

ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE MARACAJÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DE ADMINISTRAÇÃO
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÃO
www.maracaja.sc.gov.br

EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL

OBJETO: AQUISIÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS PARA A REDE MUNICIPAL DE ENSINO (ESCOLAS E C.E.I), SERVIÇO DE CONVIVÊNCIA E FORTALECIMENTO DE VÍNCULO – SCFV, CRAS, CONSELHO TUTELAR, CONVÊNIO RADIO PATRULHA, PARQUE ECOLÓGICO, DEPARTAMENTO DE SAÚDE E CENTRO ADMINISTRATIVO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE MARACAJÁ, PARA O ANO DE 2018.

PREGÃO PRESENCIAL N.º 070/2017



PREGÃO PRESENCIAL Nº 070/2017

O MUNICÍPIO DE MARACAJÁ, torna público, para conhecimento dos interessados, que o Pregoeiro e sua Equipe de Apoio, designados pelo **Decreto Municipal nº 02/2017, alterado pelo Decreto nº 27/2017**, reunir-se-ão no dia, hora e local designados neste Edital, na sala de licitações, na Avenida Getúlio Vargas, 530, no centro do município de Maracajá/SC., onde será realizada licitação na modalidade **PREGÃO PRESENCIAL**, do tipo "**MENOR PREÇO**". O certame licitatório reger-se-á pelas disposições da Lei Federal 10.520, de 17/07/2002, Lei Complementar 123/2006, subsidiariamente pela Lei Federal nº 8.666/93 de 21/06/93, suas alterações, e quaisquer outros dispositivos que venham a substituí-las, alterá-las ou completá-las, bem como pelas disposições fixadas neste Edital e Anexos.

- a) Os envelopes contendo as propostas de preços e habilitações serão recebidos pelo Pregoeiro, na sala de Licitações, no prédio da PREFEITURA - situado na Avenida Getúlio Vargas, 530, no centro do município de Maracajá - SC., até o horário previsto para abertura dos mesmos. Não haverá atendimento aos Sábados, Domingos e feriados.
- b) Não serão aceitas nem recebidas, em hipótese alguma, documentações e propostas após a data e hora aprazadas para esta licitação, ainda que tenham sido despachadas, endereçadas e ou enviadas por qualquer meio, anteriormente à data do vencimento.
- c) Ocorrendo decretação de feriado ou outro fato superveniente, de caráter público, que impeça a realização deste evento na data acima marcada, a licitação ficara automaticamente prorrogada para o primeiro dia útil subsequente, independentemente de nova comunicação.

1 - DO OBJETO:

- 1.1. Aquisição de produtos alimentícios para a rede municipal de ensino (escolas e C.E.I), serviço de convivência e fortalecimento de vínculo – SCFV, CRAS, conselho tutelar, convênio radio patrulha, parque ecológico, departamento de saúde e centro administrativo da prefeitura municipal de maracajá, para o exercício de 2018, conforme segue:
- 1.2. As quantidades informadas no objeto são estimativas, para o consumo até o final do ano de 2018;
- 1.3. Sendo o regime de execução do contrato por preços unitários e o quantitativo informado mera estimativa do consumo, a aquisição dos produtos será realizada de acordo com as necessidades, sendo objeto de faturamento e pagamento os quantitativos efetivamente fornecidos;

2. DA ABERTURA

- 2.1. Os envelopes para o objeto da presente Licitação, Envelope nº 01 (proposta de Preços), Envelope Nº 02 (documentos de habilitação), documentos de credenciamento e declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação, deverão ser protocolados até as **13h15min do dia 08 de janeiro de 2018**, no Setor de Licitações, sito Avenida Getúlio Vargas, 530, no centro do município de aracajá/SC.
- 2-2 - A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, dirigida por um Pregoeiro, as **13h30min do dia 08 de janeiro de 2018**, a ser realizada de acordo com a legislação mencionada no preâmbulo deste Edital.
- 2.2. Os representantes credenciados deverão se apresentar ao pregoeiro na sessão, munidos de documento de identidade para sua identificação junto aos documentos de credenciamento.
LOCAL: Sala de licitações, no prédio da PREFEITURA - situado Avenida Getúlio Vargas, 530, no centro do município de Maracajá/SC.
- 2.3 – **Ocorrendo decretação de feriado ou outro fato superveniente de caráter público, que impeça a realização deste Pregão Presencial no horário e data marcada, a licitação ficará automaticamente prorrogada para o primeiro dia útil subsequente, independente de nova convocação.**

3. – DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

- 3.1. Serão admitidos a participar deste Edital, qualquer empresa, com ramo de atividade compatível com o objeto desta Licitação, não sendo admitido consórcio, sendo a proponente a ser contratada, a única responsável pela execução dos serviços;
- 3.2. **Este processo licitatório destina-se exclusivamente as Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, tendo em vista o artigo 48, inciso I, da Lei Federal Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006, com alteração dada pela Lei Federal Complementar nº 147 de 07 de agosto de 2014, que prevê a obrigatoriedade da Administração Pública em designar os processos licitatórios para os itens cujo valor seja de até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais), a participação exclusiva de microempresas e empresas de pequeno porte.**

3.2.1. Poderão participar deste processo licitatório, de maneira subsidiária, àqueles demais participantes não enquadrados no estatuto das ME e EPP, caso seja constatada a inexistência de fornecedores competitivos enquadrados como microempresas.

3.3. É vedada à participação de pessoa jurídica em regime de concordata ou falência, ou que tenha sido declarada inidônea por ato do Poder Público nas esferas municipais, estaduais e federais ou ainda, que esteja com direito de participar de licitação suspenso no Município de Maracaja-SC;

3.4. Não será admitida a participação conjunta nesta licitação, de Empresas controladoras, controladas, coligadas ou subsidiárias entre si ou, ainda que, independentemente, nomeiem um mesmo representante.

3.5. Toda Documentação de Habilitação e Proposta de Preço deverá ser apresentada à época pertinente, preferencialmente, rubricada e ordenada na forma deste Edital.

4. DO CREDENCIAMENTO, DA DECLARAÇÃO DE PLENO ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO E DA CONDIÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE.

4.1. Para o credenciamento deverão ser apresentados os seguintes documentos:

4.1.1. Quanto aos representantes:

4.1.1.1. Tratando-se de **Representante Legal** de sociedade empresária ou cooperativa, ou empresário individual, apresentar estatuto social, contrato social ou outro instrumento de registro empresarial registrado na Junta Comercial, ou tratando-se de **Representante Legal** de sociedade não empresária, apresentar ato constitutivo atualizado registrado no Registro Civil das Pessoas Jurídicas, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura;

4.1.1.2. Tratando-se de **Procurador**, o credenciamento far-se-á por meio da apresentação de instrumento público de procuração **ou** de instrumento particular (**modelo anexo V**), do qual constem poderes específicos para formular ofertas e lances, negociar preço, interpor recursos e desistir de sua interposição, bem como praticar todos os demais atos pertinentes ao certame. No caso de instrumento particular, o procurador deverá apresentar instrumento constitutivo da empresa na forma estipulada no **subitem 4.1.1.1**;

4.1.1.3. O representante (legal ou procurador) da empresa interessada, maior de 18 (dezoito) anos, deverá identificar-se exibindo documento oficial de identificação que contenha foto.

4.1.1.4. Na hipótese da licitante não apresentar representante (legal ou procurador) ou esse não se credenciar, a licitante ficará impedida de participar da fase de lances verbais, de negociação de preços, de declarar a intenção de interpor recurso, ou mesmo de renunciar ao direito de interpor recurso, ficando mantido o preço apresentado na proposta escrita, para efeito de ordenação das propostas e apuração do menor preço.

4.1.1.5. O **credenciamento** deverá ser apresentado **FORA** dos envelopes n.º 1 (PROPOSTA) e n.º 2 (HABILITAÇÃO).

4.2. Quanto ao pleno atendimento aos requisitos de habilitação:

4.2.1. A proponente deverá apresentar **inicialmente e em separado dos envelopes, Declaração para Habilitação**, dando ciência de que a empresa licitante cumpre plenamente os requisitos de habilitação conforme exigido pelo inciso VII, do art. 4º, da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, modelo de uso facultativo – (**Anexo IV do Edital**), e apresentada **FORA** dos envelopes n.º 1 (PROPOSTA) e n.º 2 (HABILITAÇÃO).

4.2.1.1 - A declaração citada no item anterior, poderá ser preenchida, através de formulário (**Anexo IV**), na própria Sessão Pública, que poderá ser fornecido pelo Pregoeiro na sessão, que será assinado por pessoa presente com poderes para tal.

4.2.1.2. Não atendido o item **(4.2) e sub itens**, implicará na imediata exclusão da licitante do certame, valendo este item para licitantes credenciadas ou não;

4.3. Quanto às Microempresas e Empresas de Pequeno Porte: (deverá ser apresentado junto ao credenciamento)

4.3.1. A comprovação da condição de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte deverá ser efetuada mediante apresentação de Certidão Simplificada, expedida pela Junta Comercial para comprovação da condição de **Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte**, na forma do artigo 8º da IN nº 103/2007 do Departamento de registro do Comércio (DNRC) e da Lei Complementar 123/2006, **sob pena de ser desconsiderada tal condição**.

4.4. Somente poderão se manifestar no transcorrer das reuniões, os representantes das proponentes, desde que devidamente credenciados.

4.5. Cada licitante credenciará apenas um representante que será o único admitido a intervir no procedimento licitatório e a responder, para todos os atos e efeitos previstos neste Edital, por sua representada.

4.6. O representante poderá ser substituído por outro devidamente credenciado.

4.7. Será permitida a participação de um mesmo representante para mais de uma empresa licitante, desde que as empresas representadas não concorram no mesmo item.

4.8. A não apresentação ou incorreção insanável de quaisquer documentos para tanto exigidos impossibilitará o credenciamento e, de conseqüência, impedirá a prática de qualquer ato inerente ao certame pela pessoa que não o obteve.

4.9. em caso de exclusão da licitante do certame, os envelopes permanecerão sob guarda do Pregoeiro e sua Equipe de Apoio, até o final da Sessão, momento que poderá ser devolvido, importando na preclusão do direito de participar da licitação, restando à Administração inutilizar os envelopes se não procurados no prazo de 30 (trinta) dias.

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇOS E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

5.1- Cada licitante deverá apresentar dois conjuntos de documentos, a saber: de Proposta de Preços e de Habilitação.

5.2 - Os conjuntos de documentos relativos à Proposta de Preços e à Habilitação deverão ser entregues separadamente, em envelopes fechados, e identificados com a razão social da licitante, o número e o título do conteúdo ("Proposta de Preços" ou "Documentos de Habilitação"), na forma dos incisos I e II a seguir:

I - envelope contendo os documentos relativos à Proposta de Preços:

ENVELOPE N.º 1 (PROPOSTA DE PREÇOS)

PREFEITURA MUNICIPAL DE MARACAJÁ

PREGÃO PRESENCIAL Nº 070/2017

LICITANTE:

CNPJ.:

II - envelope contendo os Documentos de Habilitação:

ENVELOPE N.º 2 (DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO)

PREFEITURA MUNICIPAL DE MARACAJÁ

PREGÃO PRESENCIAL Nº 070/2017

LICITANTE:

CNPJ.:

5.3 - Os documentos necessários à participação na presente licitação poderão ser apresentados: no original; ou por cópia com autenticação procedida por tabelião; por servidor designado pela Administração Municipal; ou ainda por publicação em Órgão da Imprensa Oficial (perfeitamente legíveis).

5.3.1- Os documentos necessários à participação na presente licitação, compreendendo os documentos referentes à proposta de preços e à habilitação e seus anexos, deverão ser apresentados no idioma oficial do Brasil.

5.3.2 - Quaisquer documentos, necessários à participação no presente certame licitatório, apresentados em língua estrangeira, deverão ser autenticados pelos respectivos consulados e traduzidos para o idioma oficial do Brasil por tradutor juramentado.

5.3.3 - O CNPJ indicado nos documentos da proposta de preços e da habilitação deverá ser do mesmo estabelecimento da empresa que efetivamente vai fornecer os materiais, objeto da presente licitação.

5.4 - Não serão aceitos documentos apresentados por meio de fitas, discos magnéticos, filmes ou cópias em fac-símile, mesmo autenticadas, admitindo-se fotos, gravuras, desenhos, gráficos ou catálogos, apenas como forma de ilustração das propostas de preços.

6. DA PROPOSTA DE PREÇOS (ENVELOPE N.º 1)

6.1 - O envelope "Proposta de Preços" deverá conter a **proposta de preços** da licitante, que deverá atender aos seguintes requisitos:

6.1.1. ser apresentada em formulário próprio ou em formulário emitido pelo sistema compras do município, assinado por quem de direito, em 01 (uma) via, no idioma oficial do Brasil, sem rasuras, emendas ou entrelinhas, devidamente identificadas todas as folhas com o número de inscrição no CNPJ ou timbre impresso da empresa, constando os preços propostos expressos em Real (R\$), em algarismos arábicos, e por extenso, devendo suas folhas ser rubricadas;

6.1.2. os preços propostos completos, computando todos os custos necessários para o atendimento do objeto desta licitação, bem como todos os impostos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamentos de pessoal, garantia e quaisquer outros que incidam ou venham a incidir sobre o objeto licitado;

a) preço unitário e total grafados em algarismos, e o preço global total grafado em algarismos e por extenso;
6.1.3. A proposta poderá ser apresentada para todos os itens ou para tantos quantos sejam de conveniência da licitante, dentro dos quantitativos máximos previstos no (anexo I) a este edital;

a) o valor global da proposta não poderá ultrapassar o valor do orçamento oficial (Planilha Orçamentária), anexo I.

****Importante:***

a.1) os preços unitários do orçamento da licitante não poderão ultrapassar aos do orçamento oficial (Planilha Orçamentária –), com valores previstos pelo município sob pena de desclassificação.

6.1.4. indicar a marca dos produtos ofertados, sob pena de desclassificação;

6.1.3.1. Apresentar junto a proposta, (CD, Pen Drive ou qualquer outro dispositivo eletrônico), extraído do sistema compras do município de Maracajá contendo os itens do edital, com formulação da proposta no sistema “Betha auto cotação”, instruções no site www.betha.com.br

6.1.3.2. Os arquivos para formulação da proposta no Sistema “Betha auto cotação” serão fornecidos pelo setor de compras do município de Maracaja, através do endereço eletrônico: licitacao@maracaja.sc.gov.br

6.1.3.3. A proposta poderá ser impressa através do sistema auto cotação, onde constam os itens do anexo I a este edital com as especificações resumidas, porém para efeito de julgamento serão consideradas as especificações detalhadas do referido anexo.

6.1.4. constar prazo de validade das condições propostas não inferior a 60 (sessenta) dias correntes, a contar da data de apresentação da proposta. Não havendo indicação expressa será considerado como tal;

6.1.5 - Conter a marca do produto ofertado, sob pena de desclassificação;

6.1.6 - Todo o produto ofertado deverá estar estritamente dentro da ficha técnica apresentada pelo (anexo I) a este Edital.

6.2 - Ocorrendo discrepância entre os valores expressos em algarismos e por extenso, serão considerados estes últimos. Ocorrendo discrepância entre o valor unitário e total para o objeto do Edital, será considerado o primeiro.

6.3 - Os preços propostos por escrito serão de exclusiva responsabilidade da licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

6.4 - A proposta deverá limitar-se ao objeto desta licitação, sendo desconsideradas quaisquer alternativas de preço ou qualquer outra condição não prevista no Edital.

6.5 - Independentemente de declaração expressa, a simples apresentação das propostas implica submissão a todas as condições estipuladas neste Edital e seus Anexos, sem prejuízo da estrita observância das normas contidas na legislação mencionada no preâmbulo deste Edital.

6.6 - A Proposta de Preços será considerada completa abrangendo todos os custos dos materiais necessários à entrega do objeto em perfeitas condições de uso.

6.7 - As propostas porventura sem data, serão consideradas emitidas para o dia do vencimento desta licitação.

6.8 - Serão desclassificadas as propostas que não atendam às exigências do ato convocatório.

7. DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO (ENVELOPE N.º 2)

7.1. O licitante deverá apresentar os documentos a seguir descritos, em original, fotocópia autenticada por Tabelião, por servidor designado pela Administração Municipal, ou ainda por publicação em Órgão da Imprensa Oficial (perfeitamente legíveis), **todos da matriz ou da filial da licitante**, exceto aqueles que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz, em uma única via:

7.1.1. Declarações:

a) Declaração expressa do proponente, sob as penas da Lei, da não ocorrência de fatos impeditivos para a sua habilitação neste certame, na forma do § 2º, do art. 32 da Lei 8.666/93, alterado pela Lei nº 9.648/98, conforme modelo (anexo II).

b) Declaração do licitante de que não possui em seu quadro de pessoal empregado menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e menor de 16 (dezesesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos, em atendimento ao preceito do art. 7º, XXXIII, da Constituição Federal, de conformidade com a Lei nº 9.854/99, conforme modelo (anexo III).

7.1.2. Relativos à Habilitação Jurídica:

A documentação relativa à habilitação jurídica, conforme o caso, consistirá em:

a. registro comercial, no caso de empresa individual;

b. ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, para as sociedades comerciais e, no caso de sociedades por ações, acompanhado dos documentos comprobatórios de eleição de seus administradores;

- c. inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhado de prova da 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.

7.1.3. Relativos à Regularidade Fiscal e trabalhista:

- a). Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (**CNPJ**), com validade na data da realização da licitação;
- b). Certidão conjunta negativa perante a **Fazenda Federal, abrangendo inclusive as contribuições previdenciárias**, e quanto a **Dívida Ativa da União**, expedida pelo Órgão da Secretaria da Receita Federal;
- c). Prova de regularidade com a **Fazenda Estadual** mediante certidão emitida pela Secretaria de Estado da Fazenda onde esta sediada a empresa proponente;
- d). Prova de Regularidade com a **Fazenda Municipal** mediante certidão emitida pela Fazenda do Município, onde esta sediada a empresa proponente;
- e). **Certificado de Regularidade do FGTS**, expedido pela Caixa Econômica Federal, na forma da alínea "a", artigo 27, da Lei Nº 8.036, de 11/05/90;
- f) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – **CNDT**, em atendimento a Lei 12.440, de 7 de julho de 2011 e Resolução Administrativa TST nº 1470 de 24.08.2011.

7.1.3 Relativos à Qualificação Econômico-Financeira:

- a) **Certidão de Falência, Concordata e Recuperação Judicial**, expedida pelo Distribuidor da sede da pessoa jurídica da licitante, emitida com antecedência máxima de 60 (sessenta) dias da data fixada para entrega dos documentos ou com prazo de validade expresso;

7.1.4 Relativos à Qualificação Técnica:

- a). **Alvará Sanitário**, emitido pelo órgão competente, que comprove que a empresa licitante foi vistoriada pelo Serviço de Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, ou pelo Serviço de Inspeção Federal, Estadual ou Municipal do Setor da agricultura no prazo estabelecido oficialmente;

7.2. Disposições Gerais da Habilitação

- 7.2.1.** Serão feitas consulta ao serviço de verificação de autenticidade das Certidões emitidas pela Internet, ficando as proponentes dispensadas de autenticá-las.
- 7.2.2.** Não serão aceitos "protocolos de entrega" ou "comprovantes de solicitação de documento" em substituição aos documentos requeridos no presente Edital e seus Anexos.
- 7.2.3.** Na ocorrência de a documentação de habilitação não estar completa e correta e contrariar qualquer dispositivo deste Edital de Licitação e seus Anexos, o Pregoeiro considerará o proponente inabilitado, caso não consiga fazer sua correção durante a sessão.
- 7.2.4.** Caso a licitante já tenha apresentado algum dos documentos exigidos no item 7 e sub itens, em conformidade, no ato do credenciamento, não se faz necessário a sua apresentação no envelope "DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO".

8. DO RECEBIMENTO E ABERTURA E JULGAMENTO DOS ENVELOPES

- 8.1.**A reunião para recebimento e abertura dos envelopes contendo a Proposta de Preços e os Documentos de Habilitação será pública, dirigida por um pregoeiro e realizada de acordo com a Legislação vigente, em conformidade com este Edital e seus Anexos, no local e horário já determinados.
- 8.2.**A empresa que remeter os envelopes por meio postal, deverá obrigatoriamente anexar a Declaração dando ciência de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação, (**conforme item 4.2**), sendo que a falta desta observação desclassificará automaticamente a licitante
- 8.1.2.** O Município não se responsabilizará por extravios que por ventura venha a ocorrer, por meio de remeça postal.
- 8.3.** No dia, horário e local indicados no preâmbulo do Edital, o Pregoeiro e a equipe de apoio reunir-se-ão em sala própria, na presença dos representantes de cada proponente participante, procedendo como adiante indicado:
 - 8.3.1.** Realizará o credenciamento dos interessados ou de seus representantes, que consistirá na comprovação de que possui poderes para formulação de ofertas e lances verbais, para a prática de todos os demais atos inerentes ao certame, conforme Cláusula Quarta do presente Edital.

8.3.2. A não comprovação de que o interessado ou seu representante legal possui poderes específicos para atuar no certame, impedirá a licitante de ofertar lances verbais, lavrando-se em ata o ocorrido.

8.4. Abrir-se-ão os envelopes n.º 01 "PROPOSTA DE PREÇOS" das empresas que entregaram os envelopes até o dia e horário indicados aprazados no Edital.

8.4.1 O pregoeiro e a equipe de apoio rubricarão os documentos contidos no certame. O Pregoeiro procederá a verificação do conteúdo do envelope n.º 01, em conformidade com as exigências contidas neste Edital.

8.4.2. O Pregoeiro classificará a proponente que apresentar a proposta de **Menor Preço** e aqueles que tenham apresentado propostas em valores sucessivos e superiores em até 10% (dez por cento) relativamente à proposta de preço de menor valor, ou classificará as 03 (três) propostas de preços de menor valor apresentadas pelas proponentes, quando não ocorrer pelo menos 03 ofertas no intervalo de 10% (dez por cento).

8.4.3 Às proponentes classificadas, conforme sub-item **8.4.2**, será dada oportunidade para disputa, por meio de lances verbais e sucessivos, em valores distintos e decrescentes, a partir do autor da proposta classificada de maior preço.

8.4.4. A oferta dos lances deverá ser efetuada no momento em que for conferida a palavra à licitante, na ordem decrescente de preços.

8.4.5. Fica a critério do Pregoeiro a fixação de parâmetros mínimos de valores sobre os lances verbais, podendo, inclusive, alterá-los no curso da sessão (estipulação de valores mínimos entre um lance e outro).

8.4.6. O pregoeiro poderá fixar tempo máximo para que as licitantes calculem e ofereçam novos lances.

8.4.7. Dos lances ofertados não caberá retratação.

8.4.8. A proponente que desistir de apresentar lance verbal quando convocado pelo Pregoeiro, será excluída da etapa de lances verbais, mantendo-se o último preço apresentado pela mesma, para efeito de ordenação das propostas.

8.4.9. Encerrada a etapa de lances, o Pregoeiro fará a classificação provisória pela ordem crescente dos preços apresentados.

8.5. Procedida a classificação provisória e verificado que o melhor preço/lance **não** foi apresentado por **Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte**, o Pregoeiro verificará o eventual empate legal das propostas, na forma do parágrafo 2º do art. 44 da LC 123/2006, para aplicação do disposto no art. 45 daquele Diploma Legal.

8.5.1. Ocorrendo **empate fictício**, na forma da lei, o Pregoeiro procederá da seguinte forma:

a) - a **Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte** mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora da classificação provisória, situação em que, após a verificação da regularidade fiscal (na forma dos itens anteriores), será adjudicado em seu favor o objeto licitado;

b) - não ocorrendo a contratação da **Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte**, na forma da letra "a" deste item, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese do parágrafo 2º do art. 44 da LC 123/2006, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

c) - no caso de equivalência dos valores apresentados pelas **Microempresas ou Empresas de Pequeno Porte** que se encontrem nos intervalos estabelecidos no parágrafo 2º do art. 44 da LC 123/2006, será realizado sorteio entre elas para que se identifique àquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

d) - O prazo para apresentação de nova proposta será de **até 05 (cinco) minutos** após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão do direito de inovar em seu preço (art. 45, parágrafo 3º da LC 123/2006).

e) - Na hipótese de não-contratação nos termos previstos no caput do artigo 45 da LC 123/2006, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.

f) - Será assegurada, como critério inicial de desempate, preferência de contratação para as **Microempresas e Empresas de Pequeno Porte**.

8.6. Declarada encerrada a etapa competitiva e ordenadas as propostas, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade da proposta da primeira classificada por item, lote ou global (conforme o caso), quanto ao objeto e valor, decidindo motivadamente a respeito.

8.6.1. Será desclassificada a proponente que:

a) deixar de atender a alguma exigência constante deste Edital;

b) apresentar oferta de vantagem não prevista no Edital ou vantagem baseada nas propostas dos demais proponentes;

c) apresentar preços *com valor excessivo ou com preços manifestamente inexeqüíveis, comparados aos preços praticados no mercado da região*.

8.6.2 Para fins de aferição de inexistência de equilíbrio das propostas, o Pregoeiro determinará que a licitante deverá fazer prova de que possui condições de cumprir o objeto do Edital, através da planilha pormenorizada com a devida comprovação (documentos, notas fiscais, recibos, etc...) que os custos dos insumos são coerentes com os de mercado, na forma do artigo 48, inciso II, da Lei nº 8.666/93 e suas alterações.

8.6.3. Sendo aceitável a proposta de menor preço por item, lote ou global (conforme o caso), será aberto o envelope contendo a Documentação de Habilitação da licitante vencedora, para confirmação das suas condições habilitatórias, com base nas exigências constantes neste Edital.

8.7. Constatado o atendimento pleno às exigências editalícias, será declarada a proponente vencedora, sendo-lhe adjudicado o objeto definido neste Edital e seus Anexos.

8.8. Pregoeiro examinará as ofertas subseqüentes, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda a todas as exigências, sem prejuízo do disposto no subitem 7.7.1.

8.9. Em face dos artigos 42 e 43 da Lei Complementar 123/2006 e alterações, o Pregoeiro adotará o seguinte procedimento quando a vencedora for **Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte**:

a) serão analisados os documentos **não** integrantes da regularidade fiscal, decidindo-se sobre o atendimento das exigências constantes do Edital, de forma que serão inabilitados os licitantes que apresentarem irregularidades em relação a estas exigências;

b) serão analisados os **documentos relativos à regularidade fiscal**, declarando-se:

b.1. o atendimento das exigências constantes do Edital com a respectiva habilitação; ou

b.2. o desatendimento das exigências constantes do Edital com a suspensão do julgamento da habilitação fiscal em relação aquela **Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte** licitante, para, **no prazo de 05 (cinco) dias úteis**, prorrogáveis por igual período, proceder a regularização da documentação mediante apresentação das respectivas certidões negativas ou positivas com efeito de negativa.

8.9.1.Ocorrendo a situação estabelecida no item b.2. acima, o licitante **Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte** poderá se manifestar, na própria reunião, sob pena de decadência, sobre a desistência de sua proposta acaso não vislumbre a possibilidade de regularização da habilitação fiscal na forma da lei, isentando-se de eventual penalização em caso de ser declarada vencedora do certame.

8.9.2. Caso não ocorra a regularização da habilitação fiscal da licitante **Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte**, no prazo concedido, a mesma será declarada excluída do certame, aplicando-se-lhe a penalidade de que trata este Edital, e retomando a licitação na forma do item **8.5**.

8.10. Encerrado o julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro declarará a vencedora, proporcionando à seguir, a oportunidade às licitantes para que se manifestem acerca da intenção de interpor recurso, esclarecendo que a falta desta manifestação, imediata e motivada, importará na decadência do direito de recurso por parte das licitantes, registrando na Ata da Sessão, a síntese dos motivos para a futura impetração de recurso, bem como o registro de que todos as demais licitantes ficaram intimadas para, querendo, se manifestar sobre as razões do recurso no prazo de 03 (três) dias consecutivos, após o término do prazo do recorrente para juntada de memoriais - razões de recursos do recorrente - art 4º XVIII, da lei 10.520/2002, (03 dias consecutivos).

8.10.1. A ausência da proponente ou sua saída antes do término da Sessão Pública caracterizar-se-á renúncia ao direito de recorrer.

8.11. Da reunião lavrar-se-á Ata circunstanciada, na qual serão registradas as ocorrências relevantes e que, ao final, deverá obrigatoriamente ser assinada pelo Pregoeiro, equipe de apoio e a(s) licitante(s) presente(s).

8.12. Caso haja necessidade de adiamento da Sessão Pública, será marcada nova data para a continuação dos trabalhos, devendo ficar intimadas, no mesmo ato, as licitantes presentes.

8.13. Não considerar-se-á qualquer oferta de vantagem não prevista neste Edital e seus Anexos.

8.14 - Os envelopes com os documentos relativos à habilitação das licitantes não declaradas vencedoras, permanecerão em poder do Pregoeiro, devidamente lacrados, até que seja retirada a nota de empenho e/ou assinado o contrato pela licitante vencedora. Após esse fato, ficarão por vinte dias correntes à disposição das licitantes interessadas. Findo esse prazo, sem que sejam retirados, serão destruídos.

8.15. No julgamento das propostas, será considerada vencedora a de **MENOR PREÇO POR ITEM**, desde que atendidas as exigências de habilitação e especificações constantes deste Edital.

9.DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL E DOS RECURSOS

9.1 .Qualquer cidadão poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar os termos do presente Edital por irregularidade, protocolando o pedido até cinco dias úteis antes da data fixada para a realização do Pregão.

9.1.1 Em se tratando de licitante, o prazo para impugnação é de até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para recebimento das propostas. Sendo intempestiva, a comunicação do suposto vício não suspenderá o curso do certame.

9.1.2 - A impugnação feita tempestivamente pela licitante não a impedirá de participar do processo licitatório ao menos até o trânsito em julgado da decisão a ela pertinente.

9.1.3 - Acolhida a petição contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame, se necessário.

9.2. Ao final da sessão, a proponente que desejar recorrer contra decisões do Pregoeiro poderá fazê-lo, manifestando sua intenção com registro da síntese dos motivos, obrigando-se a juntar memoriais no prazo de 03 (três) dias. Os interessados ficam, desde logo, intimados a apresentar contra-razões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente. As razões e as contra razões de recurso deverão ser enviados aos cuidados do Pregoeiro.

9.2.1. A falta de manifestação imediata e motivada na sessão do Pregão Presencial, bem como a não entrega das razões de recurso importará na preclusão do direito de recurso.

9.2.2. Não será concedido prazo para recursos sobre assuntos meramente protelatórios ou quando não justificada a intenção de interpor o recurso pela proponente.

9.2.3. Não serão reconhecidas as impugnações e recursos apresentados fora do prazo legal e/ou subscritos por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo para responder pela proponente.

9.3. Os recursos e contra-razões de recurso, bem como impugnação do Edital, deverão ser dirigidos ao Pregoeiro e entregues no setor de protocolo da Prefeitura Municipal de Maracajá, em dias úteis, **no horário de expediente**, a qual deverá receber, examinar e submetê-lo à Autoridade competente que decidirá sobre a pertinência.

9.4. É vedada à licitante a utilização de recurso ou impugnação como expediente protelatório ou que vise a tumultuar o procedimento da Licitação. Identificado tal comportamento poderá o Pregoeiro, ou se for o caso, a Autoridade Superior, arquivar sumariamente os expedientes.

9.5 -O acolhimento de recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

9.6 -Os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados no setor de licitações da prefeitura de Maracajá, localizada na Avenida Getúlio Vargas, 530, no centro do município de Maracajá/SC

9.7. Não serão conhecidos os recursos interpostos após o encerramento da sessão, nem serão recebidas as petições de contra-razões intempestivamente apresentadas.

10 - DA HOMOLOGAÇÃO

10.1 Em não sendo interposto recurso, caberá ao Pregoeiro adjudicar o objeto à(s) licitante(s) vencedora(s) e encaminhar o processo à Autoridade competente para a sua homologação.

10.2 Caso haja recurso, a adjudicação do objeto à(s) licitante(s) vencedora(s) e a homologação do processo efetuada pela Autoridade competente, somente após apreciação pelo pregoeiro sobre o mesmo.

11 - DO CONTRATO

11.1.Independentemente de sua transcrição, para todos os efeitos legais, farão parte do Contrato que vier a ser assinado, todas as condições estabelecidas no presente Edital e seus Anexos, na Proposta de Preços do licitante vencedor e na Nota de Empenho.

11.2.Após a homologação deste certame, o licitante adjudicatário terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados da data de sua convocação, por escrito, para assinatura do Contrato, nos termos da Minuta constante do **(Anexo VII)** deste Edital.

11.3.O prazo previsto no item anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do licitante adjudicatário e aceita pela Administração .

11.4.Se o licitante vencedor convocado, dentro do prazo de validade da sua proposta, recusar-se a assinar o Contrato, conforme disposto no inciso XXIII, do art. 4º, da Lei nº 10.520/2002, a Pregoeiro examinará as ofertas subsequêntes e a qualificação dos licitantes, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma que atenda ao Edital e seus Anexos, podendo a Pregoeiro, ainda, negociar diretamente com o proponente para que seja obtido preço melhor, sendo este declarado vencedor, na forma dos incisos XVI, XVII da Lei em comento.

11.5.O licitante vencedor está obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões, determinados pela Prefeitura, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor contratado, na forma do § 1º, do art. 65, da Lei nº 8.666/93, com suas posteriores alterações.

11.6.Decorridos 60 (sessenta) dias da data de entrega das propostas, em não ocorrendo a convocação para assinatura do Termo Contratual, ficam os licitantes liberados dos compromissos assumidos.

12- DAS OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS

12.1. As obrigações contratuais são as descritas nas respectivas cláusulas da minuta contratual **(anexo VII)** que independentemente faz parte integrante deste edital.

13. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

13.1. As despesas decorrentes da presente licitação correrão por conta das seguintes dotações orçamentárias para o exercício financeiro de 2018.

Manutenção da Secretaria de Administração e Finanças

3.3.90.00.00.00.00.00.0080

Manutenção do Convênio Rádio Patrulha

3.3.90.00.00.00.00.00.0080

Manutenção do Conselho Tutelar

3.3.90.00.00.00.00.00.0080

Manutenção da Merenda Escolar

3.3.90.00.00.00.00.00.0080

3.3.90.00.00.00.00.00.0108

Atenção as Famílias

3.3.90.00.00.00.00.00.0080

3.3.90.00.00.00.00.00.0223

Manutenção e Assistência Médica e Odontológica

3.3.90.00.00.00.00.00.0103

Manutenção do Parque Ecológico

3.3.90.00.00.00.00.00.0080

14-DA FORMA DE PAGAMENTO E REAJUSTE

14.1. As formas de pagamento e de reajuste são as descritas nas respectivas cláusulas da minuta contratual (**Anexo VII**) que independentemente de transcrição faz parte integrante deste Edital.

15. DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

15.1.A execução do contrato será acompanhada e fiscalizada por um ou mais servidores representantes do Município de Maracajá/SC., especialmente designados pelo Prefeito.

15.2.A fiscalização será exercida no interesse do Município de Maracajá/SC., e não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades, e, na sua ocorrência, não implica co-responsabilidade do Poder Público ou de seus agentes e prepostos.

15.3.Estando o produto em conformidade, os documentos de cobrança deverão ser atestados pela fiscalização do contrato e enviados ao Departamento Financeiro, para o devido pagamento.

16. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

16.1. O licitante que, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução do seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a Administração e será suspenso do cadastro de fornecedores do Município pelo prazo de até 5 (cinco) anos ou enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato e das demais cominações legais.

16.2. No caso de atraso injustificado por parte do contratado na execução do contrato, a partir do primeiro dia, o mesmo sujeitar-se-á à multa de mora de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) ao dia, sobre o valor inadimplente, que não excederá a 20% (vinte por cento) do montante, que será descontado dos valores eventualmente devidos pelo Município, ou ainda, quando for o caso, cobrados administrativamente ou judicialmente.

16.3. Pela inexecução total ou parcial do objeto do contrato, além do disposto no subitem 16.1 e 16.2, estará o contratado sujeito às seguintes sanções:

a) advertência;

b) multa de até 20% (vinte por cento) sobre o valor do contrato;

c) suspensão temporária de licitar e contratar com o Município pelo período de até 02 (DOIS) anos consecutivos;

16.4.O valor das multas aplicadas deverá ser recolhido no prazo de 5 (cinco) dias, a contar da data da notificação. Se o valor da multa não

for pago, ou depositado, será automaticamente descontado do pagamento a que a Contratada fizer jus. Em caso de inexistência ou insuficiência de crédito da Contratada, o valor devido será cobrado administrativamente e/ou judicialmente.

17. DA INEXECUÇÃO E RESCISÃO DO CONTRATO

17.1.A inexecução total ou parcial do contrato enseja a sua rescisão, se houver uma das ocorrências prescritas nos artigos 77 a 80 da Lei n.º 8.666/93, de 21/06/93.

18. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

18.1.As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre as interessadas, atendidos o interesse público e o da Administração, sem comprometimento da segurança da contratação.

18.2.O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento da licitante, desde que sejam possíveis a aferição da sua qualidade e a exata compreensão da sua proposta durante a realização da sessão pública deste Pregão.

18.3.É facultado ao Pregoeiro ou à autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo.

18.4.Nenhuma indenização será devida às licitantes pela elaboração ou pela apresentação de documentação referente ao presente Edital.

18.5.A adjudicação do objeto da licitação à licitante vencedora e a homologação do certame não implicarão direito à contratação.

18.6.O Prefeito Municipal de Maracajá/SC., poderá revogar a presente licitação por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade, de ofício ou mediante provocação de terceiros, nos termos do art. 49 da Lei n.º 8.666/93.

18.7.No caso de alteração deste Edital no curso do prazo estabelecido para a realização do Pregão, este prazo será reaberto, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

18.8. As decisões referentes a este processo licitatório poderão ser comunicadas às proponentes por qualquer meio de comunicação que comprove o recebimento.

18.9.Para dirimir, na esfera judicial, as questões oriundas do presente Edital, será competente o Foro da Comarca de Araranguá/SC.

18.10. Na hipótese de não haver expediente no dia da abertura da presente licitação, ficará esta transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo local e horário anteriormente estabelecidos.

18.11. Os casos omissos serão decididos pelo Pregoeiro em conformidade com as disposições constantes nas Leis citadas no preâmbulo deste Edital.

18.13. Fazem parte integrante deste Edital:

Anexo I - Planilha orçamentária/ termo de referencia;

Anexo II - Declaração de Inexistência de Fato Superveniente Impeditivo da Habilitação;

Anexo III- Declaração de cumprimento do Disposto No Inciso XXXIII Do Art. 7º Da Constituição Federal;

Anexo IV – Declaração de Pleno Atendimento aos Requisitos de Habilitação;

Anexo V – Modelo de Credenciamento;

Anexo VI – Modelo de proposta de preços;

Anexo VII - Minuta Contratual.

18.14. Quaisquer elementos, informações ou esclarecimentos relativos a esta licitação, poderão ser obtidos de segunda a sexta-feira, no Departamento de Licitações/Compras do Município de Maracajá/SC., sito a Avenida Getúlio Vargas, 530, no centro do município de Maracajá/SC., no horário de expediente, ou pelos telefones: (0**48) xxxxxxxxxx e ou xxxxxxxxxxxxxx.

MARACAJÁ, 21 DE DEZEMBRO DE 2017.

**ARLINDO ROCHA
PREFEITO MUNICIPAL**

ANEXO I
AO EDITAL DE PREGÃO 070/2017

TERMO DE REFERÊNCIA

OBJETO: AQUISIÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS PARA A REDE MUNICIPAL DE ENSINO (ESCOLAS E C.E.I.), SERVIÇO DE CONVIVÊNCIA E FORTALECIMENTO DE VÍNCULO – SCFV, CRAS, CONSELHO TUTELAR, CONVÊNIO RADIO PATRULHA, PARQUE ECOLÓGICO, DEPARTAMENTO DE SAÚDE E CENTRO ADMINISTRATIVO DA PREFEITURA MUNICIPAL DE MARACAJÁ, PARA O ANO DE 2018.

2 – SERVIÇOS

1. As quantidades informadas no objeto são estimativas, para o consumo até o final do ano de **2018**;
2. Sendo o regime de execução do contrato por preços unitários e o quantitativo informado mera estimativa do consumo, a aquisição dos produtos será realizada de acordo com as necessidades, sendo objeto de faturamento e pagamento os quantitativos efetivamente fornecidos;
3. As entregas devem ser feitas semanalmente em cada escola. Quanto aos produtos pão hot dog, pão francês, pão integral e pão doce com farofa, devem ser entregues diariamente.

4 – PLANILHA ORÇAMENTÁRIA

ITEM	PRODUTO	MEDIDA	QUANT.	PREÇO UNIT.	PREÇO TOTAL
01	Abacaxi em calda Preparado com abacaxi maduro, sãs, com consistência própria. Fruta com cor, cheiro e sabor característico. Embalagem: lata com peso líquido de 830g, em perfeito estado de conservação, as latas não poderão estar amassadas. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de fabricação.	Lata	30	9,33	279,90
02	Abacaxi Características técnica: Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos. Devendo ser somente a classe abacaxi e não ananás. Embalagem: O produto deve ser entregue em monoblocos vazados, e proteção contra lesão mecânica.	Kg	500	4,73	2.365,00
03	Açúcar cristal Características Técnicas: Amorfo, 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. Embalagens: Deve estar acondicionado em embalagens intacta, resistentes e bem vedadas de 1kg.	Kg	2000	2,68	5.360,00
04	Açúcar mascavo Características Técnicas: não deve apresentar sujidade, umidade, bolor. Prazo de validade no mínimo 6 meses a contar da data de entrega. Embalagem de 1kg.	Kg	20	11,67	233,40
05	Açúcar branco refinado Características Técnicas: Amorfo, 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. Embalagens: Deve estar acondicionado em embalagens intactas de 1 kg, atóxicas, resistentes, bem vedadas.	Kg	920	2,81	2.585,20
06	Achocolatado Características Técnicas: Enriquecido com vitaminas e minerais. Características Técnicas: Mistura em pó para o preparo de achocolatado rico em vitaminas e fonte de cálcio e ferro, com redução de açúcares. Embalagens: Deve estar acondicionado em	Unidade	600	4,96	2.976,00

	embalagem intacta, atóxicas, resistente, bem vedadas e com peso líquido de 400g.				
07	Adoçante dietético Características técnicas: Adoçante a base de SUCRALOSE, embalagem intacta. Conteúdo líquido mínimo de 100 ml.	Unidade	13	10,43	135,59
08	Aipim branco ou amarelo congelado Características técnicas: Deve apresentar características do cultivar bem denifidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas. Identificado com rótulo. Deve estar descascado, lavado e congelado. Embalagem: Embalados em sacos de plásticos atóxicos transparente resistentes de 1kg com tamanho de até 10 cm cada aipim.	Kg	200	5,03	1.006,00
09	Alfarroba em pó Características Técnicas: Alfarroba em pó, sem cafeína, sem lactose e sem glúten. O produto não deverá apresentar umidade, embalagem violada, odor desagradável e não característico. Poderá conter açúcar mascavo. Embalagem de 200gr.	Unidade	20	28,15	563,00
10	Alface lisa ou crespa Características técnicas: Deve apresentar características do cultivar bem formadas, tamanho médio, livres de danos mecânicos, pragas, doenças e estar em perfeitas condições de conservação, maturação e livre de sujidades. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente em unidades.	Unidade	500	2,14	1.070,00
11	Alho Nobre Características Técnicas: Tipo especial, classe 6, portaria nº 242 de 17/09/92 e portaria nº 127 de 04/10/91, do ministério da agricultura e reforma agrária. Devem apresentar as características do cultivar bem definidos, sadio e isento de substâncias nocivas à saúde. Embalagem: Embalados em sacos plásticos atóxicos e resistentes.	Kg	30	22,46	673,80
12	Almôndegas congelada Características Técnicas: Almôndegas preparada com carne bovina congelada em tecnologia de congelamento individual IQF. Embalados em embalagens de 2kg. Peso unitário girando em torno de 15a 30gr.	Kg	450	13,70	6.165,00
13	Ameixa seca industrializada em lata de 250 gramas. Embalagem íntegra, sem amassamento e limpa. Possuir dados de informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações conforme dados das disposições da legislação vigente.	Lata	70	9,59	671,30
14	Amendoim debulhado, com película, "in natura", em embalagem plástica de 500g. O produto deve apresentar selo de qualidade.	Unidade	110	4,69	515,90
15	Amido de milho Características técnicas: Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e parasitas, isento de umidade, fermentação e ranço. Ingrediente: amido de milho excelente para preparar mingaus, papas, bolos e cremes. Embalagem: intacta, atóxica, resistente e bem vedada e contendo 500gr.	Unidade	100	5,14	514,00
16	Arroz branco tipo 1 Características técnicas: tipo 1, beneficiado. Subgrupo polido, classe longo fino. O produto deve conter no mínimo 80% do peso de grão inteiros. Não deve apresentar grãos disformes, percentuais de impurezas acima de 2,5%. Embalagem: Embalados em embalagem de polietileno transparente de 1 kg, prazo de validade de no mínimo 10 meses da data de fabricação.	Kg	100	2,74	274,00
17	Arroz parboilizado tipo 1 Características Técnicas: Beneficiado, subgrupo: Parboilizado,	Kg	600	2,68	1.608,00

	Classe: Longo Fino Tipo I. O produto deve conter no mínimo 80% do peso de grão inteiros. Não deve apresentar grãos disformes, percentuais de impurezas acima de 2,5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos). Embalagem: Acondicionado em embalagem de polietileno transparente de 1 kg, com prazo de validade de no mínimo 10 meses da data de fabricação.				
18	Aveia em flocos finos Características técnicas: produto sã, sem presença de mofo, insetos ou objetos estranhos, produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação. Embalagem: 200gr.	Unidade	260	4,83	1.255,80
19	Banana Branca Características técnicas: Deverá ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma, apresentar grau máximo de maturação, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca que demonstre deterioração. Embalagem: O produto deve ser entregue em monoblocos vazados, e proteção contra lesão mecânica.	Kg	650	2,82	1.833,00
20	Bandeja de Papel Laminado Bandeja de Papel Laminado Redondo Prata s/Borda nº 6, 35cm.	Unidade	120	7,43	891,60
21	Batata doce Características técnicas: Deve apresentar a característica, do cultivar bem definidas, bem formadas, limpas sem parte de terra aderente á casca. Deverá sem isenta de brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparentes em pacotes.	Kg	130	2,76	358,80
22	Batata Inglesa Características técnica: lavada, deve apresentar características do cultivar bem definidas, estarem bem desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de maturação e conservação. Deverá sem isenta de brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica e resistente.	Kg	520	2,99	1.554,80
23	Batata palha embalagem com 500gr, hermeticamente vedada e resistente com data de fabricação e validade.	Unidade	90	12,48	1.123,20
24	Bebida Láctea Características técnicas: Bebida láctea com polpa de fruta de morango e coco resfriado. Deve conter certificado de inspeção municipal, estadual ou federal. Embalagem: Embalado em embalagem de plástico resistente, integra, limpa de 1 litro, com informações nutricionais, além de data de fabricação e vencimento.	Litro	2900	3,18	9.222,00
25	Bebida Láctea sem lactose Características Técnicas: Bebida á base de soja, de variados sabores indicado para alunos com intolerância à lactose e alergia à proteína do leite de vaca. Não poderá conter lactose. Enriquecido com vitaminas, não poderá conter glúten. Embalagem: Frasco plástico contendo até 200ml.	Unidade	250	2,76	690,00
26	Bergamota Características técnicas: Deverá ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação. Não serão permitidos manchas ou defeitos na casca que demonstre deterioração. Embalagem: O produto deve ser entregue em monoblocos vazados, e proteção contra lesão mecânica suficiente para não	Kg	350	3,65	1.277,50

	prejudicar a qualidade da fruta.				
27	Beterraba Características técnica: tamanho médio. Deve apresentar características bem definidas, estarem bem desenvolvidas e bem formadas, limpas, com coloração próprias. Deverá sem isenta de brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica e resistente.	Kg	450	2,93	1.318,50
28	Biscoito salgado tipo crean cracker Características técnicas: Fabricado a partir de matérias primas, sãs e limpas. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, biscoitos muito quebrados, moles com muita umidade, queimados. Embalagens: plástica transparente interna individual acondicionado em embalagem transparente, em pacote de 400 gramas, com data de validade impressa no rótulo de forma legível.	Pacote	1600	3,99	6.384,00
29	Biscoito tipo rosquinha, sabor leite Características técnicas: Fabricado a partir de matérias primas, sãs e limpas. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, biscoitos muito quebrados, queimado ou tostado. Embalagens: Pacote com 400 gramas.	Pacote	800	3,79	3.032,00
30	Biscoito doce tipo de leite Características técnicas: Fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas. Serão rejeitados os biscoitos que apresentem muita umidade, quebrados, queimados, e de caracteres organolépticos anormais, conforme resolução vigente. Embalagens: Acondicionado em embalagem transparente, em pacote de 400 gramas, com data de validade impressa no rótulo de forma legível.	Pacote	1200	3,53	4.236,00
31	Biscoito doce tipo de Maisena Características técnicas: Fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas. Serão rejeitados os biscoitos que apresentem muita umidade, quebrados, queimados, e de caracteres organolépticos anormais, conforme resolução vigente. Embalagens: Acondicionado em embalagem transparente, em pacote de 400 gramas, com data de validade impressa no rótulo de forma legível.	Pacote	1700	3,79	6.443,00
32	Biscoito salgado tipo integral Características técnicas: Fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas. Serão rejeitados os biscoitos que apresentem muita umidade, quebrados, queimados, e de caracteres organolépticos anormais, conforme resolução vigente. Embalagens: Acondicionado em embalagem transparente, em pacote de 400 gramas, com data de validade impressa no rótulo de forma legível.	Pacote	150	5,19	778,50
33	Biscoito doce sem glúten e lactose Características técnicas: Fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas. Serão rejeitados os biscoitos que apresentem muita umidade, quebrados, queimados, e de caracteres organolépticos anormais, conforme resolução vigente. Não poderá conter glúten, lactose e corantes artificiais. Embalagem: Em pacotes de 400gr.	Pacote	150	6,94	1.041,00
34	Café em pó Características técnicas: café torrado e moído de primeira linha com grãos selecionados, com selo de pureza e qualidade ABIC. Embalagem: Embalado a vácuo-puro, embalagem aluminizada, com 500 gramas; validade de 01 (um) ano.	Unidade	1530	9,59	14.672,70
35	Canela em pó	Lata	20	3,09	61,80

	Lata de 30g. Validade: pelo menos 12 meses a partir da entrega				
36	Canela em pau Canela em pau, pequena, canela proveniente de cascas sãs, limpas e secas, em forma de semi tubos de tamanho de 15 a 25cm. Embalagem, contendo de 20g de peso líquido. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	Lata	10	3,03	30,30
37	Carne Acém de 2ª picada em cubos Características técnica: Carne bovina acém congelada, sem nervos e sem gordura, cortada em cubos pequenos. Cor: sem escurecimento ou manchas esverdeadas. Odor: característico. Deve ter certificação de inspeção municipal, estadual ou federal. Embalagem: Embalado em embalagem de até 2kg á vácuo.	Kg	1320	16,63	21.951,60
38	Carne Bovina de 2ª Moída Características técnicas: Carne bovina de 2ª moída congelada, sem osso, limpa, sem nervos, sem tendões e teor de gordura máximo 10%. Com coloração característica. Deve ter certificação de inspeção municipal, estadual ou federal. Embalagem: Embalado em pacotes de 1 kg á vácuo.	Kg	1200	15,10	18.120,00
39	Carne de Suína Paleta em cubos Características técnica: Carne suína paleta congelada, sem osso, sem nervos e sem gordura, sem pele cortada em cubos pequenos. Deve ter certificação de inspeção municipal, estadual ou federal. Embalagem: Embalado em embalagem de até 2 kg á vácuo.	Kg	920	14,89	13.698,8
40	Cravo da Índia Embalagem plástica contendo até 40 g do produto, apresentando a maioria dos cravos íntegros.	Pacote	10	4,13	41,30
41	Cebola de cabeça Características técnicas: Devem apresentar características de cultivar bem definidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, pragas e doenças e estejam em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: O produto deve ser embalado em sacos resistentes de material atóxico.	Kg	300	3,06	918,00
42	Cenoura Características técnica: composição das raízes de 12 a 17 cm de comprimento e 2,5 cm de diâmetro. Devem apresentar as características de cultivar bem definidas, sãs, serem frescas, ter atingido o grau máximo no tamanho. Embalagem: O produto acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente.	Kg	160	3,36	537,60
43	Coco ralado seco Características técnica: Sem açúcar, elabora com edosperma procedente de frutos sãos e maduros, não apresentar cheiro alterado ou rançoso, com aspectos de fragmentos soltos e de cor branca. Parcialmente desengordurado com teor mínimo de lipídio de 3g em 100g. Pacte de 100 gramas. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.	Pacote	140	3,96	554,40
44	Coco ralado, desidratado em flocos Características técnica: Procedente de frutos sãos e maduros, não apresentar cheiro alterado ou rançoso, com aspectos de fragmentos soltos e de cor branca. Pacte de 100 gramas. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.	Pacote	120	4,96	595,20
45	Coco seco fruta Características técnica: de 1ª qualidade, tamanho médio, isento de fermentação, mofo, parasitas e sujidades.	Kg	40	10,36	414,40
46	Colorau Característica técnica: Obtidos de frutos maduros, grãos sadios,	Pacote	358	5,76	2.062,08

	limpos, dessecados e moídos, de coloração vermelho intenso, com aspecto cor, cheiro e sabor próprios, isento de materiais estranhos a sua espécie. Embalagem: Acondicionado em embalagens resistentes, atóxico, bem vedada contendo 500 gramas.				
47	Chocolate granulado Características técnica: Embalagem com 500gr, hermeticamente vedada e resistente com data de fabricação e validade.	Pacote	40	13,15	526,00
48	Chocolate ao leite em barra. Barra de 1kg. Não contendo gordura trans. Validade: pelo menos 10 meses a partir da entrega	Kg	20	24,8	496,00
49	Chocolate ao leite em gotas Chocolate ao leite, em formato de gotas. Validade pelo menos 10 meses a partir da entrega. Embalagem de 1kg.	Kg	10	25,25	252,50
50	Chuchu Características técnicas: Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria. Embalagem: O produto deve ser embalado em sacos resistentes de material atóxico.	Kg	200	3,63	726,00
51	Confete pra bolo embalagem com 500gr, hermeticamente vedada e resistente com data de fabricação e validade.	Pacote	40	14,83	593,20
52	Cortes congelados de frango - Coxa e sobre coxa com osso congelado Características técnicas: Aspecto rosada, sem escurecimentos ou manchas esverdeadas e odor característicos. Não deve apresentar sinais de descongelamento com grandes cristais embalado. Deve ter certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagens: acondicionadas em pacotes de 1 Kg.	Kg	1700	7,73	13.141,00
53	Couve-flor Características técnicas: Ótima qualidade, sem defeitos, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Redonda, com talos firmes, cabeça compacta, fechada de cor branca ou creme, sem manchas escuras ou picadas de insetos. Se estiver envolvida pelas folhas, estas devem estar verdes e sem sinais de estarem murcha. Embalagem: O produto deve ser embalado em sacos resistentes de material atóxico.	Unidade	150	4,23	634,50
54	Creme de leite pasteurizado (nata) Características técnicas: Obtido da retirada da gordura do leite pasteurizado com todo rigor e atenção para que resulte em um produto de qualidade. Em pote de 300gramas.	Pote	100	5,26	526,00
55	Creme de leite, embalagem tetra pack de 200gr, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.	Unidade	150	3,06	459,00
56	Doce de frutas diversas Características técnicas: cheiro próprio, sabor próprio, consistência cremosa ou em pasta. Sabores: abóbora e banana. Embalagem: Embalados em pote plásticos resistentes com tampa fechadas com lacre de proteção. Acondicionados em potes de 450gr com registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA sobre nº 0012/1946, com data de validade impressa no rótulo de forma legível.	Pote	85	4,33	368,05
57	Doce de leite Características técnicas: cor amarelada, cheiro próprio, sabor próprio, consistência cremosa ou em pasta. Embalagem: Embalados em pote plásticos resistentes com tampa fechadas com lacre de proteção. Acondicionados em potes de 400gr com registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA sobre nº	Pote	750	4,53	3.397,50

	0012/1946, com data de validade impressa no rótulo de forma legível.				
58	Emulsificante e estabilizante (emustab), em pote de 200 gr, com data de fabricação e validade.	Unidade	80	8,09	647,20
59	Extrato de tomate Sem aromatizantes, sem corantes artificiais e sem conservantes, embalagem de 340g.	Lata	20	2,96	59,20
60	Farinha de mandioca Características técnicas: grupo seca, subgrupo fina, classe branca tipo 1. Não deverá apresentar misturas, resíduos, impurezas, odor forte e intenso não característico e coloração anormal. Embalagem: Deve estar acondicionado em embalagem transparente, contendo 1 kg.	Kg	200	3,73	746,00
61	Farinha de milho Características técnicas: Farinha de milho fina para o preparo de polenta, apenas com milho. Embalagem: Acondicionada em embalagem transparente, atóxica, intacta e resistente, bem vedada e contendo 1 kg.	Kg	150	3,09	463,50
62	Farinha de trigo especial tipo 1 Características técnicas: Deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo, são e limpos, isentos de matéria prima terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, não podendo estar úmida, fermentada, nem rançosa. Deverá ser enriquecida com ácido fólico e ferro. Embalagem: Deverá ser de papel resistente, intacta, com informações nutricionais, bem vedada, contendo 1 kg.	Kg	700	2,39	1.673,00
63	Farinha de trigo integral Características técnicas: Deverá ser fabricada a partir de grãos integrais de trigo, são e limpos, isentos de matéria prima terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação, não podendo estar úmida, fermentada, nem rançosa. Embalagem de 1kg, com registro no Ministério da Agricultura	Kg	30	3,69	110,70
64	Feijão preto, novo, tipo 1 Características técnicas: Isento de matérias estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos, danos mecânicos, fisiológicos e doenças, sendo de 1ª qualidade e condições ideais de conservação e maturação. Umidade máxima de 15%. Embalagem: Embalado em saco plástico contendo 1 kg.	Kg	500	5,83	2.915,00
65	Fermento Biológico Características técnicas: Seco, instantâneo, 100% natural, ideal para pães. No rótulo deve constar as denominações: "Fermento Biológico Seco" e "Conservar em lugar fresco e seco". Possui aspecto, cor, cheiro e sabor próprios. Embalagem: Deve estar acondicionado em embalagem intacta á vácuo em pacotes de 125 gramas.	Unidade	50	5,71	285,50
66	Fermento químico em pó Características técnicas: Formado de substâncias ou mistura de substâncias químicas que, pela influencia do calor e ou umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Embalagens: Acondicionado em embalagem intacta e resistente de 250 gramas.	Unidade	280	6,43	1.800,40
67	Flocos açucarados de milho Características técnicas: obtidos a partir de milho sem tegumento, cozidos, secos, laminados e tostados, recobertos por açúcar refinado. Embalagens: Embalagens de 1 kg.	Kg	360	9,80	3.528,00
68	Flocos de milho pré-cozidos (tipo polentina), enriquecido com ferro e ácido fólico, embalagem de 500gr, com informações nutricionais, data de fabricação e validade.	Unidade	70	3,71	259,70

69	Frutas cristalizadas Frutas cristalizadas em cubinho. Ingredientes: Mamão, laranja, cidra, açúcar, ácido cítrico e conservante sorbato de potássio. Em pacote de 150gr.	Pacote	10	4,90	49,00
70	Gelatina em pó Características técnicas: gelatina em pó, com cor, odor e sabor característico e diversos sabores. Embalagens: Acondicionada em embalagem de intacta, vedada e limpa de 35gramas, com data de validade impressa no rótulo de forma legível.	Unidade	150	1,46	219,00
71	Gengibre raiz Limpo, tenro, íntegro, com casca lisa e brilhante. Coloração amarelada, sem machas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvido, com diâmetro horizontal entre 20 e 30mm. Embalagens de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Kg	5	9,06	45,30
72	Goiabada em massa ou pasta homogênea e de consistência que possibilite o corte. Obtido das partes comestíveis desintegradas da goiaba, com açúcar, isento de sujidades, larvas e parasitas, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios, acondicionado em saco plástico incolor atóxico, com 300gramas.	Unidade	170	3,79	644,30
73	Laranja Pêra Rio Características técnicas: Laranja Pêra Rio, grupo I, tipo especial. Devem apresentar características da variedade bem definida, estarem desenvolvidas e maduras, bem formadas, limpas, sadias, com coloração própria, livres de danos mecânicos, pragas e doenças. Embalagem: Embalados em embalagens plásticas transparentes atóxicas ou em monoblocos ou sacolas tipo rede.	Kg	550	2,39	1.314,50
74	Leite condensado, embalagem tetra pack de 395gr, contendo leite pasteurizado e/ou leite em pó, açúcar e lactose, sem gluten, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.	Unidade	120	3,99	478,80
75	Leite de coco integral Leite de coco natural, integral, homogeneizado, pasteurizado, para fins culinários. Embalagem de vidro, contendo 200ml.	Vidro	40	4,06	162,40
76	Leite em pó instantâneo Características técnicas: leite em pó integral, instantâneo. Embalagem: aluminizada, intacta, bem vedada, contendo 1 kg do produto.	Pacote	10	19,97	199,70
77	Leite integral longa vida - 1 litro Característica técnica: Fluido, processado em usina de beneficiamento através do sistema Ultra High Temperature (UHT), embalagem Tetra Pack ou Tetra Brinck Asseptic. Com sabor, cor e odor próprios. Deve ter certificado de Inspeção Municipal, estadual ou Federal. Embalagens: Embalado em caixa de 01 litro.	Litro	8600	2,84	24.424,00
78	Leite Integral zero lactose - 1 litro Característica técnica: Leite integral Zero Lactose, Ultra High Temperature (UHT) específico para intolerantes a lactose, embalado Tetra Pack. Com sabor, cor e odor próprios. Deve ter certificado de Inspeção Municipal, estadual ou Federal. Embalagens: Embalado em caixa de 01 litro.	Litro	560	3,81	2.133,60
79	Leite integral zero lactose - 500ml Característica técnica: Leite integral Zero Lactose, Ultra High Temperature (UHT) específico para intolerantes a lactose, embalado Tetra Pack. Com sabor, cor e odor próprios. Deve ter certificado de Inspeção Municipal, estadual ou Federal. Embalado em caixa de 500ml.	Unidade	200	2,74	548,00

80	Leite de soja líquido Característica técnica: Leite de soja para alunos com alergia á proteína do leite. Embalagem: Embalado em caixa de 1 litro.	Litro	50	5,58	279,00
81	Maçã fugi ou gala Características técnicas: Devem apresentar características próprias do cultivar bem definidas, bem formadas, limpas com coloração própria. A variedade a ser entregue dependerá da safra. Embalagem: Embalados em embalagens plásticas transparentes atóxicas e resistentes sacolas tipo rede.	Kg	400	4,06	1.624,00
82	Macarrão comum, tipo espaguete Características técnicas: Macarrão de sêmola de trigo, tipo espaguete. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade á pressão dos dedos. Embalagens: Acondicionado em embalagem contendo 500g.	Pacote	500	3,23	1.615,00
83	Macarrão comum, tipo parafuso Características técnicas: Macarrão de sêmola de trigo, tipo parafuso. Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade á pressão dos dedos. Embalagem: acondicionada em embalagem resistente, contendo 1kg.	Pacote	400	4,07	1.628,00
84	Macarrão comum, tipo cabelo de Anjo Características técnicas: Macarrão de sêmola de trigo, tipo cabelo de anjo para sopas. Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade á pressão dos dedos. Embalagem: Embalagem de 500g.	Pacote	300	3,89	1.167,00
85	Mamão formosa Características técnicas: Tamanho médio, pesando entre 1000 e 1500gr a unidade. Devem apresentar características da variedade bem definida, estar fisiologicamente desenvolvido e maduro. Devem estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Embalados caixas de monoblocos com proteção contra danos.	Kg	400	3,29	1.316,00
86	Margarina vegetal com sal e redução de lipídeos Características técnica: margarina cremosa, com redução de gorduras, e 0% gorduras. Deve possuir lacre de proteção e registro do produto no Ministério da Agricultura. Embalagem: Inteira, limpa e com lacre de proteção. Deve estar acondicionada em potes de 500gr.	Unidade	600	4,78	2.868,00
87	Margarina vegetal com sal, SEM LACTOSE Características técnica: Creme vegetal, enriquecido com vitaminas A, D e E, Ômega 3 e Ômega 6, SEM LACTOSE. Deve possuir lacre de proteção e registro do produto no Ministério da Agricultura. Embalagem: Inteira, limpa e com lacre de proteção. Deve estar acondicionada em potes de 250gr.	Unidade	100	5,89	589,00
88	Melancia Características técnicas: Devem apresentar características próprias do cultivar bem definidas, bem formadas, limpas com coloração própria, livre de danos mecânicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Sem necessidade de embalagens.	Kg	350	2,49	871,50
89	Mel Características gerais: Mel floral, isento de substâncias estranhas à sua composição normal, nem ser adicionado de corretivos de acidez. Não poderá apresentar espuma superficial. É proibida a adição de corantes, aromatizantes, espessantes, conservadores e edulcorantes de qualquer natureza, naturais e sintéticos. Aspecto:	Pote	40	20,30	812,00

	líquido denso, viscoso, translúcido ou parcialmente cristalizado. Cor: levemente amarelada a castanho escura. Sabor e odor: característico do produto. Embalagem: Embalagem plástica resistente e atóxica, com tamanho de 500gr.				
90	Milho de pipoca Características técnicas: Grãos íntegros. Embalagem com 500gr, hermeticamente vedada e resistente com data de fabricação e validade.	Pacote	400	2,64	1.056,00
91	Milho verde em conserva Características técnicas: Grão inteiro, imerso em líquido, com textura apropriada, tamanho uniforme e sem defeitos, isenta de sujidades e misturas de outra variedade, acondicionados em lata de 200 gramas hermeticamente fechada. A embalagem deve está íntegra, ausência de ferrugens, sem nenhum dano que altere as características do produto.	Lata	100	2,08	208,00
92	Mingau de arroz Características técnicas: Mistura para preparo instantâneo de mingau de arroz com fontes de vitaminas e minerais. Embalagens: Deve estar acondicionado em embalagem intacta e resistente, bem vedada e contendo 230gr.	Unidade	200	5,09	1.018,00
93	Mingau de aveia Características técnicas: Mistura para preparo instantâneo de mingau de aveia com fontes de vitaminas e minerais. Embalagens: Deve estar acondicionado em embalagem intacta e resistente, bem vedada e contendo 230gr.	Unidade	430	5,19	2.231,70
94	Moranga Cabotiá Características técnicas: Devem apresentar características do cultivar bem definida, estar desenvolvida e madura, bem formada, limpa, sadia, com coloração própria, livre de danos mecânicos, pragas e doenças. Devem estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparentes.	Kg	100	2,49	249,00
95	Noz moscada em pó, pacote de 20g	Pacote	10	4,36	43,60
96	Óleo de Soja tipo 1 Características técnicas: óleo refinado 100% natural. Embalagem: Embalado em embalagem Pet ou lata de 900 ml, identificada com rótulo impresso conforme a legislação vigente, com data de validade impressa no rótulo de forma legível.	Unidade	720	3,87	2.786,40
97	Orégano em tempero seco Características técnicas: Orégano tempero, seco, acondicionado em embalagem plástica transparente, contendo 50 gr, com data de validade impressa no rótulo de forma legível.	Pacote	135	3,39	457,65
98	Ovos Características técnicas: tipo especial, vermelho, fresco, tipo grande, pesando no mínimo 55 a 60gr por unidade. Deve ter Certificado de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal. O produto não deverá apresentar problemas com coloração. O produto deverá estar intacto. Embalagem: Embalagem primária deve ser descartável, fechada, com capacidade para 01 dúzia ou bandeja de 2,5 duzias, identificada com rótulo impresso conforme legislação vigente.	Dúzia	420	5,06	2.125,20
99	Ovo de codorna em conserva Ovo de codorna em conserva, inteiro, em conserva embalagem com peso líquido de 560g, em vidro, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 12 meses da data de entrega.	Vidro	20	12,43	248,60
100	Pão doce com farofa Características técnicas: Pão tipo doce com farofa de 50gr,	Kg	1500	12,53	18.795,00

	produzido com menos de 12 horas. Embalagem: Embalado com saco plástico próprio para alimentos, atóxico, constando a data de fabricação e validade e rotulado segundo a legislação vigente.				
101	Pão doce tipo hot dog Características técnicas: Pão tipo hot dog de 50gr, produzido com menos de 12 horas. Embalagem: Embalado com saco plástico próprio para alimentos, atóxico, constando a data de fabricação e validade e rotulado segundo a legislação vigente.	Kg	2500	12,94	32.350,00
102	Pão Francês Características técnicas: Pão tipo Francês ou d'água de 50gr, produzido com menos de 12 horas. Embalagem: Embalado com saco plástico próprio para alimentos, atóxico, constando a data de fabricação e validade e rotulado segundo a legislação vigente.	Kg	2100	9,67	20.307,00
103	Pão Francês integral Características técnicas: Pão tipo Francês ou d'água de 50gr, produzido com menos de 12 horas. Rico em fibras e grãos integrais. Embalagem: Embalado com saco plástico próprio para alimentos, atóxico, constando a data de fabricação e validade e rotulado segundo a legislação vigente.	Kg	500	13,33	6.665,00
104	Pão branco fatiado Para sanduíche, embalagem com 20 fatias, de boa qualidade com miolo branco e casca de cor dourada brilhante e homogênea. Serão rejeitados pães mal assados, queimados, amassados, achatados. Embalagem: Embalado com saco plástico próprio para alimentos, atóxico.	Pacote	250	7,56	1.890,00
105	Palmito em conserva inteiro Palmito em conserva tipo pupunha, inteiro, em conserva embalagem com peso líquido de 530g, em vidro, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 12 meses da data de entrega.	Vidro	20	12,13	242,60
106	Pratos descartáveis Prato descartável raso, pacote com 10 unidades.	Pacote	100	3,79	379,00
107	Peito de frango sem osso congelado Características técnicas: Aspecto rosada, sem escurecimentos ou manchas esverdeadas e odor característicos. Não deve apresentar sinais de descongelamento com grandes cristais embalado, amolecimento do produto ou presença de umidade. Deve ter certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagens: acondicionadas em pacotes de 1 Kg.	Kg	1500	10,83	16.245,00
108	Pepino em conserva Pepino em conserva, inteiro, em conserva embalagem com peso líquido de 530g, em vidro, com identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade mínimo de 12 meses da data de entrega.	Vidro	20	5,89	117,80
109	Pimentão verde Características técnicas: Classe média, tipo especial, pesando entre 70 a 140 gramas a unidade, devem apresentar as características do cultivar bem definidas. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparentes.	Kg	60	5,48	328,80
110	Pêssego em calda Preparado com frutas maduras, sãs, limpas, em metades com consistência própria, sem caroço. Frutas com cor, cheiro e sabor característico. Embalagem: lata com peso líquido de 800g, em perfeito estado de conservação, as latas não poderão estar amassadas. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de fabricação.	Lata	30	9,33	279,90
111	Presunto cozido resfriado Fatiado, tipo suíno, embalado em saco plástico incolor atóxico -	Pacote	240	4,18	1.003,20

	pcte 150gr, com registro no Ministério da Agricultura				
112	Pinhão Características técnicas: Sementes já tiradas da pinha, graúdas, uniformes. Sem presença de terra, folhas, falhas ou outras sujidades, nem vestígios de insetos ou gorgulhos. Sendo proibido acondicionar os pinhões em sacos de rafia ou qualquer embalagem onde foram utilizados fertilizantes. Embalagens: os pinhões devem vir acondicionados em sacos secos, limpos e sem umidade.	Kg	60	11,65	699,00
113	Polpa de suco concentrado Características técnica: Polpa da fruta congelada, de ótima qualidade, sabor característico a cada tipo de fruta. Sabores: variados, que estejam em safra. Embalagem: Integra atóxica com informações nutricionais, data de fabricação e validade.	Kg	1200	22,13	26.556,00
114	Polvilho azedo Embalagem de 01 kg, contendo data de fabricação e validade.	Kg	270	7,03	1.898,10
115	Queijo colonial Características técnicas: Queijo tipo colonial. Deve ter certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Aspecto: crosta firme, lisa, resistente, não pegajosa e sem manchas. Cor e odor: Característico. Consistência: exterior ou semi duro, com interior macio, de cremosidade média. Embalagem: Embalado em saco plástico atóxico ou rede própria, transparente e flexível, peças de 1000g a 2000g.	Kg	400	22,13	8.852,00
116	Queijo mussarela fatiado Características técnicas: Queijo tipo mussarela, já fatiado. Deve ter certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Aspecto: liso, resistente, não pegajosa e sem manchas. Embalado em saco plástico atóxico, com data de validade e fabricação.	Kg	300	21,63	6.489,00
117	Refrigerante Composto de água gasosa e xarope, vários sabores, embalados em garrafa pet de 2 litros.	Unidade	400	5,28	2.112,00
118	Repolho verde Características técnicas: com tamanho médio, pesando entre 1.200 e 2.200 gramas a unidade. Não serão permitidos defeitos nas verduras que afetem a sua formação e a sua aparência, estar livre de enfermidades e insetos, sem folhas envelhecidas, não estar danificada por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a aparência. Embalagem: acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparentes.	Unidade	340	3,23	1.098,20
119	Sal amoníaco Não deve apresentar sujidades e misturas inadequadas. Embalado em pacotes de 100 gr, data de validade impressa no rótulo de forma legível.	Pacote	100	3,86	386,00
120	Sal refinado iodado Características técnicas: Sal refinado iodado. Não deve apresentar sujidades e misturas inadequadas. Embalagem: Embalado em pacotes de 1Kg, com data de validade impressa no rótulo de forma legível.	Kg	320	1,44	460,80
121	Salsicha, tipo hot dog Características técnicas: Salsicha tipo hot dog congelada com certificado de inspeção Municipal, Estadual ou Federal. Consistência firme, cor e odor próprio. Não será tolerada a presença de manchas esverdeadas, pardacentas ou coloração sem uniformidade. Embalagem: Embalada em pacote de até 3 kg.	Kg	710	7,44	5.282,40
122	Tabletes de tempero, sabor caldo de galinha Caldo de galinha em cubos 57g, caixa com 6 unidades. A embalagem deve estar em perfeito estado de conservação, sem	Caixa	10	1,81	18,10

	amassamentos ou sinais de violação.				
123	Tempero verde Características técnicas: Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Embalados em sacos plásticos, resistentes, atóxicos.	Maço	100	2,01	201,00
124	Tomate Características técnicas: redondo, maduro, classe média ou grande. Deve apresentar as características do cultivar bem definidas, estar desenvolvido, bem formado, limpo, com coloração própria livres de danos mecânicos, pragas e doenças. Estar em perfeitas condições de conservação e maturação, livre de umidade externa anormal. Embalagem: Embalados em sacos plásticos, resistentes, atóxicos.	Kg	500	4,53	2.265,00
125	Vinagre de álcool Características técnicas: Vinagre de álcool. Embalagem: Garrafa plástica com capacidade de 900 ml, identificado com rótulo conforme a legislação vigente.	Unidade	250	1,62	405,00
126	Vinho Tinto de mesa Suave Vinho Tinto de mesa Suave em embalagem de 4,6L.	Garraão	9	41,30	371,70
TOTAL				R\$ 384.811,77	

1- As entregas devem ser feitas semanalmente em cada instituição. Porém no C.E.I, o pão hot dog, francês, doce com farofa e integral, as entregas deverão ser diárias (pela manhã cedinho).

- Escola de Educação Básica Municipal Eulália Oliveira de Bem - End.: Espigão Grande
- Escola de Educação Básica Municipal Nivaldo José Rosa (Antiga 12 de Maio) - End.: Centro
- Escola de Educação Básica Municipal Encruzo do Barro Vermelho - End.: Encruzo do Barro Vermelho
- C.E.I. Margareth Maria Tomasi Rocha - End.: Centro
- Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculo (SCFV) - End.: Estrada Geral Garajuva
- CRAS - End.: RUA Selda Soares da Silveira. Sala 01. Bairro: Vila Beatriz.
- Prefeitura Municipal de Maracajá - End.: Avenida Getúlio Vargas, 530 - Centro
- Departamento de Saúde - CEMASAS - Avenida João Carradore - Centro.
- Conselho Tutelar - End.: Rua João Carradore, 196 – Centro
- Parque Ecológico - Br-101, Rod. 700 Km 400.
- Convênio Rádio Patrulha - Rua José Zilli, s/n, Centro, Maracajá - SC

2- Condições de pagamento.

Pagamento a ser efetuado, 30 dias após recebimento da Nota fiscal.

3- Preço total da licitação.

Valor: 384.811,77

ANEXO II
AO EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL 070/2017

" M O D E L O "

RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA
C.N.P.J.
ENDEREÇO

DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO

Para fins de participação no Edital de **Pregão Presencial nº 070/2017**, declaramos para todos os fins de direito, que a nossa empresa não foi declarada inidônea e nem está suspensa em nenhum órgão público, Federal, Estadual ou Municipal, nos termos do Artigo 32 - Parágrafo 2º, da Lei Federal Nº 8.666/93, alterado pela Lei nº 9.648/98

Por ser expressão da verdade, firmamos a presente declaração.

_____, ____ de _____ de 20__ .

Carimbo da empresa e/ou identificação gráfica e assinatura devidamente identificada do representante legal da empresa licitante.

ANEXO III
AO EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 070/2017

" M O D E L O "

RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA
C.N.P.J.
ENDEREÇO

DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DO DISPOSTO NO INCISO XXXIII DO ART. 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL DE 1988.

Para fins de participação, no Edital de **Pregão Presencial Nº 070/2017**, em cumprimento com o que determina o Art. 27, inciso V, da Lei 8.666/93, declaramos para todos os fins de direito, que a nossa empresa não possui empregados menores de dezoito anos em jornada noturna, ou em locais insalubres ou perigosos; não possui em seus quadros empregados menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir dos quatorze anos.

Por ser expressão da verdade, firmamos a presente declaração.

_____, ____ de _____ de 20__ .

Carimbo da empresa e/ou identificação gráfica e assinatura devidamente identificadas do representante legal da empresa proponente.

ANEXO IV

ao edital de Pregão Presencial 070/2017

DECLARAÇÃO

(Pleno Atendimento aos Requisitos de Habilitação)

Prezados Senhores,

Empresa: _____, inscrito no
CGC/CNPJ nº _____ por intermédio de seu representante legal o(a)
Sr(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº
_____ e do CPF nº _____, DECLARA, para fins do disposto no
Edital de Pregão Presencial nº 070/2017, que Atende Plenamente aos Requisitos de Habilitação, conforme exigido pelo
inciso VII, do art. 4º, da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002.

Datado aos _____ dias de _____ de _____.

Assinatura, Nome, Cargo e Função
(Proprietário, Sócio ou Representante Legal da Empresa)

ANEXO V
PREGÃO PRESENCIAL Nº 070/2017

Credenciamento

Através da presente, credenciamos o(a) Sr.(a) _____
_____, portador(a) da Cédula de Identidade nº _____
_____ e CPF sob nº _____, a participar da Licitação instaurada
pelo Município de Maracajá/SC., na modalidade PREGÃO PRESENCIAL, na qualidade de REPRESENTANTE LEGAL,
outorgando-lhe poderes para pronunciar-se em nome da empresa
_____, inscrita sob o CNPJ
nº _____ bem como formular propostas/lances verbais, recorrer e praticar
todos os demais atos inerentes ao certame.

_____, em ____ de ____ de 20 ____.

Carimbo e assinatura do credenciante.

ANEXO VI
ao EDITAL DE LICITAÇÃO PREGÃO PRESENCIAL Nº 070/2017

MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

Apresentamos e submetemos a apreciação de Vossas Senhorias nossa proposta de preços, acatando todas as especificações consignadas no edital de licitação **Pregão Presencial nº 070/2017** e seus anexos, conforme abaixo:

EMPRESA:	
ENDEREÇO:	TEL.:
CIDADE:	INSC. MUNIC.:
CNPJ:	INSC. EST.:
UF:	

ITEM	DESCRIÇÃO	QTDE	UNID	MARCA	VALOR UNIT (R\$)	TOTAL (R\$)

Valor Global Total:.....R\$ XXXXXX (xx)

Complementação:

1) Nos preços propostos já estão incluídas todas as despesas com frete/transporte, seguro, bem como todos os impostos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, deslocamentos de pessoal, materiais e equipamentos necessários para fornecimento / entrega dos produtos, garantia e quaisquer outros que incidam ou venham a incidir sobre o objeto contratado.

VALIDADE DA PROPOSTA: _____ (no mínimo, 60 (sessenta) dias, contados da data-limite para a entrega das propostas).

LOCAL e DATA:

**NOME – CPF E ASSINATURA DO
REPRESENTANTE DA EMPRESA**

ANEXO VII AO EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL 070/2017

MINUTA CONTRATUAL

CONTRATO Nº XXX/ /20XX

TERMO DE CONTRATO QUE ENTRE SI FAZEM DE UM LADO O MUNICÍPIO DE MARACAJÁ E DE OUTRO A EMPRESA **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, NOS TERMOS DA LEI 8.666/93.

Preâmbulo

O MUNICÍPIO DE MARACAJÁ, com sede na Avenida Getulio Vargas, nº 530, Centro, Maracajá-SC, inscrito no Cadastro Geral de Contribuintes/MF sob o No. 82.915.026/0001-24, neste ato representado pelo Sr. **ARLINDO ROCHA**, Prefeito Municipal, portador da Cédula de Identidade nº 1.975.650, expedida pelo SSP de SC, e inscrito no CPF sob o nº 594.699.279-15, doravante denominada **CONTRATANTE** e a empresa **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, estabelecida na XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, inscrita no CNPJ/MF sob o Nº XXXXXXXXXXXXXXX, doravante denominada **CONTRATADA**, representada neste ato pelo seu XXXXXXXXXXXX, Sr. XXXXXXXXXXXX, representante legal, portador da Cédula de Identidade RG nº XXXXXXXXXXXXXXX e inscrito no CPF sob o nº XXXXXXXXXXXXXXX, decorre do Processo de Licitação - Modalidade: Edital de **Pregão Presencial Nº 070/2017** Solicitação de licitação **070/2017, processo administrativo nº XXXXXXX** - Homologado em **XX/XX/20XX**, que passa a integrar este contrato independentemente de transcrição, juntamente com a proposta da CONTRATADA. Sujeitam-se as partes às disposições da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e demais legislações pertinentes, com suas posteriores alterações, mediante as cláusulas e condições seguintes:

Cláusula Primeira - Do Objeto

1. O presente Instrumento tem por objetivo a aquisição de produtos alimentícios para a rede municipal de ensino (escolas e C.E.I), serviço de convivência e fortalecimento de vínculo – SCFV, CRAS, conselho tutelar, convênio radio patrulha, parque ecológico, departamento de saúde e centro administrativo da prefeitura municipal de maracajá, para o exercício de 2018, de acordo com a proposta da contratada, edital e anexos que fazem parte integrante deste instrumento.

Cláusula Segunda - Do Prazo, Condições e Local de Entrega

1. Os produtos serão requisitados durante o ano letivo de 2018, de acordo com as necessidades do Município, e deverão ser entregues perante solicitação da secretaria, **semanalmente**. Quanto aos produtos pão hot dog, pão francês, pão integral e pão doce com farofa, devem ser entregues diariamente. Todos os produtos deverão ser entregues em perfeito estado de conservação e com as respectivas garantias de validade de consumo, em horário a ser estabelecido, conforme o produto, através do Departamento de Educação.

1.1. locais de entrega:

- Escola de Educação Básica Municipal Eulália Oliveira de Bem - End.: Espigão Grande.
- Escola de Educação Básica Municipal Nivaldo José Rosa (Antiga 12 de Maio) - End.: Centro.
- Escola de Educação Básica Municipal Encruzo do Barro Vermelho - End.: Encruzo do Barro Vermelho.
- C.E.I. Margareth Maria Tomasi Rocha - End.: Centro.
- Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculo (SCFV) - End.: Estrada Geral Garajuva.
- CRAS - End.: RUA Selda Soares da Silveira. Sala 01. Bairro: Vila Beatriz.
- Prefeitura Municipal de Maracajá - End.: Avenida Getúlio Vargas, 530 – Centro.
- Departamento de Saúde - CEMASAS - Avenida João Carradore - Centro.
- Conselho Tutelar - End.: Rua João Carradore, 196 – Centro.
- Parque Ecológico - Br-101, Rod. 700 Km 400.
- Convênio Rádio Patrulha - Rua José Zilli, s/n, Centro, Maracajá – SC.

2. As quantidades informadas no objeto são estimativas, para o consumo até o final do ano de **2018**;

3. Sendo o regime de execução do contrato por preços unitários e o quantitativo informado mera estimativa do consumo, a aquisição dos produtos será realizada de acordo com as necessidades, sendo objeto de faturamento e pagamento os quantitativos efetivamente fornecidos;

4. As entregas devem ser feitas semanalmente em cada escola. Quanto aos produtos pão hot dog, pão francês, pão integral e pão doce com farofa, devem ser entregues diariamente.

Cláusula Terceira - Da Aceitação e do Controle de Qualidade

1. Os produtos somente serão considerados devidamente aceitos após analisados e aprovados pelo órgão competente do Município, com base nas exigências previstas no Edital e de acordo com a proposta da CONTRATADA, que independentemente de transcrição fazem parte integrante deste Termo Contratual.

2. Todos os produtos rejeitados deverão ser pronta e imediatamente substituídos pela CONTRATADA, dentro das especificações, qualidade e quantidade exigidas, sem qualquer ônus para o CONTRATANTE, independente de qualquer circunstância de local de entrega ou recebimento.

Cláusula Quarta - Da vigência:

1. O período de vigência do presente contrato será até 31/12/2017, contados a partir da data de assinatura, ou até terminar as quantidades previstas, o que ocorrer primeiro.

Cláusula Quinta - Do Preço

1. A CONTRATANTE pagará a CONTRATADA, os valores unitários propostos que são:

item	Descrição dos materiais	unid.	quant	marca	V. unit. R\$	V. total R\$

2. Os preços especificados são absolutamente líquidos, já com todas as despesas com impostos, taxas, frete/transporte, seguro, etc.

3. É vedado a CONTRATADA pleitear qualquer adicional de preços por faltas ou omissões que por ventura venham a ser contratadas em sua proposta ou, ainda decorrentes das variações das quantidades previstas no parágrafo 1º do Art 65 da Lei nº 8.666/93.

Cláusula Sexta - Da Forma e Condições de Pagamento

1. O pagamento será efetuado após a entrega dos produtos, em até 30 (trinta) dias, contados da atestação da nota fiscal/fatura, por Ordem Bancária de Crédito, em conta corrente, na agência e estabelecimento bancário a serem especificadas pela CONTRATADA na nota fiscal/fatura, observando a ordem cronológica estabelecida no art. 5º da Lei nº 8.666/93.

1.1 A aprovação da Nota Fiscal se dará mediante o "CERTIFICO" pelo responsável do órgão competente do CONTRATANTE, autorizado para o recebimento, devidamente assinado, datado e com aposição do respectivo carimbo funcional.

1.2. A CONTRATADA deverá destacar na nota fiscal/fatura, além do número e a data de assinatura do contrato, os dados bancários: Banco, Agência e nº Conta-Corrente.

1.3. O prazo de pagamento previsto no item acima, só vencerá em dia de expediente normal, na cidade de Maracajá-SC, postergando-se, em caso negativo, para o primeiro dia útil

2. A CONTRATADA deverá exibir nas datas de liquidação, obrigatoriamente, o recolhimento relativos a Seguridade Social (CND do INSS), do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (CRF do FGTS) e Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, devidamente atualizados, sob pena do órgão competente do CONTRATANTE sustar o pagamento respectivo e/ou pagamentos subseqüentes, sustação essa que só será liberada mediante apresentação dos mesmos.

2.1. O não cumprimento do subitem acima não poderá ser considerado como atraso de pagamento, e em conseqüência, não cabendo ao CONTRATANTE qualquer ônus financeiro.

3. Havendo atraso no pagamento incidirá sobre o valor devido pelo CONTRATANTE a atualização financeira até a data do efetivo pagamento, calculada pro-rata die pelo índice estabelecido pelo Governo Federal, exceto se as ocorrências forem de responsabilidade da CONTRATADA.

4. O CONTRATANTE não efetuará aceite de títulos negociados com terceiros, isentando-se quaisquer conseqüências surgidas e responsabilizando a CONTRATADA por perdas e danos em decorrência de tais transações.

5. O CONTRATANTE não pagará juros de mora por atraso de pagamento referente a serviços com ausência total ou parcial de documentação hábil ou pendente de cumprimento de quaisquer cláusulas constantes do contrato.

6. Os quantitativos dos produtos determinados neste contrato, para efeito de pagamento, deverão ser considerados apenas como previstos, não importando em obrigação do CONTRATANTE, de autorizar seu fornecimento integral, respeitados os limites de acréscimo e/ou supressão previstos no art. 65, parágrafo 1º, da Lei Nº 8.666, de 21 de Junho de 1993 e demais alterações posteriores.

Clausula Sétima - Do Reajuste de Preço

1. O preço proposto será irrealizável consoante dispõe o artigo 65 da lei 8.666/93 e parágrafo 1º, do artigo 2º, da Lei nº 10.192, 14 de fevereiro de 2001.

Cláusula Oitava - Da Dotação Orçamentária

1. A despesa do objeto deste contrato correrá pelas seguintes dotações orçamentárias para o exercício de 2018:

Manutenção da Secretaria de Administração e Finanças

3.3.90.00.00.00.00.00.0080

Manutenção do Convênio Rádio Patrulha

3.3.90.00.00.00.00.00.0080

Manutenção do Conselho Tutelar

3.3.90.00.00.00.00.00.0080

Manutenção da Merenda Escolar

3.3.90.00.00.00.00.00.0080

3.3.90.00.00.00.00.00.0108

Atenção as Famílias

3.3.90.00.00.00.00.00.0080

3.3.90.00.00.00.00.00.0223

Manutenção e Assistência Médica e Odontológica

3.3.90.00.00.00.00.00.0103

Manutenção do Parque Ecológico

3.3.90.00.00.00.00.00.0080

Cláusula Nona - Do Valor

1. O valor global estimado deste contrato é de: **R\$ XXXXXXXXX (XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX)**

Cláusula Décima - Da Execução

1. Este Contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei, respondendo cada uma pelas conseqüências de sua inexecução total ou parcial.

2. A **CONTRATADA** é responsável pelos danos causados diretamente à **CONTRATANTE** ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão interessado.

Cláusula Décima Primeira - Da Alteração Contratual

1. Este contrato poderá ser alterado, com as devidas justificativas, nos seguintes casos:

1.1. Unilateralmente pela CONTRATANTE

a) quando houver modificação dos serviços ou das especificações, para melhor adequação aos seus objetivos;

b) quando necessária a modificação do valor contratual em decorrência de acréscimo ou diminuição quantitativa de seu objeto, nos limites permitidos no Parágrafo 1º. do Artigo 65 da Lei No. 8.666.

1.2. Por acordo das partes:

a) quando conveniente a substituição da garantia de execução;

b) quando necessária a modificação do regime de execução do serviço, bem como do modo de fornecimento, em face de verificação técnica da inaplicabilidade dos termos contratuais originários;

c) quando necessária a modificação da forma de pagamento, por imposição de circunstâncias supervenientes, mantido o valor inicial atualizado, vedada a antecipação do pagamento com relação ao cronograma financeiro fixado sem a correspondente contraprestação do serviço.

2. A CONTRATADA fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais os acréscimos ou supressões que se fizerem necessárias, respeitando os termos do Parágrafo 1º. do Artigo 65 da Lei No. 8.666/93.

Cláusula Décima Segunda - Da fiscalização do contrato

1.A execução do contrato será acompanhada e fiscalizada por um ou mais servidores representantes do Município de Maracajá/SC., especialmente designados pelo Prefeito.

2.A fiscalização será exercida no interesse do Município de Maracajá/SC., e não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades, e, na sua ocorrência, não implica co-responsabilidade do Poder Público ou de seus agentes e prepostos.

3. Estando o produto em conformidade, os documentos de cobrança deverão ser atestados pela fiscalização do contrato e enviados ao Departamento Financeiro, para o devido pagamento.

Cláusula Décima Terceira - Das Penalidades e sanções

1. O licitante que, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução do seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a Administração e será suspenso do cadastro de fornecedores do Município pelo prazo de até 5 (cinco) anos ou enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato e das demais cominações legais.

2. No caso de atraso injustificado por parte do contratado na execução do contrato, a partir do primeiro dia, o mesmo sujeitar-se-á à multa de mora de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) ao dia, sobre o valor inadimplente, que não excederá a 20% (vinte por cento) do montante, que será descontado dos valores eventualmente devidos pelo Município, ou ainda, quando for o caso, cobrados administrativamente ou judicialmente.

3. Pela inexecução total ou parcial do objeto do contrato, além do disposto no item 1 e 2, estará o contratado sujeito às seguintes sanções:

a) advertência;

b) multa de até 20% (vinte por cento) sobre o valor do contrato;

c) suspensão temporária de licitar e contratar com o Município pelo período de até 02 (DOIS) anos consecutivos;

4. O valor das multas aplicadas deverá ser recolhido no prazo de 5 (cinco) dias, a contar da data da notificação. Se o valor da multa não for pago, ou depositado, será automaticamente descontado do pagamento a que a Contratada fizer jus. Em caso de inexistência ou insuficiência de crédito da Contratada, o valor devido será cobrado administrativamente e/ou judicialmente.

Cláusula Décima Quarta - Dos Recursos Administrativos

1. Da penalidade aplicada caberá recurso por escrito, no prazo de 05 (cinco) dias úteis da notificação, a autoridade superior aquela que aplicou a sanção, ficando sobrestada a mesma até o julgamento do pleito, nos termos do artigo 109 da Lei No. 8.666/93.

Cláusula Décima Quinta - Da Rescisão

1.1. O presente Termo Contratual poderá ser rescindido por qualquer uma das partes contratantes, mediante Aviso Prévio, e desde que seja feito com uma antecedência mínima de 30 (trinta) dias.

1.2. O presente Instrumento considerar-se-á rescindido de pleno direito, independentemente de qualquer notificação, que judicial ou extrajudicial, uma vez verificada a ocorrência de uma dos seguintes eventos:

a) falência ou pedido de concordata da **CONTRATADA**;

b) a dissolução da sociedade ou falecimento do **CONTRATADO**, se for firma individual ou pessoa física;

c) a insolvência da **CONTRATADA**, caracterizada pelo protesto de títulos;

d) o não cumprimento de qualquer das Cláusulas do presente Termo de contrato, desde que não tomadas as devidas providências dentro de 30 (trinta) dias, a contar do envio, pela **CONTRATANTE**, da notificação de tal evento;

e) a subcontratação, do objeto deste contrato, sem prévia autorização da **CONTRATANTE**.

1.3. A rescisão contratual, nos casos acima especificados acarretará a **CONTRATADA**;

- a) responsabilidade financeira pelos prejuízos causados a **CONTRATANTE**;
- b) retenção dos créditos decorrentes do Contrato, até a apuração dos prejuízos causados a **CONTRATANTE**, a seus servidores ou a terceiros.

Cláusula Décima Sexta - Partes Integrantes

1. Fazem parte integrante do presente Contrato, a Proposta da CONTRATADA e todos os elementos apresentados que tenham servido de base para julgamento do Edital de **Pregão Presencial Nº 070/2017**, seus anexos, bem como as condições estabelecidas neste instrumento e seus anexos, se houver, independentemente de transcrição.

1.1. Ficam, também fazendo parte deste Contrato, as Normas vigentes, Instruções, Ordens de Serviço e mediante Termo de Aditamento, quaisquer modificações que venham a ser necessárias durante a sua vigência.

Cláusula Décima Sétima - Do Foro

1. As dúvidas e/ou divergências contratuais, desde que não previstas expressamente no respectivo contrato e que não extrapolem os limites da Lei, poderão ser solucionados amigavelmente.

2. Elegem as partes contratadas o Foro Privativo da Vara de Feitos da Fazenda Pública desta Cidade, para dirimir todas e quaisquer questões oriundas deste contrato, renunciando expressamente a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

3. E, por assim estarem justas e contratadas, as partes por seus representantes legais assinam o presente feito em 02 (duas) vias de igual teor e forma para um só e jurídico efeito, perante as testemunhas abaixo assinadas, a tudo presentes.

Maracajá, XX de XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX de 200X

MUNICÍPIO DE MARCAJÁ

ARLINDO ROCHA

Prefeito Municipal

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

TESTEMUNHAS:

Nome: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

CPF: XXXXXXXXXXXXXXXXX

Nome: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

CPF: XXXXXXXXXXXXXXXXX