serviços observará os valores pré-fixados.

O pagamento pelos serviços prestados será efetuado pela Secretaria Municipal de Educação de Rancho Queimado, em até 30 (trinta) dias após a liquidação da despesa.

8 – Fiscal do Contrato:

O responsável pela fiscalização dos contratos será o Sr. Alcior Huguen, Secretário Municipal de Educação.

9 – Informações Complementares:

Obrigações da Contratada:

A CONTRATADA, além de obedecer às disposições legais descritas no edital e seus anexos, deverá obedecer também às seguintes disposições:

Realizar o fornecimento de acordo com todas as exigências pactuadas;

Informar imediatamente à CONTRATANTE eventual mudança, temporária ou permanente, de endereço do estabelecimento de prestação do serviço;

Informar imediatamente à CONTRATANTE as eventuais alterações, temporárias ou permanentes, da capacidade instalada que possam vir a comprometer a oferta de serviços disponibilizados;

Comunicar eventual alteração de seus atos constitutivos ou da composição de seu quadro social, enviando à Secretaria Municipal de Educação de Rancho Queimado, no prazo de 60 (sessenta) dias, contados da data de registro da alteração, todos os documentos pertinentes a essa alteração;

Manter suas condições de habilitação durante todo o período contratual;

A CONTRATADA é responsável por encargos trabalhistas, inclusive decorrentes de acordos, dissídios e convenções coletivas, previdenciárias, fiscais e comerciais oriundo da execução do contrato, podendo a contratante, a qualquer tempo, exigir a comprovação do cumprimento de tais encargos, como condição para pagamento dos créditos da CONTRATADA.

A CONTRATADA será obrigada a reapresentar toda a documentação de regularidade fiscal e trabalhista exigida na habilitação, sempre que expirados os respectivos prazos de validade.

A CONTRATADA emitirá a nota fiscal que deverá vir discriminados os serviços prestados e os encargos incidentes;

A nota fiscal deverá ser entregue na Secretaria Municipal de Educação ou endereço a ser disposto no contrato;

Caso os dados da nota estejam incorretos, a contratante formalizará à CONTRATADA, e esta emitirá nova nota fiscal.

À CONTRATADA caberá sanar às irregularidades apontadas no recebimento dos produtos, submetendo a cobrança impugnada a nova verificação, ficando sobrestado o pagamento até a execução do saneamento necessário, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

Em hipótese alguma serão pagos produtos não entregues.

Obrigações da Contratante:

Realizar os pagamentos devidos à CONTRATADA, nas condições estabelecidas no edital, seus anexos e contrato.

Atestar as notas fiscais;

Processar o faturamento do Setor de Contabilidade;

Apresentar relatórios mensais das glosas técnicas e administrativas dos procedimentos, com o respectivo desconto na produção apresentada;

Prestar as informações e esclarecimentos que venham a ser formalmente solicitados pela CONTRATADA, fornecer documentos e demais elementos que possuir pertinentes à execução do contrato;

Supervisionar e fiscalizar as ações do prestador contratado de forma permanente, documentando as ocorrências que porventura ocorrerem, visando a garantir o acesso a produtos de qualidade;

Aplicar as penalidades legais e contratuais, em caso de inexecução total ou parcial do contrato, observado o devido processo legal.

10 - Dotação orçamentária: As despesas decorrentes da presente Licitação serão custeadas com recursos da Secretaria Municipal de Educação.

Rancho Queimado, 15 de fevereiro de 2019.

Alcior Hugem
Secretário Municipal de Educação

**PREFEITURA MUNICIPAL DE RANCHO QUEIMADO
ESTADO DE SANTA CATARINA**

SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

**EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº.
02/2019 – PROCESSO LICITATÓRIO Nº. 12/2019**

ANEXO II
FORMULÁRIO PADRÃO DE PROPOSTA DE PREÇOS

Licitante: _____

CNPJ: _____

Tel Fax: (____) _____ Tel: (____) _____ Celular:(____) _____

Endereço: _____

Cidade: _____ Estado: _____

E-mail: _____

VALOR TOTAL DA PROPOSTA: R\$ ____ (_____)

DATA DA PROPOSTA: _____

EFICÁCIA DA PROPOSTA: ____ Dias.

PRAZO DE ENTREGA: _____

NOME DO REPRESENTANTE _____

CPF: _____

ALIMENTO	QUANTI DADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01-Açafrão da terra em pó (cúrcuma moída): Características técnicas: Produto em pó. Embalagem plástica livre de perfurações, mofo, umidade e detritos. Na embalagem deverá conter a identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 5 meses. Embalagem de 50g.	70		
02-Açúcar demerara - Características técnicas: Amorfo, de primeira qualidade, isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais ou vegetais, tendo aspecto próprio do tipo do açúcar, cor: própria, cheiro próprio e sabor doce. No rótulo deve trazer a denominação "açúcar demerara". Embalagem primária: sacos de papel ou leitos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. Pacotes de 1kg	270		
03-Açúcar refinado – Características técnicas: Amorfo, de primeira qualidade, isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitos e detritos animais ou vegetais, tendo aspecto próprio do tipo do açúcar, cor: própria, cheiro próprio e sabor doce. No rótulo deve trazer a denominação "açúcar refinado". Embalagem primária: sacos de polietileno leitoso ou transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. Pacotes de 1kg.	190		
04-Alho in natura – Características técnicas: Tipo extra, grupo roxo, subgrupo nobre, classe 5. Deverá ser acondicionado em embalagem confeccionada em material apropriado e	70		

atóxico, com pelo menos a face principal transparente e incolor, de modo a permitir a perfeita visualização do produto e com capacidade para 150 gramas. Pacotes de 150g.			
05- Alho poró - Características técnicas: Cilindro de folhas verdes encaixadas umas nas outras, esbranquiçadas na zona subterrânea; tenra, viçosa, textura e consistência de vegetal fresco, livre de folhas murchas ou amareladas. Unidades de no mínimo 150g.	120		
06- Amido de milho - Características técnicas: Amido de milho, em pó, tipo maisena. Produto amiláceo extraído do milho, produzido a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosa e parasitas, não podendo apresentar-se úmido, rançoso ou com a embalagem danificada. Aspecto: pó fino, Cor: branca; Odor e Sabor próprio. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. Embalagem: 500 gramas.	30		
07-Arroz parboilizado – Características técnicas: Beneficiado , parboilizado longo, fino, tipo I. Umidade máxima de 14%. Embalagem primária: Sacos de polietileno transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. Pacotes de 1 kg.	370		
08-Arroz integral – Características técnicas: Longo fino, tipo 1 integral em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 5 meses a partir da data de entrega. Pacotes de 1kg	130		
09-Aveia em flocos finos – Características técnicas: integral, flocos finos, isenta de substâncias nocivas à saúde. Embalagem: sacos plásticos apropriados, resistentes, em perfeito estado de conservação. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. Pacotes de 500g.	210		
10-Banana branca – Características técnicas: Grupo II, tipo especial, de conformidade com a Portaria M.A. n.º 126 de 15/05/81. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas, doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas a saúde, permitido apenas as tolerâncias previstas em lei. Unidade: Kg	1.420		
11- Batata doce – Características técnicas: Lavada, de 1ª qualidade, sem lesões de origem física ou mecânica, não apresentarem rachaduras ou cortes na casca, livre de enfermidades, isenta de partes pútridas. Com tamanho uniforme, devendo ser graúdas. Unidade: Kg	180		
12-Batata inglesa – Características técnicas: Escovada, grupo I ou II, classe 2, tipo: especial, de conformidade com a Portaria M.A. 69 de 21/02/95 e Portaria M.A. 523 de 28/08/96. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas a saúde. Unidade: Kg	240		
13-Beterraba – Características técnicas: tamanho médio, 250g à 300g a unidade, especial, de conformidade com a Portaria M.A. 69 de 21/02/95 e Portaria M.A. 523 de 28/08/96 apresentar características do cultivar bem definidas com boa formação, limpas e de coloração	80		

própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doença e isentas de folhas. Isento de substâncias nocivas a saúde. Unidade: Kg			
14-Bebida láctea - Características técnicas: Bebida Láctea lácteo resultante da mistura do leite (in natura, pasteurizado, esterilizado, UHT, reconstituído, concentrado, em pó, integral, semidesnatado ou parcialmente desnatado e desnatado) e soro de leite (líquido, concentrado e em pó) adicionado ou não de produto(s) ou substância(s) alimentícia(s), leite(s) fermentado(s), fermentos lácteos selecionados e outros produtos lácteos. A base Láctea representa pelo menos 51% massa/massa (m/m) do total de ingredientes do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 10 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Sabores: Morango, salada de frutas e coco. Sacos de 900 ML.	640		
15-Bolacha doce tipo Leite - Características técnicas: Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa de farinha de trigo preparada com farinhas, amidos, féculas, fermentadas ou não e outras substâncias permitidas na legislação. Umidade máxima de 8% e lipídios mínimo de 8%. Ingredientes: Farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, sal, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio, fosfato de monocálcio) e aromatizante. Embalagem primária: tripla embalagem interna em polipropileno bi-orientado e externa em filme laminado flexível composto de polipropileno bi-orientado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. Pacotes de 400 g.	190		
16-Bolacha salgada tipo cream cracker - Características Técnicas: Produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa de farinha de trigo preparada com farinhas, amidos, féculas, fermentadas ou não e outras substâncias permitidas na legislação. Umidade máxima de 8% e lipídios mínimo de 10%. Ingredientes: Farinha de trigo, gordura vegetal hidrogenada, extrato de malte, sal, açúcar invertido, fermento biológico, estabilizante lecitina de soja, fermento químico (bicarbonato de sódio) e regulador de acidez (ácido láctico). Embalagem primária: Dupla embalagem, interna em polipropileno bi-orientado e externa em polipropileno mono-orientado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. Pacotes de 400g.	100		
17-Brócolis – Características técnicas: firme e intacto, isento de material terroso, de primeira qualidade, coloração uniforme e sem manchas. Especial. Conformidade com a Portaria M.A. 69 de 21/02/95 e Portaria M.A. 523 de 28/08/96. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas a saúde. Unidade.	280		
18-Canela em pó – Características técnicas : canela em pó fino, homogêneo, obtido do pau de canela, de cor marrom, com aspectos e cheiro aromático do mesmo sabor. Devendo obedecer a legislação de alimentos vigente, e respeitando as boas práticas de fabricação. . Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Embalagem: potes de 40g	40		
19-Carne bovina moída – Características técnicas: Paleta ou músculo, congelada, de segunda, limpa, sem nervos, sem tendões, sem aponervoses e sem gorduras, com características organolépticas (cor, sabor e odor característicos). Apresentar Certificado de			

Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem: embalada à vácuo, em pacotes de 01 kg, devidamente identificadas com etiquetas internas de acordo com a legislação vigente e especificação de prazo de validade. Unidade: Kg	380		
20-Carne bovina patinho picada – Características técnicas: Patinho de segunda, picada em cubos pequenos, limpa, sem nervos, sem tendões, sem aponervoses e sem gorduras, com características organolépticas (cor, sabor e odor característicos). Apresentar Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem: embalada à vácuo, em pacotes de 01 kg, devidamente identificadas com etiquetas internas de acordo com a legislação vigente e especificação de prazo de validade. Unidade: Kg	340		
21-Carne de frango (Peito) - Características técnicas: com carcaça, congelada, com contornos definidos, firmes e sem manchas, peças lisas e coloração clara e sem odores. Embalagem original de polietileno com rótulo, com peso mínimo aproximado de um kilo. Especificar prazo de validade e o peso de cada peça. Unidade: Kg .	540		
22-Carne de frango (Filé de Peito) – Características técnicas: sem carcaça, congelada, com contornos definidos, firmes e sem manchas, peças lisas e coloração clara e sem odores. Embalagem original de polietileno com rótulo, com peso mínimo aproximado de um kilo. Especificar prazo de validade e o peso de cada peça. Unidade: Kg .	340		
23-Carne de frango (Moída) – Características técnicas: Cortes de frango, sem osso, sem pele congelado e desfiado. Embalagem; plástica individual, transparente e resistente, com devida identificação do fabricante, data de validade não inferior a 3 meses (90 dias), registro no órgão competente. Unidade: Kg .	320		
24-Cebola de cabeça – Características técnicas: Classe média, tipo especial, de conformidade com a Portaria M.A. n.º 529 de 18/03/97. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas a saúde. Unidade: Kg	260		
25- Cebolinha verde - Características técnicas: fresca, de primeira, de tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, de qualidade firme e intacta, isenta de enfermidades e de material terroso e umidade externa anormal, livre de germinação, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em embalagem adequada. Pesando aproximadamente 150g por maço.	140		
26-Cenoura - Características técnicas: sem folhas, classe médio, tipo especial, de conformidade com a Portaria M.A. n.º 412 de 07/10/86. Composição das raízes de 12 a 17 cm. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, não lenhosa, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas a saúde. Unidade: Kg	200		
27-Chocolate em pó - Características técnicas: Instantâneo, a base de pelo menos 50% cacau , açúcar, deve ser preparado com ingredientes são e limpos de primeira qualidade, tendo aparência de pó fino homogêneo, cor marrom, odor característico, sabor próprio. Embalagem primária: sacos de polietileno atóxico, leitoso, resistente. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. Pacotes de 01 Kg	150		
28- Colorau/Colorífico em pó – Características técnicas: produto em pó, contendo Fubá enriquecido com ferro e ácido fólico e suspensão oleosa de urucum. Embalagem íntegra, sem a presença de sujidades, umidade ou outras características que comprometam o produto. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. Embalagens de 80g.	100		

<p>29-Concentrado de Tomate - Características Técnicas: Extrato de tomate simples concentrado. Ingredientes: tomate, sal e açúcar. Embalagem primária: Embalagem cartonada de multi-camadas com capacidade para até 340g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 3 meses. Unidade: Embalagem de 340g</p>	140		
<p>30- Farinha de mandioca – Características técnicas: torrada, seca, tipo 1, fina. Embalagem: a embalagem primária deverá ser plástica de polietileno, transparente, atóxica, resistente, lacrado, e deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. Pacotes de 500 g.</p>	130		
<p>31-Farinha de trigo especial – Características técnicas: Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação, não podendo estar úmida, fermentada, nem rançosa. Embalagem: a embalagem primária deverá ser plástica de polietileno ou papel, transparente, atóxico, resistente, lacrado, e deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Teor de umidade máxima de 15%. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. Pacotes de 1 Kg</p>	390		
<p>32-Farinha de trigo integral – Características técnicas: Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo integrais e limpos, isentos de matéria terrosa e parasitos e em perfeito estado de conservação, não podendo estar úmida, fermentada, nem rançosa. Embalagem: a embalagem primária deverá ser plástica de polietileno ou papel, transparente, atóxico, resistente, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Teor de umidade máxima de 15%. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. Pacotes de 1 Kg</p>	160		
<p>33-Feijão preto anão – Características técnicas: Grupo I/ Tipo I - isento de matérias estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos. Umidade máxima de 15%.Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. Unidade: Kg</p>	200		
<p>34-Fermento em pó químico - (p/ bolo). Ingredientes: Amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocalcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Características Técnicas: Formado de substâncias ou mistura de substâncias químicas que, pela influência do calor e/ou da umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. No rótulo deve constar as denominações "Fermento Químico" e "Conservar em lugar fresco e seco". Embalagem primária: Pote plástico, resistente, com capacidade para 100 gr. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. Potes de 100g</p>	200		
<p>35-Folha de Louro – Características técnicas: Folhas inteiras, íntegras, livre de sujidades e com cor característica. Na embalagem deverá conter a identificação do produto e prazo de validade de no mínimo 5 meses. Embalagem de 4 - 5g.</p>	80		

<p>36-Granola Integral de Cacau – Características técnicas: composta por aveia laminada, melado, açúcar mascavo, farelo de trigo, farinha de trigo, germe de trigo, cacau em pó, óleo vegetal, flocos de milho, linhaça, castanha do pará e lecitina. podendo conter ainda: canela em pó, bicarbonato de sódio e baunilha. Pacotes de 1 Kg</p>	70		
<p>37- Iogurte Natural – Características técnicas: Iogurte integral sem sabor. Contendo leite pasteurizado integral e cultura láctea Deverá ter registro no Ministério da Saúde e/ou Agricultura. Deverá ser transportado em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas (até 5°C ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando a características do produto. De modo que as embalagens não se apresente estufadas ou alteradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 10 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Deve ser entregue envolto em sacos plásticos transparentes com capacidade máxima de 10 litros, respeitando a temperatura de 0°C - 5°C em veículo e caixas de carregamento próprias. Sacos de 1 L.</p>	460		
<p>38-Laranja pêra – Características técnicas: Rio ou Coroa: grupo I, classe 2 a 4 (de85mm à 92mm). Tipo especial, conforme Portaria M.A nº 125 de 15/05/81. Deve apresentar as características da variedade bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas à saúde. Unidade: Kg</p>	380		
<p>39-Leite fluido integral - Características técnicas: Tipo “B”. Embalagem cartonada de 1 litro. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 (trinta) dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Prazo de validade: de no mínimo 3 meses. Caixas de 1 litro</p>	1.920		
<p>40- Leite em pó integral sem lactose – Características técnicas: leite em pó integral sem lactose, instantâneo. Embalagem: aluminizada, intacta, bem vedada, livre de parasitas e substâncias nocivas. Prazo de validade 12 meses a contar a partir da data de entrega. Unidade: lata de 380g.</p>	10		
<p>41- Lentilha – Características técnicas: Tipo I, classe média, nova, de 1ª qualidade, sem a presença de grãos mofados e/ou carunchados. Embalagem: plástica, resistente, transparente. Prazo de validade no mínimo 6 meses a contar a partir da data de entrega. Unidade: 500 g.</p>	140		
<p>42-Maçã – Características técnicas: Fuji ou Gala, classe de 70 à 100, tipo ou categoria 1, conforme inscrição normativa nº 50, de 03/09/2002. Deve apresentar as características de qualidade, bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas a saúde, permitido apenas as tolerâncias previstas em lei. Unidade: Kg</p>	1.070		
<p>43-Macarrão - Características técnicas: Tipo parafuso, contendo farinha de trigo especial, com ovos, sêmola de trigo e glúten. Não deverá apresentar sujidade, bolor manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Teor de umidade máxima de 13%. Embalagem Primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. Pacotes de 1 Kg</p>	220		
<p>44- Macarrão – Características técnicas: Tipo letrinhas, contendo sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, glúten, ovos e corantes naturais. Não deverá apresentar</p>			

sujidade, bolor manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. Teor de umidade máxima de 13%. Embalagem Primária: Sacos de polietileno transparente, atóxico, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. Pacotes de 500 g	70		
45-Massa para sopa – Características técnicas: Tipo cabelo de anjo contendo farinha de trigo especial, ovos, corantes naturais permitidos e água. Umidade máxima de 13%. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente atóxico, a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. Pacotes de 1Kg	100		
46- Mamão formosa – Características técnicas: Apresentando tamanho e cor uniformes, sem rupturas, sem danos físicos e mecânicos, isento de partes pútridas. Devendo estar bem desenvolvidos e maduros, devendo apresentar 80 a 90% de maturação. Deve apresentar as características de qualidade, bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas à saúde, permitido apenas as tolerâncias previstas em lei. Unidade: Kg	420		
47-Melancia – Características técnicas: tamanho médio e deve apresentar as características de qualidade, bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas a saúde, permitido apenas as tolerâncias previstas em lei. Unidade : Kg	1.200		
48-Milho verde - Características técnicas: deve apresentar as características de qualidade bem formadas, compacta e firme, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações, isentas de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem apropriada. Obs: Isento de substancias nocivas à saúde, sem agrotóxicos cor e formato uniforme, devendo ser bem desenvolvido. Unidade.	1.900		
49- Óleo refinado de girassol - Característica Técnicas: Óleo de girassol refinado, 100% natural. Não deve apresentar mistura de outros óleos. Embalagem primária: plásticas, não apresentando amassamento, vazamento e abaulamento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. Unidade: Embalagem de 900ml	270		
50- Orégano - Características técnicas: contendo apenas orégano, sem aditivos e corantes. Somente as folhas desidratadas e sem sujidades. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 (trinta) dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses. Embalagem de 50g.	40		
51-Ovo de galinha – Características técnicas: fresco tipo especial, vermelho de 55 à 60 gramas de peso por unidade, conforme Decreto Lei 3.748 de 12/07/93, artigo 687. Data de classificação: de no máximo 7 dias de cada entrega./Apresentar Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem: com rótulo, descartável, fechada com 01 dúzia. Data de produção e validade. Unidade: Dúzia	580		
52- Pão caseiro de milho fatiado – Características técnicas: Pão caseiro com farinha de milho. O pão deve apresentar duas crostas, uma interior e outra mais consistente, bem aderente ao miolo. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não deve apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: A parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo	370		

com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda ou de acordo com o tipo. Embalados em sacos plásticos transparentes, resistentes, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Data de fabricação de no mínimo 2 dias da entrega. Embalagens de 400g.			
53-Pão integral fatiado - Características técnicas: Com teor de fibras entre 3 e 5 % por cento, isento de açúcar. Composto de farinha de trigo com no máximo 20% de farinha integral, água, sal, e fermento químico. Deverão ser acondicionadas em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. Embalagem própria para o alimento, constando ingredientes, data de fabricação e validade, e dados do fornecedor. Embalagem plástica de 400g.	580		
54-Pão de leite fatiado – Características técnicas: farinha de trigo, leite, açúcar, gordura vegetal, sal, fermento biológico. Embalagem própria para o alimento, constando ingredientes, data de fabricação e validade, e dados do fornecedor. Embalagem plástica de 400 g.	580		
55-Polvilho azedo – Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. Produto livre de parasitas, larvas e detritos animais e vegetais. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Pacote de polietileno, atóxico e resistente. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 meses Pacotes de 1 Kg.	90		
56-Polpa de fruta congelada - Características técnicas: polpa de fruta concentrada, congelada, nos sabores: manga, abacaxi e pêssego. . Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Obedecer a legislação vigente dos alimentos. Embalagem: Sacos de polietileno de 100g	1.000		
57- Repolho - Características técnicas: verde, novo, de 1ª qualidade, folhas sãs, sem rupturas, com coloração uniforme, sem manchas, livre de enfermidades, isento de partes pútridas. Não deve estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica. Suficientemente desenvolvido, em perfeito estado de conservação e maturação. Por unidade.	120		
58-Queijo mussarela fatiado – Características técnicas: queijo que se obtém por filtragem de uma massa acidificada, (produto intermediário obtido por coagulação de leite por meio de coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, completada ou não pela ação de bactérias lácticas específicas com aspecto de massa semi-dura, cor branco creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado próprio, umidade máx. 58%p/p e lipídio de leite mín. 28%p/p. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Apresentar Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 1 mês. Embalagem de 1 Kg.	130		
59-Sal – Características técnicas: refinado iodado. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, pacotes de 1 Kg. Com umidade máxima de 0,2 %. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Prazo de validade: de no mínimo 5 (doze) meses. Kg	60		
60- Salsinha - Características técnicas: Características técnicas: fresca, de primeira, de tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvida, de qualidade firme e intacta, isenta de enfermidades e de material terroso e umidade externa anormal, livre de germinação, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte, acondicionada em embalagem adequada. Pesando aproximadamente 150g por maço.	150		

61-Suco de laranja - Características técnicas: suco integral de laranja, sem adição de água, conservantes e corantes. Embalagens plásticas contendo data de fabricação e validade. Unidade: Galão de 5 Lt	200		
62-Suco de uva - Características técnicas: suco integral de uva, sem adição de água, conservantes e corantes. Embalagens plásticas contendo data de fabricação e validade. Unidade: Galão de 5 Lt	160		
63-Tangerina – Características técnicas: tamanho médio e deve apresentar as características de qualidade, bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas a saúde, permitido apenas as tolerâncias previstas em lei. Unidade: Kg	560		
64-Tomate – Características técnicas: Grupo oblongo ou redondo, subgrupo verde maduro à pintado. Classe do oblongo: média ou grande de 50 à 80 mm de diâmetro transversal. Classe do redondo médio à grande, maior que 65 mm até 100 mm de diâmetro transversal. Tipo especial, pesando entre 100 a 200 g a unidade, de acordo com a portaria M.A nº 553 de 30/08/95. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, bem formados, limpos, com coloração própria, com superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas a saúde. Unidade: Kg	460		
65-Uva – Características técnicas: Niagara roxa, Deve apresentar as características de qualidade, bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas a saúde, permitido apenas as tolerâncias previstas em lei. Unidade: Kg	560		
66-Vinagre - Características técnicas: de maçã, deverá atender a legislação de alimentos em vigor, observando as boas práticas de manufaturas. Data de fabricação do produto: de no máximo 30 dias da data de autorização de fornecimento expedida pela Prefeitura. Embalagem de 900ml	40		

ASSINATURA DO REPRESENTANTE LEGAL

CPF REPRESENTANTE LEGAL

PREFEITURA MUNICIPAL DE RANCHO QUEIMADO

ESTADO DE SANTA CATARINA

SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

**EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº.
02/2019 – PROCESSO LICITATÓRIO Nº. 12/2019**

ANEXO III

MODELO DE DECLARAÇÃO DE QUE CUMPRE PLENAMENTE OS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

Em atendimento ao previsto no edital de PREGÃO PRESENCIAL nº. ____/20__,
DECLARAMOS que cumprimos plenamente os requisitos de habilitação exigidos para
participação no presente certame. _____, ____ de
_____ de 20__.

(Nome completo por extenso do responsável pela Pessoa Jurídica)

(Assinatura e carimbo do CNPJ)

* deverá ser apresentado fora do envelope de habilitação.

PREFEITURA MUNICIPAL DE RANCHO QUEIMADO

ESTADO DE SANTA CATARINA

SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

**EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº.
02/2019 – PROCESSO LICITATÓRIO Nº. 12/2019**

ANEXO V
MODELO DE DECLARAÇÃO DE NÃO EMPREGO DE MENORES DE 18 ANOS

D E C L A R A Ç Ã O

A empresa, abaixo assinada, por seu representante legal, DECLARA, para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

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

Sim () Quantos () Não ().

_____, _____ de _____ de 20__.

(Nome completo por extenso do responsável pela Pessoa Jurídica)

(Assinatura e carimbo do CNPJ)

PREFEITURA MUNICIPAL DE RANCHO QUEIMADO
ESTADO DE SANTA CATARINA
SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº.
02/2019 – PROCESSO LICITATÓRIO Nº. 12/2019

ANEXO VI

MODELO DE CARTA DE CREDENCIAMENTO

Empresa:

Telefone:

E-mail:

Indicamos o (a) Sr.(a) _____, portador da cédula de identidade nº _____, Órgão expedidor _____, CPF n.º _____ como nosso representante legal na Licitação em referência, podendo rubricar ou assinar documentos (habilitação e proposta), manifestar, dar lances, prestar todos os esclarecimentos de nossa proposta, interpor recursos, desistir de prazos e recursos, enfim, praticar todos os atos necessários ao fiel cumprimento do presente Credenciamento.

_____, ____ de _____ de 20__.

(Nome completo por extenso do responsável pela Pessoa Jurídica)

(Assinatura e carimbo do CNPJ)

- * deverá ser apresentado fora do envelope de habilitação.
- * anexar cópia do RG e CPF do Credenciado e do Contrato Social.
- * deverá ter reconhecida em cartório a assinatura do representante legal.

PREFEITURA MUNICIPAL DE RANCHO QUEIMADO

ESTADO DE SANTA CATARINA

SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

**EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº.
02/2019 – PROCESSO LICITATÓRIO Nº. 12/2019**

ANEXO VII

MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

Aos ____ dias do mês de ____ de ____, nas dependências da Prefeitura Municipal de Rancho Queimado - SC, situada na Praça Leonardo Sell, 40, Centro, na cidade de Rancho Queimado, Estado de Santa Catarina, Fone (48) 3275-3108, CEP 88470- 000, O MUNICÍPIO DE RANCHO QUEIMADO, pessoa jurídica de direito público, inscrita no CNPJ sob o número 82.892.357/0001-96, através de sua Prefeita Municipal CLECI APARECIDA VERONEZI, nos termos do artigo 15 da Lei 8.666, de 21 de junho de 1993, em face da classificação das propostas apresentadas no PREGÃO PRESENCIAL N° ____/20__, para REGISTRO DE PREÇOS, por deliberação da Sra. Prefeita Municipal, homologado em _____, e publicada no Diário Oficial dos Municípios de Santa Catarina, resolve Registrar os preços das empresas com preços mais vantajosos, por lote, observadas as condições do Edital que rege o Pregão Presencial, aquelas enunciadas abaixo e seus respectivos itens que se seguem:

.....

1 – OBJETO

A presente Ata de Registro de Preços tem por objeto o registro dos preços dos produtos especificados no Termo de Referência, Anexo I do Edital do Pregão Presencial n° ____/20__, que passa a fazer parte integrante dessa Ata, independentemente de transcrição.

2 – VIGÊNCIA

A presente Ata de Registro de Preços vigorará por 12 (doze) meses.

2.1 – Nos termos do art. 15, § 4º, da Lei nº 8.666/1993, e do art. 7º do Decreto 7.892/2013, o Município de Rancho Queimado não está obrigado a adquirir exclusivamente por intermédio dessa Ata, durante o seu período de vigência, os produtos cujos preços nela estejam registrados, podendo adotar para tanto uma licitação específica, assegurando-se, todavia, a preferência de fornecimento aos registrados, no caso de igualdade de condições.

3 – CONTRATO

3.1 - Para consecução dos fornecimentos dos produtos registrados nessa Ata serão celebrados contratos específicos com as empresas conforme disposto no Edital.

3.2 - O Contrato, no caso do presente PREGÃO, poderá ser substituído pela Nota de Empenho de Despesa na forma do artigo 62, “caput” e § 4º, da Lei 8.666/93.

4 – PREÇOS Os preços ofertados pelas empresas signatárias da presente Ata de Registro de Preços constam do “Demonstrativo de Propostas Vencedoras”, em anexo a essa Ata.

5 – CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

5.1 – As condições de fornecimento à contratada por parte do Município serão feitas através do Departamento de Compras através da emissão de Ordem de Fornecimento.

5.2 – As Ordens de Fornecimento poderão ser entregues diretamente no escritório da contratada ou encaminhados por fac-símile.

5.3 - A entrega deverá ocorrer na forma estabelecida no Anexo I – Termo de Referência no Edital.

5.4 – Dentro do prazo de vigência contratual, o fornecedor está obrigado ao fornecimento do(s) produto(s) desde que obedecidas as condições da Ordem de Fornecimento, conforme previsão do Edital da Concorrência que precedeu a formalização dessa Ata.

5.5 – Os produtos rejeitados, por estarem em desacordo com as especificações ou condições exigidas no contrato, deverão ser retirados nos seguintes prazos:

- a) imediatamente, se a rejeição ocorrer no ato da entrega; e
- b) em até 24 horas após a contratada ter sido devidamente notificada, caso a constatação de irregularidade seja posterior à entrega.

5.6 – A recusa da contratada em atender à substituição levará à aplicação das sanções previstas por inadimplemento.

5.7 – O Departamento de Compras do Município promoverá ampla pesquisa no mercado, de forma a comprovar que os preços registrados permanecem compatíveis com os nele praticados, condição indispensável para a solicitação da aquisição.

6 – CANCELAMENTO DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

6.1 – O Registro de determinado preço poderá ser cancelado, nas seguintes hipóteses:

- a) quando o fornecedor não cumprir as obrigações constantes dessa Ata de Registro de Preços;
- b) quando o fornecedor não assinar o contrato quando convocado para tal, sem justificativa aceitável;
- c) quando o fornecedor não respeitar o prazo de entrega, no prazo estabelecido, sem justificativa aceitável;
- d) quando o fornecedor não aceitar reduzir o seu preço registrado se esse se tornar superior ao praticado no mercado;
- e) por razões de interesse público, devidamente justificadas;
- f) quando o fornecedor solicitar cancelamento por escrito, comprovando estar impossibilitado de cumprir as exigências desta Ata de Registro de Preços por fato superveniente, decorrentes de caso fortuito ou força maior;

6.2 – A comunicação do cancelamento dos preços registrados, nos casos previstos nas alíneas “a” a “e” do item anterior, será formalizada em processo próprio e comunicada por correspondência, com aviso de recebimento, assegurado o contraditório e a ampla defesa no prazo de 05 (cinco) dias úteis.

6.3 – No caso de se tornar desconhecido o endereço do fornecedor, a comunicação será feita por publicação na imprensa oficial, considerando-se, assim, para todos os efeitos, cancelado o preço registrado.

7 – FISCALIZAÇÃO

7.1 - Cabe ao Município, através de seus Departamentos proceder à fiscalização rotineira do produto recebido, quanto à quantidade, ao atendimento de todas as especificações e prazos de entrega.

7.2 – Os fiscais do Município estão investidos do direito de recusar, em parte ou totalmente, o material que não satisfaça as especificações estabelecidas ou que esteja sendo entregue fora do prazo estabelecido.

7.3 – As irregularidades constatadas pelos fiscais deverão ser formalmente comunicadas ao Departamento de Licitações do Município, para que sejam tomadas as providências necessárias, ou até mesmo, quando for o caso, encaminhadas ao Sr. Prefeito Municipal para a aplicação das penalidades previstas.

7.4 – Aplicam-se a esta Ata de Registro de Preços e aos contratos decorrentes as sanções estipuladas nas Leis Federais nº 8.666/93 e nº 10.520/02, que a DETENTORA declara conhecer integralmente.

8 – CASOS FORTUITOS OU DE FORÇA MAIOR

8.1 – Serão considerados casos fortuitos ou de força maior, para efeito de cancelamento da Ata de Registro de Preços ou não-aplicação de sanções, os inadimplementos decorrentes das situações a seguir, quando vierem a afetar a entrega dos produtos no local determinado para a execução do objeto do contrato:

- a) greve geral;
- b) calamidade pública;
- c) interrupção dos meios de transporte;
- d) condições meteorológicas excepcionalmente prejudiciais; e
- e) outros casos que se enquadrem no parágrafo único do artigo 393 do Código Civil (Lei nº 10.406/2002).

8.2 – Os casos acima enumerados devem ser satisfatoriamente justificados pela contratada.

8.3 – Sempre que ocorrerem situações que impliquem caso fortuito ou de força maior, o fato deverá ser comunicado ao Município, até 24 (vinte e quatro) horas após a ocorrência. Caso não seja cumprido este prazo, o início da ocorrência será considerado como tendo sido 24 horas antes da data de solicitação de enquadramento da ocorrência como caso fortuito ou de força maior.

9 - RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

9.1. As despesas decorrentes do objeto desta licitação correrão por conta dos recursos orçamentários previstos para o ano de 2019, sendo que a cada contratação, de acordo com a necessidade do Município, será efetuado o devido empenhamento no item orçamentário específico.

10 – FORO

10.1 – Para a resolução de possíveis divergências entre as partes, oriundas da presente Ata, fica eleito o Foro da Comarca de Santo Amaro da Imperatriz – SC.

11 – CÓPIAS

11.1 – Da presente Ata são extraídas as seguintes cópias:

- a) 02 (duas) para o Município;

b) 01 (uma) para a empresa registrada;

c) 01 (uma), em extrato, para publicação na Imprensa Oficial. E, por assim haverem acordado, declaram ambas as partes aceitar todas as disposições estabelecidas na presente Ata que, lida e achada conforme, vai assinada pelo MUNICÍPIO DE RANCHO QUEIMADO -SC, neste ato representado por sua Prefeita Municipal CLECI APARECIDA VERONEZI e pelo representante legal da Empresa Registrada e duas testemunhas.

Rancho Queimado, __ de ____ de 20__.

CLECI APARECIDA VERONEZI

Prefeita Municipal

.....

Representante da Empresa

Testemunhas:

1) _____

2) _____

PREFEITURA MUNICIPAL DE RANCHO QUEIMADO

ESTADO DE SANTA CATARINA

SETOR DE LICITAÇÕES E CONTRATOS

**EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº.
02/2019 – PROCESSO LICITATÓRIO Nº. 12/2019**

ANEXO VIII

MINUTA DE CONTRATO

Pregão Presencial nº.

Processo nº.

CONTRATO DE AQUISIÇÃO PARCELADA DE
*****, QUE ENTRE SI CELEBRAM A
MUNICIPALIDADE DE RANCHO QUEIMADO - SC E
*****.

Contrato nº

O MUNICÍPIO DE RANCHO QUEIMADO -SC, pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no CNPJ sob o número 82.892.357/0001-96, sediada na Praça Leonardo Sell, 40, Centro, neste representado por sua Prefeita Municipal CLECI APARECIDA VERONEZI, doravante designada simplesmente CONTRATANTE, e ***** , Inscrita no CNPJ/MF sob n.º ***** , com Inscrição Estadual sob nº ***** , com sede na ***** , nº, Bairro ***** , na cidade de ***** , CEP: ***** , neste ato representada por seu ***** , Sr. ***** , denominado CONTRATADA (em recuperação judicial/extrajudicial, quando for o caso), tendo em vista o preço homologado e registrado da licitação por PREGÃO PRESENCIAL Nº *****/20*****, para REGISTRO DE PREÇOS, de conformidade com a Lei n.º 8.666/93, regulamentada pelo Decreto nº 7.892/2013, e demais normas legais pertinentes mediante o estabelecimento das seguintes cláusulas:

CLÁUSULAS CONTRATUAIS:

DO OBJETO

Primeira: O objeto do presente contrato é o Registro de Preços para a aquisição parcelada de ***** , conforme especificações constantes do Termo de Referência e do Edital, objeto do Pregão Presencial nº. *****/20*****, que ficam fazendo parte integrante do presente instrumento, independente de transcrição, correspondendo aos itens: ***** .

DA EXECUÇÃO

Segunda: O fornecimento do objeto do presente contrato será realizado de maneira parcelada conforme requisitado pelo Setor competente.

DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO

Terceira: O objeto da presente licitação deverá ser prestado em até 60 (sessenta) dias corridos, contados a partir do primeiro dia útil após a emissão da requisição, conforme Edital.

Quarta: Por ocasião efetuação dos serviços, a CONTRATADA deverá colher no comprovante respectivo a data, o nome, o cargo, a assinatura e o número do Documento de Identidade (RG), do servidor da CONTRATANTE responsável.

DO PREÇO

Quinta: O preço, para a presente contratação, é no valor global de R\$ ***** (*****).

Parágrafo primeiro: Os pagamentos serão efetuados em até 30 (trinta) dias, contados da data da apresentação da nota fiscal/fatura, à vista do respectivo Termo de Recebimento Definitivo do objeto ou Recibo.

Parágrafo segundo: As notas fiscais/faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas à CONTRATADA e seu vencimento ocorrerá em 05 (cinco) dias após a data de sua apresentação válida. DO PRAZO

Sexta: O presente contrato vigorará durante doze meses a partir da data de assinatura da Ata de Registro de Preços.

Sétima: Fica expressamente previsto neste contrato, a possibilidade de acréscimo ou redução das quantidades licitadas, respeitando o limite de 25% (vinte e cinco por cento) fixado pelo artigo 65 da Lei Federal 8.666/93.

DAS GARANTIAS

Oitava: As despesas decorrentes do objeto desta licitação correrão por conta dos recursos orçamentários previstos para o ano de 2019, sendo que a cada contratação, de acordo com a necessidade do Município, será efetuado o devido empenhamento no item orçamentário específico.

DA RESCISÃO

Nona: Havendo descumprimento do pactuado resultará na rescisão, incidindo-se multa, conforme previsto em cláusula anterior, ficando ajustado que o simples atraso no pagamento de qualquer uma das parcelas não ensejará motivo para rescisão.

Parágrafo único: Pela inexecução total ou parcial do contrato, a CONTRATANTE poderá aplicar à CONTRATADA as sanções previstas no artigo 87 da Lei Federal nº 8.666/93, de suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração pelo período de até cinco anos.

Décima: A CONTRATADA declara-se ciente dos motivos que ensejam a Rescisão Contratual, conforme elencado no artigo 77 e seguintes da Lei Federal nº 8.666/93, com as alterações subsequentes, aplicando-se, no todo ou em parte, o que couber no presente contrato.

DA LICITAÇÃO

Décima Primeira: Aplica-se ao presente instrumento as sanções estipuladas nas Leis Federais nº 8.666/93 e nº 10.520/02, que a contratada declara conhecer integralmente.

Décima Segunda: Este contrato fica vinculado ao Edital nº ___/20___, na modalidade licitatória Pregão Presencial para Registro de Preços, bem como à proposta da CONTRATADA, vencedora dos itens relacionados na Cláusula Primeira deste Termo, cujos elementos ficam fazendo parte integrante deste instrumento, independente de transcrição.

DA LEGISLAÇÃO

Décima Terceira: A legislação aplicável à execução do contrato e especialmente aos casos omissos é a Lei Federal 8.666/93 e suas alterações, Lei Federal 10.520/02 e Decreto Federal 3.555 de 08/08/2000, com as alterações subsequentes, bem como, no que for compatível, o Código Civil Brasileiro.

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Décima Sexta: As partes elegem o Foro da Comarca de Santo Amaro da Imperatriz - SC, para dirimir qualquer dúvida que possa advir da execução do presente contrato. E por estarem plenamente justas e contratadas, assinam as partes este instrumento, em duas vias de igual teor e forma, diante de duas testemunhas, para que produza os efeitos de Lei.

Rancho Queimado, ***** de ***** de 20****.

MUNICÍPIO DE RANCHO QUEIMADO

CLECI APARECIDA VERONEZI

Prefeita Municipal

CONTRATADA

Testemunhas:
