

**PROCESSO LICITATÓRIO Nº 55/2015
PREGÃO PRESENCIAL**

O MUNICÍPIO DE MARACAJÁ, inscrita no CNPJ sob o nº 82.915.026/0001-24, com sede na Avenida Getúlio Vargas, 530, no centro do município de Maracajá, comunica que fará realizar licitação, na modalidade de Pregão Presencial, pelo tipo de licitação **menor preço por item**, pelo regime de execução do contrato de fornecimento por preços unitários, regida pela Lei nº 10.520/02 e subsidiariamente pela Lei Federal nº 8.666/93, para a aquisição parcelada de gêneros alimentícios, para o período de janeiro a julho de 2015.

LOCAL DE ENTREGA DOS ENVELOPES: DEPARTAMENTO DE COMPRAS E LICITAÇÕES DA PREFEITURA MUNICIPAL DE MARACAJÁ, SITO A AVENIDA GETÚLIO VARGAS, 530 - CENTRO – MARACAJÁ/SC.

**DATA DE ENTREGA DOS ENVELOPES: Até 11/01/2015
HORÁRIO: Até 14:00 horas**

**DATA DE ABERTURA DOS ENVELOPES: Dia 11/01/2015
HORÁRIO: As 14:15 horas**

1 - DO OBJETO:

1.1. A presente licitação tem por objetivo a aquisição parcelada de gêneros alimentícios para alimentação escolar dos alunos da rede municipal de ensino e Peti, para manutenção das atividades do CRAS – Centro de Referência da Assistência Social, do Conselho Tutelar e das atividades da Melhor Idade, manutenção da Administração Municipal e para alimentação dos animais do parque ecológico, durante o período de Janeiro a Julho de 2016, conforme especificações constantes do anexo I que integra este edital.

1.1.1. As quantidades informadas no objeto são estimativas, para o consumo ao longo do período de Janeiro a Julho de 2016;

1.1.2. As entregas deverão ser realizadas, conforme consta no Anexo I deste Edital.

1.1.3. Os produtos deverão se apresentar com suas características originais, com o devido registro nos órgãos competentes, em embalagem adequada dentro das normas vigentes, de acordo com as especificações do objeto, sob pena de devolução, devendo a Contratada providenciar a substituição no prazo de até 24 horas;

1.1.4. Quando da entrega, no caso de falta do produto cotado no mercado, a Contratada poderá solicitar a substituição, reservando-se o Município o direito de aceitar ou indicar outra marca do produto, com as mesmas características, de igual ou superior qualidade;

1.1.5. Sendo o regime de execução do contrato por preços unitários e o quantitativo informado mera estimativa do consumo, o fornecimento será realizado de acordo com as necessidades do Município, sendo objeto de faturamento e pagamento os quantitativos efetivamente fornecidos.

2 - DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO:

2.1. Poderão participar desta Licitação todos os interessados que atendam as seguintes condições:

a) preencham os requisitos legais para o exercício da atividade objeto do presente certame;

b) apresentem a declaração na forma do subitem 3.2 deste edital.

2.2. Não poderão participar da presente licitação:

a) empresas sob processo de falência ou concordata, salvo se em recuperação judicial;

b) empresas reunidas sob a forma de consórcio ou quaisquer outras modalidades de associação;

c) empresas que, na data designada para a apresentação da documentação e das propostas, estejam suspensas de participar de licitações e/ou impedidas de contratar com a Administração, ou tenham sido declaradas inidôneas por qualquer órgão da Administração Pública, não tendo sido ainda reabilitadas.

3 - DA ENTREGA DA DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO E DOS ENVELOPES DA PROPOSTA DE PREÇOS E DE DOCUMENTAÇÃO

3.1. Os dois envelopes (proposta de preços e habilitação), e os documentos (apresentados fora dos envelopes), que são: declaração de cumprimento dos requisitos de habilitação, a certidão simplificada da Junta Comercial do Estado para comprovação do seu enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte (se for o caso) e os documentos de credenciamento previsto no subitem 6.2 deverão ser entregues no início da sessão de abertura dos envelopes e julgamento, conforme data e horário estabelecido no preâmbulo deste edital.

3.1.1. A entrega também poderá ser efetuada na forma abaixo:

a) no Departamento de Compras e Licitações da Prefeitura, no endereço estabelecido no preâmbulo deste edital, até a hora e data determinadas no preâmbulo deste edital;

b) através dos Correios, desde que entregues no Departamento de Compras e Licitações da Prefeitura até a data e hora definidas no preâmbulo deste Edital. Neste caso, os envelopes nº 01 (proposta de preços) e nº 02 (habilitação) e, ainda, a declaração prevista no subitem 3.2 e a certidão (se for o caso) previstas no subitem 3.3 deverão estar dentro de um terceiro envelope, postado para o seguinte endereço e identificação: Prefeitura Municipal de Maracajá, Avenida Getúlio Vargas, 530, centro – Maracajá/SC, CEP – 88915-000. A/C Pregoeiro do Processo Licitatório nº 55/2015 - Pregão Presencial.

3.1.1.1. Não havendo representante devidamente credenciado na sessão de abertura dos envelopes e julgamento, acarretará no impedimento do licitante participar da fase de lances e de exercer o direito de recurso.

3.2. A declaração de cumprimento dos requisitos de habilitação deverá ser datilografada ou digitada, preferencialmente em papel timbrado e nela deverá constar o nome do licitante, endereço, CNPJ, a declaração de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação exigidos no título 5 do Processo Licitatório nº 55/2015 - Pregão Presencial, o nome e assinatura do responsável, podendo utilizar-se do modelo **anexo II** a este Edital

3.2.1. Em caso de não apresentação da declaração citada no item anterior, poderá ser preenchida, através de formulário (**anexo II**), fornecido pelo Pregoeiro na própria Sessão Pública, que será assinado por pessoa presente com poderes para tal. Ou, ainda, poderá ser entregue na Sessão Pública caso esteja em poder de pessoa presente;

3.3. As microempresas e empresas de pequeno porte que quiserem postergar a comprovação da regularidade fiscal para o momento da assinatura do contrato e ter preferência no critério de desempate quando do julgamento das propostas, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, deverão apresentar no credenciamento a certidão simplificada da Junta Comercial do Estado, emitida em até 90 dias da data da entrega dos envelopes, para comprovação do seu enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte.

3.4. Os envelopes deverão estar fechados de forma a não permitir sua violação, com a seguinte identificação:

3.5. Na data, horário e local definidos, o Pregoeiro vai declarar aberta a sessão e receberá os envelopes contendo a proposta de Preços (envelope 01) e documentos de habilitação (envelope 02), e ainda, a declaração de que trata o subitem 3.2 e a certidão (se for o caso) de que trata o subitem 3.3 deste Edital.

3.6. Não poderão participar desta licitação e nem serão consideradas licitantes as empresas que

entregarem o envelope após o horário estabelecido ou não entregarem a declaração de cumprimento dos requisitos de habilitação.

4 - DA PROPOSTA DE PREÇOS (ENVELOPE Nº 01)

4.1. A proposta deverá ser apresentada em formulário próprio, em 01 (uma) via, no idioma oficial do Brasil, sem entrelinhas, emendas, rasuras ou borrões que afetem sua idoneidade, devidamente identificadas todas as folhas com o número de inscrição no CNPJ ou timbre impresso da empresa, assinadas e rubricadas em todas as folhas pelo representante legal, contendo as seguintes informações:

a) Razão social do licitante, a modalidade e o número desta licitação, telefone, fax e e-mail para contato, se houver, número da conta corrente bancária, agência e banco. Os dados referentes à conta corrente, banco e agência poderão ser informados na fase de contratação;

b) Nome do responsável pela proposta, R.G. CPF, sua função e/ou cargo na empresa, tudo de modo legível.

c) Especificação do objeto cotado, com a marca/modelo e/ou fabricante dos bens;

d) O valor unitário e total, por item, em reais (R\$), com no máximo duas casas decimais para os valores unitários, incluindo toda e qualquer despesa que incida sobre o objeto, valor total da proposta em reais (R\$) e por extenso;

e) O prazo de validade da proposta, que não poderá ser inferior a 60 dias;

f) Apresentar, anexo à proposta em formulário, Pen Drive/e ou cd, Arquivo auto cotação extraído do sistema desta Prefeitura.

4.1.1. Na omissão dos prazos de execução, pagamento e validade da proposta, serão considerados os constantes do edital e na divergência entre o preço unitário e total, prevalecerá o preço unitário.

4.2. As propostas serão irrevogáveis e irrenunciáveis, na forma da lei.

4.3. Cada licitante poderá apresentar apenas uma proposta de preços.

4.4. A proposta poderá ser apresentada para um item ou para tantos quantos sejam de conveniência da licitante, dentro dos quantitativos máximos previstos no objeto deste edital;

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

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

4.7. 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.

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

4.9. As propostas porventura sem data serão consideradas emitidas na data da sessão de abertura das mesmas.

5 - DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO (ENVELOPE Nº 02):

5.1. Para fins de habilitação, os licitantes deverão apresentar os seguintes documentos:

Se o Licitante for Pessoa Jurídica:

a) Comprovante de regularidade Fiscal Relativos aos Tributos Federais e à Dívida ativa da União, conforme Portaria Conjunta RFB/PGFN nº 1.751 de 02/10/2014;

b) Comprovante de regularidade para com o FGTS;

c) Comprovante de regularidade fiscal com a Fazenda Estadual;

d) Comprovante de regularidade fiscal com a Fazenda Municipal da sede de domicílio do licitante;

e) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT

f) Declaração de que a empresa não emprega menores de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre nem menor de 16 anos de idade, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos, conforme disposto no inciso XXXIII, do art. 7º da Constituição Federal, emitido pela Delegacia Regional do

Trabalho ou pelo próprio licitante, conforme **anexo III** a este Edital;

g) prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica - CNPJ;

h) apresentar ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;

Se o licitante for Pessoa Física:

a) Carteira de Identidade;

b) Prova de inscrição no Cadastro de Pessoa Física – CPF

c) Comprovante de Produtor Rural

5.2. Os documentos de habilitação relacionados acima deverão estar válidos e em vigor na data da sessão de abertura de envelopes e julgamento, apresentados em original ou cópia autenticada em cartório competente ou publicação em órgão de Imprensa Oficial, ou, ainda, cópias obtidas na internet, desde que possam ter a sua autenticidade e veracidade confirmadas pelo mesmo meio.

5.3. Para os documentos de regularidade fiscal que não apresentarem prazo de validade, considerar-se-á 90 (noventa) dias a partir da data de emissão.

5.4. A documentação de habilitação deverá ser apresentada em nome da licitante que será responsável pela execução do contrato e faturamento, com o mesmo número do CNPJ e endereço. Serão aceitos documentos com a mesma razão social, porém CNPJ e endereço diverso quando os mesmos tiverem validade para todas as filiais e matriz.

5.5. O Licitante que entender estar desobrigado de apresentar qualquer documento de habilitação deverá demonstrar esta situação, juntando o respectivo comprovante.

6 - DO CREDENCIAMENTO DOS REPRESENTANTES E ABERTURA DOS ENVELOPES DAS PROPOSTAS DE PREÇOS

6.1. A sessão de abertura dos envelopes e julgamento vai ocorrer no setor na sala de Licitações e Compras da Prefeitura, no endereço, data e hora, estabelecidos no preâmbulo deste Edital.

6.2. Para fins de credenciamento, o representante do Licitante entregará ao pregoeiro:

a) cópia do documento de identidade de fé pública (será aceito o RG – Carteira de Identidade Civil ou documento de identidade expedido por órgão de registro profissional);

b) se procurador, procuração pública ou particular (**acompanhada de cópia autenticada do contrato social da empresa**), com poderes específicos para representar a empresa em licitações em todas as suas fases e em todos os demais atos, em nome da licitante, podendo utilizar-se do modelo, **anexo IV** deste Edital;

c) se dirigente/proprietário, cópia autenticada do contrato social, estatuto ou ata de eleição do dirigente da licitante.

(Obs.: os documentos de credenciamento previstos neste subitem não devem estar dentro dos envelopes de habilitação ou proposta).

6.3. O representante credenciado é o único autorizado a intervir em todas as fases do procedimento licitatório, respondendo, para todos os efeitos, por seu representado.

6.4. A não apresentação ou incorreção de quaisquer documentos de credenciamento não impedirá a participação do licitante no presente certame, entretanto, ficará o suposto representante, impedido de praticar quaisquer atos durante o processo em nome do licitante.

6.5. No decorrer da sessão poderá haver substituição do representante, desde que haja o credenciamento do novo representante na forma do subitem 6.2 deste edital.

6.6. Cada representante credenciado poderá representar apenas um licitante.

6.7. Após o credenciamento serão verificadas a declaração de que trata o subitem 3.2 e a certidão (se for o caso) de que trata o subitem 3.3 deste Edital e em seguida, abertos os envelopes contendo a proposta de preços, com a rubrica pelo Pregoeiro e pelos representantes de todos licitantes.

7 - DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS DE PREÇOS, DA HABILITAÇÃO E DE EVENTUAIS RECURSOS

7.1. O julgamento das propostas de preços e da habilitação, a classificação final e o exame preliminar dos recursos caberão ao Pregoeiro designado para este fim.

7.1.1. O objeto desta licitação será adjudicado ao(s) licitante(s) que, satisfeitas as condições do edital, apresentar o **menor preço por item**.

7.2. O Pregoeiro abrirá os envelopes da proposta de preços e efetuará o julgamento preliminar, com a desclassificação das propostas que não atenderem as exigências estabelecidas neste edital, sem a verificação da aceitabilidade do preço.

7.3. Após, o pregoeiro classificará o licitante com a proposta de menor preço, bem como aqueles com preços até 10% superiores àquele de menor preço para fazer lances verbais e sucessivos, até a proclamação do vencedor.

7.3.1. Caso não forem verificadas no mínimo 03 propostas de preço nas condições definidas no subitem 7.3 e com representante credenciado na sessão, serão classificadas as melhores propostas subsequentes, até selecionar 03, qualquer que seja o seu valor, para a fase de lances.

7.4. Na seqüência, terá início à etapa de lances verbais, os quais deverão ser formulados pelo preço unitário do item, iniciando-se por aquele que tiver sido classificado com o maior valor e seguindo em ordem decrescente até o menor valor, em rodadas sucessivas, até que não haja mais lances.

7.4.1. Caso duas ou mais propostas estejam com preços iguais, à ordem para a etapa de lances verbais será definida por sorteio.

7.4.2. Os lances deverão ter valores distintos e decrescentes em relação ao menor lance anteriormente apresentado.

7.4.3. Aquele que renunciar a apresentação de lance na forma do subitem 7.4.2, poderá registrar seu preço final, todavia ficará impedido de participar das próximas rodadas de lances verbais.

7.4.4. Encerrados os lances verbais pelo desinteresse dos licitantes, as ofertas serão ordenadas pelo critério de menor preço.

7.4.5. Não poderá haver desistência dos lances verbais ofertados, sujeitando-se o licitante desistente às penalidades constantes no subitem 8.1 deste Edital.

7.5. Imediatamente após a etapa de lances, ocorrendo à participação de microempresa ou empresa de pequeno porte com entrega do documento previsto no subitem 4.1.2, o Pregoeiro verificará a ocorrência de eventual empate, nos termos da Lei Complementar nº 123/06.

7.5.1. É considerado empate quando as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 5% superiores à proposta mais bem classificada não enquadrada como microempresa ou empresa de pequeno porte.

7.6. No caso de empate nos termos do subitem 7.5.1, será oportunizado à microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame no prazo máximo de 5 minutos após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão, sendo que, exercida a oportunidade a que se refere este subitem, sua proposta será classificada em 1º lugar.

7.6.1. Verificando-se valores iguais nas propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que estejam enquadradas na situação prevista no subitem 7.5.1, a primeira a apresentar oferta será decidida por sorteio a ser realizado pelo Pregoeiro.

7.6.2. Caso a microempresa ou empresa de pequeno porte recusar o benefício previsto no subitem 7.6, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese do subitem 7.5.1, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.

7.6.3. Não verificada a hipótese prevista no subitem 7.5 ou não exercida o direito previsto no subitem 7.6, será classificada em 1º lugar a proposta originalmente vencedora do certame.

7.7. Findos os lances verbais e aplicado o critério de desempate nos termos dos subitens 7.5 e 7.6, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade do valor apresentado, decidindo motivadamente a respeito.

7.7.1. Nesta etapa, é facultado ao Pregoeiro negociar o preço ofertado diretamente com o

representante, visando a sua redução para compatibilização com o orçamento da Administração.

7.8. Havendo aceitação do menor preço, será efetuada a abertura do envelope de habilitação dos licitantes classificados nesta condição para verificação da documentação apresentada e sua conformidade com as exigências do edital.

7.9. Serão inabilitados os licitantes cuja documentação não atender às exigências deste edital.

7.9.1 As microempresas e empresas de pequeno porte que apresentarem a documentação constante do subitem 4.1.2, poderão sanar eventual restrição nos documentos de regularidade fiscal como condição para a assinatura do contrato, no prazo de até dois dias úteis, improrrogáveis, contados a partir da notificação, na forma da Lei Complementar nº 123/06.

7.10. Caso não for aceita a proposta vencedora ou se o licitante não atender as exigências do edital, o 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.

7.11. Ultrapassada a fase de habilitação, será (ao) declarado(s) o(s) vencedor (es) do certame.

7.11.1. No caso de necessidade de apresentação de planilha da composição dos preços, o Pregoeiro poderá fixar o prazo de 24 horas para que o vencedor apresente o documento, devidamente ajustado ao lance vencedor.

7.12. Depois de declarado o(s) vencedor (es), qualquer licitante poderá, sob pena de preclusão, manifestar imediata, formal e motivadamente sua intenção de recorrer, quando será aberto o prazo de 03 dias úteis para apresentação das razões do recurso, ficando desde logo, os demais licitantes intimados para prestar as contra-razões em igual prazo, que começará a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

7.12.1. A intenção de recurso meramente protelatória, sem plausibilidade, poderá ser rechaçada pelo Pregoeiro, motivando as razões na própria Ata.

7.12.2. Os recursos interpostos contra decisão do Pregoeiro não terão efeito suspensivo.

7.13. As razões e contra-razões dos recursos deverão ser dirigidas ao Prefeito Municipal, protocolado pelo interessado no Departamento de Compras e Licitações da Prefeitura, no endereço estabelecido no preâmbulo deste Edital.

7.14. Recebido o recurso, o Pregoeiro poderá reconsiderar sua decisão ou remeter o processo devidamente informado para a autoridade superior para deliberação.

7.15. O resultado final da licitação será publicado no Mural Público Municipal.

7.16. Após o julgamento definitivo das propostas de preços, de eventuais recursos e classificação final, o Pregoeiro encaminhará o processo licitatório para adjudicação do objeto ao(s) vencedor (es) e homologação pela autoridade competente.

7.17. Poderá o Pregoeiro, caso julgue conveniente, suspender os trabalhos durante a sessão de abertura dos envelopes e julgamento para diligências ou outras providências, devendo neste caso, informar a data e horário de reabertura.

7.18. No caso do adjudicatário decair do direito de executar o objeto licitado, o Município poderá revogar esta licitação, ou convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para contratar, em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado.

7.19. Da sessão de abertura dos envelopes e julgamento lavrar-se-á ata circunstanciada, na qual serão registradas as ocorrências. A ata deverá ser assinada pelo Pregoeiro e pelos representantes dos licitantes presentes.

7.20. Os envelopes de habilitação dos licitantes perdedores ficarão de posse do Pregoeiro até o adimplemento das obrigações contratuais, quando serão inutilizados.

8 - DAS SANÇÕES

8.1. 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.

8.2. 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.

8.3. Pela inexecução total ou parcial do objeto do contrato, além do disposto no subitem 8.1 e 8.2, 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 05 (dois) anos consecutivos;

d) declaração de inidoneidade.

9 - DO CONTRATO

9.1. O(s) vencedor(es) desta licitação será(ão) convocado(s) após a homologação para assinar o contrato no prazo máximo de 48 horas, conforme Anexo V.

9.2. Não será admitida a subcontratação do objeto desta licitação.

9.3. O contratado será obrigado a substituir às suas expensas, no todo ou em parte, os bens e serviços que não estiverem em conformidade com as especificações constantes do objeto contratual ou, ainda, que estiverem com defeitos ou imperfeições.

9.3.1. Na hipótese do contratado não efetivar a substituição dos serviços e bens, este fato constituir-se-á motivo para expedir a declaração de inidoneidade do licitante para participar de licitações, conforme subitem 8.3, "d".

9.4. O contratado fica obrigado a aceitar nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que, a critério do Município, se façam necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor contratado.

9.5. O preço estabelecido é fixo, único e irrevogável, durante a vigência do presente Contrato, e inclui todos e quaisquer ônus, quer sejam tributários, fiscais ou trabalhistas, seguros, impostos e taxas, transporte, frete e quaisquer outros encargos necessários à execução do objeto do Contrato;

9.6. O local da entrega dos produtos será diretamente nos locais especificados no Anexo I deste Edital;

9.6.1. O fornecimento dos produtos será efetuado mediante requisição da CONTRATANTE e conforme cronograma de entrega definido no anexo I deste Edital, sendo que a Empresa Contratada fica responsável pelo transporte.

9.6.2. Os prazos para entrega dos produtos, a contar do recebimento da requisição de fornecimento pela CONTRATADA, será de 03 (três) dias.

9.7. As despesas decorrentes da presente licitação correrão por conta das dotações orçamentárias do orçamento de 2015 da Prefeitura Municipal de Maracajá:

Secretaria de Administração e Finanças

Manutenção da Secretaria de Administração e Finanças

3.3.90.00.00.00.00.00.0080

Departamento de Educação, Cultura e Esportes

Manutenção do Ensino Infantil

3.3.90.00.00.00.00.00.0101; 3.3.90.00.00.00.00.00.0104

Manutenção da Merenda Escolar

3.3.90.00.00.00.00.00.0108; 3.3.90.00.00.00.00.00.0080, 3.3.90.00.00.00.00.1108

Fundo Municipal de Assistência Social

Atenção as Famílias

3.3.90.00.00.00.00.00.0206

Integração dos Idosos e Manutenção do Centro de Convivência

3.3.90.00.00.00.00.00.0205

Manutenção do Conselho Tutelar

3.3.90.00.00.00.00.00.0080

Secretaria do Meio Ambiente e Turismo

Manutenção do Parque Ecológico

3.3.90.00.00.00.00.00.0080

9.8. O pagamento será feito até 30 (trinta) dias após a entrega e aceitação definitiva dos produtos, “mediante aprovação da Nota fiscal/Fatura”, através de depósito bancário ou na tesouraria da Contratante.

9.8.1. O Licitante vencedor será obrigado a emitir NF-e, em substituição a Nota Fiscal, modelo 1 ou 1-A, pelo critério do CNAE, conforme Protocolo ICMS 193/2010.

9.8.2. É condição indispensável para realizar o pagamento que o contratado comprove a regularidade com o INSS, FGTS.

9.8.3. 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.

10 - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

10.1. A Prefeitura Municipal de Maracajá reserva-se o direito de revogar a presente licitação por razões de interesse público ou anulá-la por ilegalidade.

10.2. Os interessados em participar desta licitação, deverão retirar cópia completa deste Edital, no Departamento de Licitações da Prefeitura Municipal de Maracajá, sito a Avenida Getúlio Vargas, 530, de segunda a sexta-feira, no horário das 13:00 as 18:00 horas ou através do site www.maracaja.sc.gov.br.

10.3. Informações e esclarecimentos acerca desta licitação poderão ser solicitadas até dois dias úteis antes da data limite para entrega dos envelopes, mediante correspondência (protocolada ou remetida para o fax nº (0xx48) 3523-1111, dirigida ao Departamento de Licitações da Prefeitura Municipal de Maracajá, ou, ainda, através do e-mail licitacao@maracaja.sc.gov.br, de segunda a sexta-feira, no horário das 13:00 as 18:00 horas.

10.3.1. A Prefeitura Municipal de Maracajá poderá emitir Nota de Esclarecimento para esclarecer eventuais dúvidas sobre este edital, à qual será publicada na imprensa oficial do município “Diário Oficial dos Municípios – Fecam”, através do site www.diariomunicipal.sc.gov.br.

Maracajá, 23 de dezembro de 2015.

WAGNER DA ROSA
Prefeito Municipal

ANEXO I
Processo Licitatório nº 55/2015 – Pregão Presencial

DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS E CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

Item	Produto	Unid	Qtde	Valor unitário máximo	Entrega
01	Abacaxi Características técnica. Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração e odor próprio, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Devendo ser somente a classe abacaxi e não ananás. Embalagem: O produto deve ser entregue em monoblocos vazados, e proteção contra lesão mecânica suficiente para não prejudicar a qualidade da fruta.	Kg.	150	4,49	2 x por semana
02	Achocolatado enriquecido com vitaminas e minerais Características Técnicas: Mistura em pó para o preparo de achocolatado rico em vitaminas e fonte de cálcio e ferro. Embalagens: Deve estar acondicionado em embalagem intacta, atóxicas, resistente, bem vedadas e com peso líquido de 400g. Prazo de validade: no mínimo de 90 dias, a partir da entrega.	Unid	400	5,12	2 x por semana
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, atóxicas, resistentes, bem vedadas e embalados em pacotes de 2 Kg, identificado com rótulo impresso conforme legislação vigente. Prazo de validade: Dê no mínimo 90 dias, a partir da data de entrega do produto.	Pct	600	5,66	2 x por semana
04	Aipim branco ou amarelo congelado Características técnicas: Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeita condições de conservação e maturação. 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	70	4,62	2 x por semana
05	Alface lisa ou crespa Características técnicas: Deve apresentar características do cultivar bem formadas, livres de danos mecânicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de com	Unid	50	2,18	3 x por semana

	servação e maturação e livre de sujidades. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente em unidades.				
06	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, estarem fisiologicamente desenvolvidos, inteiro, sadio e isento de substâncias nocivas à saúde. Embalagem: Embalados em sacos plásticos atóxicos e resistentes de 1 kg.	Kg	25	17,45	2 x por semana
07	Ameixa seca industrializada em lata. Embalagem lata 400 gramas. Íntegra, atóxica, resistente, vedado herméticamente e limpo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações conforme dados das disposições da legislação vigente.	Lata	20	12,87	1 x por semana
08	Amendoim debulhado, com película, “in natura”, em embalagem plástica de 1 kg. O produto deve apresentar selo de qualidade	Kg	20	9,44	2 x por semana
09	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.	Unid	35	4,28	2 x por semana
10	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% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos). Embalagem: Embalados em embalagem de polietileno transparente de 1 kg, prazo de validade de no mínimo 10 meses da data de fabricação.	Kg	40	2,59	2 x por semana
11	Arroz parboilizado tipo 1 Características Técnicas: Beneficiado, subgrupo: Parboilizado, 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.	Kg	220	2,47	2 x por semana
12	Arroz pré-cozido Características técnicas: mistura para preparo de mingau de	Unid	190	4,37	2 x por semana

	arroz com fontes de vitaminas e minerais. Embalagens: Deve estar acondicionado em embalagem intacta e resistente, bem vedada e contendo 230gr.				
13	Banana Branca Características técnicas: Deverá ser frescos, ter atingido o grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. 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 prejudicar a qualidade da fruta.	Kg	5.000	3,61	3 x por semana
14	Batata doce Características técnicas: Deve apresentar a característica, do cultivar bem definidas, bem formadas, limpas sem parte de terra aderente á casca, com coloração própria, livre de danos mecânicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. 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	25	3,44	2 x por semana
15	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	130	3,50	2 x por semana
16	Batata palha embalagem com 500gr, hermeticamente vedada e resistente com data de fabricação e validade.	pct	20	12,17	1 x por semana
17	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 e com informações nutricionais, além de data de fabricação e vencimento.	Lt	1.500	2,52	3 x por semana
18	Bergamota Características técnicas: Deverá ser frescos, ter atingido o	Kg	50	4,12	2 x por semana

	<p>grau máximo no tamanho, aroma e cor da espécie e variedade, apresentar grau máximo de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, transporte e conservação em condições adequadas para o consumo, estar livre de enfermidades, insetos e sujidades, não estar danificado por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência, a polpa e o pedúnculo quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. 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 prejudicar a qualidade da fruta.</p>				
19	<p>Beterraba Características técnica: tamanho médio. Deve apresentar características bem definidas, estarem bem desenvolvidas e bem formadas, limpas, com coloração próprias, livres de danos mecânicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. 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.</p>	Kg	70	2,98	2 x por semana
20	<p>Biscoito crean cracker Características técnicas: Fabricado a partir de matérias primas, sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, biscoitos muito quebrados, moles com muita umidade, queimados e de caracteres organolépticos anormais, conforme Resolução vigente. Embalagens: plástica transparente interna individual acondicionado em embalagem transparente, em pacote de 400 gramas, com data de validade impressa no rótulo de forma legível.</p>	Pct	700	3,91	2 x por semana
21	<p>Biscoito de leite Características técnicas: Fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. 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.</p>	Pct	800	3,81	2 x por semana
22	<p>Biscoito Maisena Características técnicas: Fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos que apresentem muita umidade, quebrados, queimados, e de caracteres organolépticos anormais, conforme resolução vigente. Embalagens: Acondicionado</p>	Pct	550	3,90	2 x por semana

	em embalagem transparente, em pacote de 400 gramas, com data de validade impressa no rótulo de forma legível.				
23	Brócolis Classificação técnica: Classe média, tipo 2 ou especial, pesando entre 800 a 1000 gramas a unidade, devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidos, bem formados, limpos, com coloração própria, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxico, resistente, transparente.	Unid	30	4,52	2 x por semana
24	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.	Unid	500	7,72	2 x por semana
25	Caldo de galinha caixa com 06 tablete de 10,50gr cada. Embalado, livre de insetos, microorganismos ou outras impurezas que possam comprometer o armazenamento ou o consumo humano. Validade não inferior a 90 dias	cx	20	1,97	1 x por semana
26	Carne Acém de 2ª picada em cubos Características técnica: Carne bovina acém congelada, sem osso, sem nervos e sem gordura, cortada em cubos pequenos. Deve ter certificado de inspeção municipal, estadual ou federal. Embalagem: Embalado em embalagem de até 10 kg, devidamente identificado com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente e prazo de validade.	Kg	370	20,25	3 x por semana
27	Carne Bovina de 2º Moída Características técnicas: Carne bovina de 2ª moída congelada, sem osso, limpa, sem nervos, sem tendões e teor de gordura máximo 10%. Deve ter certificado de Inspeção Municipal, estadual ou Federal. Embalagem: Embalado em pacotes de 1 kg, devidamente identificado com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente e prazo de validade.	Kg	650	16,90	3 x por semana
28	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 certificado de inspeção municipal, estadual ou federal. Embalagem: Embalado em embalagem de até 10 kg, devidamente identificado com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente e prazo de validade.	Kg	260	16,20	3 x por semana
29	Cebola de cabeça Características técnicas: Devem apresentar características de cultivar bem definidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livres de danos mecânicos, pragas e	Kg	80	4,94	2 x por semana

	doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: O produto deve ser embalado em sacos resistentes de material atóxico.				
30	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, não lenhosas, bem formadas, limpas, coloração uniforme, livre de danos mecânicos, não apresentar rachaduras, perfurações, cortes, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de maturação. Embalagem: O produto acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente.	Kg	90	3,37	2 x por semana
31	Chocolate granulado, embalagem com 500gr, hermeticamente vedada e resistente com data de fabricação e validade.	Pct	15	9,88	1 x por semana
32	Chuchu Características técnicas: Devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, superfície praticamente lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: O produto deve ser embalado em sacos resistentes de material atóxico.	Kg	60	2,54	2 x por semana
33	Coco ralado seco, 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.	Pct	50	3,59	1 x por semana
34	Coco ralado, desidratado em flocos, 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.	Pct	50	4,04	1 x por semana
35	Colorau Característica técnica: Obtidos de frutos maduros, grãos sadios, 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, com data de validade impressa no rótulo de forma legível e atender as especificações técnicas dos órgãos vigentes.	Pct	80	3,79	1 x por semana
36	Confete pra bolo embalagem com 500gr, hermeticamente vedada e resistente com data de fabricação e validade.	Pct	10	11,90	1 x por semana
37	Cortes congelados de frango - Coxa e sobre coxa com osso congelado	Kg	560	8,35	3 x por semana

	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: Integras, limpas, vedadas e devidamente rotulada de acordo com a legislação vigente, acondicionadas em pacotes de 1 Kg.				
38	Couve folhas Característica técnica: Deve apresentar características do cultivar bem formadas, folhas firmes e viçosas com cor verde acentuada, livres de danos mecânicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação e livre de sujidades. Não aceitar folhas em excesso muitas ou queimadas demais do sol. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente em unidades.	Kg	20	13,12	2 x por semana
39	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.	Unid	60	4,57	2 x por semana
40	Creme de leite pasteurizado (nata). 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	30	4,13	1 x por semana
41	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.	Unid	80	2,16	1 x por semana
42	Doce de frutas diversas Características técnicas: 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 450gr com registro no ministério da agricultura SIF/DIPOA sobre nº 0012/1946, com data de validade impressa no rótulo de forma legível.	Pote	50	3,70	1 x por semana
43	Doce de leite Características técnicas: cor amarelada ou 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 0012/1946,	Pote	250	4,30	1 x por semana

	com data de validade impressa no rótulo de forma legível.				
44	Emulsificante e estabilizante (emustab), em pote de 200 gr, com data de fabricação e validade.	Unid	20	5,88	1 x por semana
45	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, atóxica, intacta e resistente, bem vedada e contendo 1 kg, com data de fabricação e validade impressa no rotulo de forma legível e conforme legislação vigente.	Kg	40	2,64	2 x por semana
46	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, com data de fabricação e validade impressa no rótulo de forma legível e conforme legislação vigente.	Kg	40	2,43	2 x por semana
47	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, com data de validade impressa no rótulo de forma legível e rotulado de acordo com a legislação.	Kg	350	2,61	2 x por semana
48	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 atóxico, transparente, intacto, resistente, vedada e sem perfurações contendo 1 kg, com data de colheita e validade impressa no rótulo de forma legível e conforme legislação vigente.	Kg	50	4,92	2 x por semana
49	Feijão vermelho, 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 atóxico, transparente, intacto, resistente, vedada e sem perfurações contendo 1 kg, com data de colheita e validade impressa no rótulo de forma legível e conforme legislação vigente.	Kg	50	7,89	2 x por semana
50	Fermento Biológico Características técnicas: Seco, instantâneo, 100% natural, ideal para pães. No rótulo deve constar as denominações:	Un	30	5,52	1 x por semana

	“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 gr, com data de validade impressa no rótulo de forma legível.				
51	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, vedada e com lacre de proteção e data de validade impressa no rótulo de forma legível.	Un	80	5,75	1 x por semana
52	Flocos de milho Características técnicas: Flocos de milho adocicado e com farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico. Embalagens: Empacotado em embalagens de 1 kg.	Kg	220	14,29	1 x por semana
53	Flocos de milho pré-cozidos (tipo polentina), enriquecido com ferro e ácido fólico, embalagem de 500gr, com informações nutricionais, data de fabricação e validade.	Unid	20	2,35	1 x por semana
54	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.	Unid	300	1,79	1 x por semana
55	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. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.	Unid	30	3,71	1 x por semana
56	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. Devem estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Embalados em embalagens plásticas transparentes atóxicas e resistentes ou sacolas tipo rede.	Kg	180	1,55	2 x por semana
57	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.	Unid	60	3,66	1 x por semana
58	Leite integral longa vida Característica técnica: fluído, processado em usina de	Lt	4.500	2,81	2 x por semana

	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, com data de validade impressa no rótulo de forma legível.				
59	Maçã fugi ou gala 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. A variedade a ser entregue dependerá da safra. Embalagem: Embalados em embalagens plásticas transparentes atóxicas e resistentes sacolas tipo rede.	Kg	150	4,25	2 x por semana
60	Macarrão comum tipo espaguete com ovos Características técnicas: Macarrão de sêmola de trigo, tipo espaguete. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas ou fragilidade á pressão dos dedos. Embalagens: Deve estar acondicionado em embalagem resistente, intacta, atóxica, vedada e com tabela nutricional, acondicionado em embalagem contendo 1 kg.	Kg	100	4,64	2 x por semana
61	Macarrão de sêmola de trigo Características técnicas: Massa parafuso contendo sêmola de trigo e ovos. Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade á pressão dos dedos. Embalagem: Deve estar acondicionada em embalagem resistente, intacta, atóxica, vedada e com tabela nutricional contendo 1kg, com data de validade impressa no rótulo de forma legível.	Kg.	110	4,62	2 x por semana
62	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, bem formado, limpo, sadio, com coloração própria, livres de danos mecânicos, pragas e doenças. Devem estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: Embalados em embalagens plásticas transparentes atóxicas e resistentes ou em embalagem que proteja contra danos.	Kg	90	4,69	2 x por semana
63	Margarina vegetal com sal e redução de lipídeos Características técnica: margarina cremosa, contendo no mínimo 70% de lipídeos. Deve possuir lacre de proteção e registro do produto no Ministério da Agricultura. Embalagem: Integras limpas com lacre de proteção. Deve estar acondicionada em potes de 500gr	Unid	300	4,92	2 x por semana
64	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	Kg	130	2,25	2 x por semana

	maturação. Embalagem: Sem necessidade de embalagens.				
65	Milho de pipoca 1 embalagem com 500gr, hermeticamente vedada e resistente com data de fabricação e validade.	Pct	75	3,23	1 x por semana
66	Milho verde em conserva, grão inteiro, imerso em liquido, 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	20	2,03	1 x por semana
67	Mistura para bolo, sabores variados. Especificação: deve apresentar embalagem entorno de 400g, com validade de 6 meses após fabricação, informação nutricional, lote, data de validade e fabricação, contato para atendimento ao consumidor.	Unid	50	4,46	1 x por semana
68	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	20	2,89	2 x por semana
69	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.	Unid	400	3,97	2 x por semana
70	Orégano em tempero seco Características técnicas: orégano tempero, seco, acondicionado em embalagem plástica transparente, contendo 20 gr, com data de validade impressa no rótulo de forma legível.	Pct	25	2,55	1 x por semana
71	Ovos Características técnicas: tipo especial, vermelho, fresco, tipo grande, pesando no mínimo 55 a 60gr por unidade, conforme Decreto Lei 3748 de 12/07/93, artigo 687. 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 dever ser descartável, fechada, com capacidade para 01 dúzia, identificada com rótulo impresso conforme legislação vigente.	Dz	250	4,47	2 x por semana
72	Pão doce com farofa Características técnicas: Pão tipo doce com farofa 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	Kg	700	10,90	5 x por semana

	segundo a legislação vigente.				
73	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	700	9,82	5 x por semana
74	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	700	10,40	5 x por semana
75	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	300	13,94	5 x por semana
76	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: Integras limpas, vedadas e devidamente rotulada de acordo com a legislação vigente, acondicionadas em pacotes de 1 Kg.	Kg	700	11,45	3 x por semana
77	Pimentão verde Características técnicas: Classe média, tipo especial, pesando entre 70 a 140 gramas a unidade, devem apresentar as características do cultivar bem definidas, estarem fisiologicamente desenvolvidas, não lenhosas, bem formadas, limpas, com coloração uniforme, livres de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estarem em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalagem: O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparentes.	Kg	45	7,07	1 x por semana
78	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	560	13,94	2 x por semana
79	Polvilho azedo, embalagem de 01 kg, contendo data de fabricação e validade.	Kg	40	6,49	1 x por semana
80	Presunto cozido resfriado, fatiado, tipo suíno, embalado em	Pcte	100	4,47	1 x por

	saco plástico incolor atóxico - pcte 150gr, com registro no Ministério da Agricultura				semana
81	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 duro 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	250	20,90	2 x por semana
82	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. Cor e odor: Característico. Consistência: característico do queijo mussarela. Embalado em saco plástico atóxico, com data de validade e fabricação.	Kg	170	22,45	2 x por semana
83	Refresco em pó adoçado, vários sabores, com rendimento de 1 litro. Embalagem: pacotes de entorno de 30 gr, com data de validade impressa no rótulo de forma legível.	Unid	130	1,43	1 x por semana
84	Refrigerante, composto de água gasosa e xarope, sabores: cola e guaraná, embalados em garrafa pet de 2 litros.	Unid	50	5,10	1 x por semana
85	Repolho verde Características técnicas: com tamanho médio, pesando entre 1.200 e 2.200 gramas a unidade. Ótima qualidade, sem defeitos, com folhas verdes sem traços de descoloração turgesciente, intactas, firmes e bem desenvolvidas. Deve apresentar coloração e tamanho uniforme e típica da variedade. 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: O produto deverá estar acondicionado em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente e transparentes.	Unid	85	2,55	2 x por semana
86	Sal amoníaco. Não deve apresentar sujidades e misturas inadequadas. Embalado em pacotes de 90 gr, data de validade impressa no rótulo de forma legível.	Pct	15	2,24	1 x por semana
87	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	150	1,32	1 x por semana
88	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, devidamente identificados e de acordo	Kg	300	6,45	2 x por semana

	com a legislação vigente de prazo de validade.				
89	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	20	2,11	2 x por semana
90	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	220	5,19	2 x por semana
91	Vargem Verde Características técnicas: Deve apresentar as características de cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, limpas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças e estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Embalados em sacos plásticos, resistentes, atóxicos.	Kg	30	9,94	2 x por semana
92	Vinagre de álcool Características técnicas: Vinagre de álcool. Embalagem: Garrafa plástica com capacidade de 900 ml, identificado com rótulo conforme a legislação vigente.	Unid	100	1,35	1 x por semana
93	Leite UHT Integral para dietas com restrição de lactose - Zero Lactose. 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, com data de validade impressa no rótulo de forma legível	LT	280	4,52	1 x por semana
94	Almôndegas congelada Características Técnicas: Almôndegas preparada com carne bovina congelada em tecnologia de congelamento individual IQF. Embalados em embalagens de até 5kg. Peso unitário girando em torno de 15 a 30gr.	KG	280	20,40	3x por semana
95	Aveia em flocos finos Características técnicas: produto resultante da moagem de grãos de aveia após limpeza e classificação. Embalagem 500g	Unid	50	4,46	1 x por semana
96	Biscoito salgado tipo integral Características técnicas: Fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos que apresentem muita umidade, quebrados,	Unid	200	5,25	1 x por semana

	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				
97	Carne Bovina Acém em cubos – IQF Características técnica: Carne bovina acém congelada em tecnologia de congelamento individual IQF, sem osso, sem nervos e sem gordura, cortada em cubos pequenos. Deve ter certificado de inspeção municipal, estadual ou federal. Embalagem: Embalado em embalagem de até 5 kg, devidamente identificado com rótulo impresso ou etiqueta adesiva, de acordo com a legislação vigente e prazo de validade.	KG	210	22,57	3 x por semana
98	Linhaça em grãos Características técnicas: Linhaça marrom. Deve apresentar grãos íntegros, sem sujidades ou pragas. Embalados em embalagens de 200gr.	Unid	30	8,89	1 x por semana
99	Mingau de arroz (Arroz pré cozido) 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 230g	Unid	100	4,34	1 x por semana
100	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	Unid	100	4,34	1 x por semana
101	Adoçante dietético. Características técnicas: Adoçante a base de stévia, contendo edulcorante artificiais, sacarina sódica e ciclamato de sódio. Conteúdo líquido mínimo de 100ml	Unid	20	10,29	1 x por semana

1- DO FORNECIMENTO E LOCAL DE ENTREGA DOS PRODUTOS

1.1. Os produtos serão requisitados parceladamente, conforme necessidade dos órgãos solicitantes, no período de janeiro a julho de 2016, e deverão ser entregues conforme descrito tabela acima, por conta e risco da licitante, em perfeito estado de conservação, em horário a ser estabelecido, conforme o produto, através do departamento de compras.

1.2. Os materiais deverão ser entregues nos locais dos órgãos solicitantes, conforme segue:

- E.E.B.M. 12 de Maio

Av. Nossa Senhora da Conceição – Centro – Maracajá (anexo ao Centro Esportivo Municipal Antonio da Rocha)

- E.E.B.M Eulália Oliveira de Bem

Estrada Geral Espigão Grande - Maracajá

- E.E.B.M Encruzo do Barro Vermelho

Estrada Geral Encruzo do Barro Vermelho – Maracajá (próximo a Igreja Católica)

- Centro de Educação Infantil Margareth Maria Tomasi Rocha,

Rua Antonio Machado nº 300, esquina com a Rua Antonio Manoel Farias, no centro do município de Maracaja

- Peti – Programa de Erradicação do Trabalho Infantil

Estrada Geral Garajuvá – Maracajá (ao lado da Igreja Católica)

- Conselho Tutelar de Maracajá.

Rua João Carradore, nº 196 - Centro, no município de Maracajá-SC

- CRAS – Centro de Referência da Assistência Social de Maracajá.

Rua Selda Soares Silveira, 1880 - sala 01 – Vila Beatriz, no município de Maracajá/SC

- Prefeitura Municipal de Maracajá (setor de compras)

Av. Gertúlio Vargas, 530 – Centro – Maracajá/SC

1.3. Caso não seja entregue os materiais no prazo acima citado, a empresa licitante será multada em R\$ 500,00 (quinhentos reais) por dia de atraso e mais as penalidades cabíveis na lei de licitação, contrato e demais disposições deste Edital.

DECLARAÇÃO

(Pleno Atendimento aos Requisitos de Habilitação)
Processo Licitatório nº 55/2015 – Pregão Presencial

Prezados Senhores,

Eu _____ inscrito no CPF/CNPJ nº _____, DECLARA, para fins do disposto no item 3.2 do Edital, 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 _____ .

DECLARAÇÃO DE NÃO EMPREGAR MENOR

Processo Licitatório nº 55/2015 – Pregão Presencial

Eu _____ inscrito no CPF nº _____, DECLARA, para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir dos quatorze anos, conforme disposto no inciso XXXIII, do art. 7º da Constituição Federal.

.....
Maracajá - SC, _____.

ANEXO IV

Processo Licitatório nº 55/2015 – Pregão Presencial
(MODELO)

CRENCIAMENTO PARA PARTICIPAR DA LICITAÇÃO

Através da presente, a empresa:....., inscrito no CGC/CNPJ nº, credencia o(a) Sr. (a)..... portador (a) da Cédula de Identidade nº e CPF sob nº a participar da licitação instaurada pela Prefeitura Municipal de Maracajá, na modalidade PREGÃO PRESENCIAL, supra referenciada, outorgando-lhe, dentre outros poderes, o de oferecer lances e de renunciar o direito de interposição de Recurso.

....., em de de

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

ANEXO V

MINUTA DE CONTRATO DE FORNECIMENTO Processo Licitatório nº 55/2015 – Pregão Presencial

Termo de Contrato nº/2016

O MUNICÍPIO DE MARACAJÁ, com sede na Avenida Getúlio Vargas, 530, no centro do município de Maracajá, inscrita no CNPJ sob o nº 82.915.026/0001-24, neste ato representada pelo Prefeito, Sr. WAGNER DA ROSA, a seguir denominado CONTRATANTE e a empresa, com sede na Rua, inscrita no CNPJ sob nº, neste ato representada pelo Sr., portador do CPF nº, a seguir denominada CONTRATADA, resolvem firmar o presente contrato, de acordo com as cláusulas e condições a seguir.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DA VINCULAÇÃO E DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

O presente contrato vincula-se ao Processo Licitatório nº 55/2015 – Pregão Presencial e à proposta vencedora, sujeitando-se o CONTRATANTE e o CONTRATADO à Lei nº 8.666/93 e subsidiariamente ao Código Civil e Código de Defesa do Consumidor.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO REGIME DE EXECUÇÃO DO CONTRATO

O Contrato será executado pelo regime de preços unitários.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO OBJETO DO CONTRATO

O presente Contrato tem por objeto a aquisição parcelada de gêneros alimentícios para para alimentação escolar dos alunos da rede municipal de ensino e Peti, para manutenção das atividades do CRAS – Centro de Referência da Assistência Social, do Conselho Tutelar e das atividades da Melhor Idade, manutenção da Administração Municipal e para alimentação dos animais do parque ecológico, durante o período de Janeiro a Julho de 2016, conforme segue:

Item	Especificação/preço unitário	Qtidade	Unid	Valor Unitário

§ Único - Sendo o regime de execução do contrato por preços unitários e o quantitativo informado mera estimativa do consumo para o período de Janeiro a Dezembro de 2015, o fornecimento dos produtos será de acordo com as necessidades da Prefeitura, sendo objeto de faturamento e pagamento os quantitativos efetivamente fornecidos.

CLÁUSULA QUARTA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas decorrentes do presente contrato correrão por conta das dotações orçamentárias do orçamento de 2015 da Prefeitura Municipal de Maracajá, conforme segue:

Secretaria de Administração e Finanças

Manutenção da Secretaria de Administração e Finanças

3.3.90.00.00.00.00.00.0080

Departamento de Educação, Cultura e Esportes

Manutenção do Ensino Infantil

3.3.90.00.00.00.00.00.0101; 3.3.90.00.00.00.00.00.0104

Manutenção da Merenda Escolar
3.3.90.00.00.00.00.00.0108; 3.3.90.00.00.00.00.00.0080, 3.3.90.00.00.00.00.00.1108
Fundo Municipal de Assistência Social
Atenção as Famílias
3.3.90.00.00.00.00.00.0206
Integração dos Idosos e Manutenção do Centro de Convivência
3.3.90.00.00.00.00.00.0205
Manutenção do Conselho Tutelar
3.3.90.00.00.00.00.00.0008
Secretaria do Meio Ambiente e Turismo
Manutenção do Parque Ecológico
3.3.90.00.00.00.00.00.0080

CLÁUSULA QUINTA - DO PRAZO E CONDIÇÕES DE ENTREGA

1- Os produtos deste edital serão requisitados parceladamente, conforme necessidade dos órgãos solicitantes, durante o período de Janeiro a Julho de 2016, e deverão ser entregues em 01 (um) dia após o recebimento da requisição de fornecimento, por conta e risco da licitante, em perfeito estado de conservação, em horário a ser estabelecido, conforme o produto, através do departamento de compras.

2 - Os produtos deverão ser entregues nos locais dos órgãos solicitantes, conforme segue:

- E.E.B.M. 12 de Maio

Av. Nossa Senhora da Conceição – Centro – Maracajá (anexo ao Centro Esportivo Municipal Antonio da Rocha)

- E.E.B.M Eulália Oliveira de Bem

Estrada Geral Espigão Grande - Maracajá

- E.E.B.M Encruzo do Barro Vermelho

Estrada Geral Encruzo do Barro Vermelho – Maracajá (próximo a Igreja Católica)

- Centro de Educação Infantil Margareth Maria Tomasi Rocha,

Rua Antonio Machado nº 300, esquina com a Rua Antonio Manoel Farias, no centro do município de Maracaja

- Peti – Programa de Erradicação do Trabalho Infantil

Estrada Geral Garajuva – Maracajá (ao lado da Igreja Católica)

- Conselho Tutelar de Maracajá.

Rua João Carradore, nº 196 - Centro, no município de Maracajá-SC

- CRAS – Centro de Referência da Assistência Social de Maracajá.

Rua Selda Soares Silveira, 1880 - sala 01 – Vila Beatriz, no município de Maracajá/SC

- Prefeitura Municipal de Maracajá (setor de compras)

Av. Gertúlio Vargas, 530 – Centro – Maracajá/SC

4. O prazo de entrega deverá ser rigorosamente cumprido, sob pena de aplicação das penalidades previstas neste contrato.

5. O prazo de entrega estabelecido é fixo e improrrogável, salvo motivo considerado de “força maior”, previsto em lei, comunicado pela CONTRATADA, por escrito, ao Setor de competente do CONTRATANTE, antes do vencimento do prazo.

CLÁUSULA SEXTA – DO VALOR E REAJUSTE

Pelo objeto deste Contrato, a CONTRATANTE pagará a CONTRATADA, os preços unitários descritos na Cláusula Terceira, resultante num valor total estimado do contrato de R\$

.....
§ Primeiro - Os preços propostos são considerados completos, único e irrevogável, durante a vigência do presente Contrato e abrangem todos os tributos (impostos, taxas, emolumentos, contribuições

fiscais e parafiscais), seguro, lucros, frete/transporte, carga e descarga e demais encargos que incidam ou venham a incidir sobre o objeto deste contrato.

§ Segundo - É vedada a CONTRATADA pleitear qualquer adicional de preços por faltas ou omissões que por ventura venham a ser constatadas em sua proposta ou, ainda, decorrentes das variações das quantidades previstas, de acordo com o Parágrafo 1º, do Artigo 65, da Lei Nº 8.666/93 e alterações subsequentes.

CLÁUSULA SÉTIMA - DA FORMA E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

1. O pagamento será feito até 30 (trinta) dias após a entrega e aceitação definitiva dos materiais, “mediante aprovação da Nota fiscal/Fatura”, através de depósito bancário ou na tesouraria da Contratante.

1.1. A aprovação da Nota fiscal/fatura se dará mediante o “CERTIFICO” pelo responsável do órgão solicitante, autorizado para o recebimento, devidamente assinado, datado e com aposição do respectivo carimbo funcional, depois de devidamente conferida a quantidade e valor.

1.2. Na Nota Fiscal/Fatura deverá constar necessariamente o número e a data de assinatura deste contrato.

1.3 - O CONTRATADO será obrigado a emitir NF-e, em substituição a Nota Fiscal, modelo 1 ou 1-A, pelo critério do CNAE, conforme Protocolo ICMS 193/2010.

2. É condição indispensável para realização do pagamento que o contratado comprove a regularidade com o INSS, FGTS, sob pena da CONTRATANTE sustar o pagamento, 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 consequência, 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 consequências 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 deste contrato.

6. Mediante o pagamento do valor total dos medicamentos, a CONTRATADA dará total, geral e irrevogável quitação ao CONTRATANTE, nada devendo a qualquer título.

CLÁUSULA OITAVA – DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

O período de vigência do presente contrato será até 31/07/2015, contado a partir da data de assinatura, ou até terminar as quantidades previstas, o que ocorrer primeiro.

CLÁUSULA NONA – DAS ALTERAÇÕES

As alterações deste contrato serão processadas nos termos do art. 65 da Lei nº 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA – DAS PRERROGATIVAS DO CONTRATANTE

O CONTRATANTE reserva-se o direito de uso das seguintes prerrogativas, naquilo que for pertinente a este Contrato:

I - modificá-lo unilateralmente, para melhor adequação às finalidades de interesse público, respeitados os direitos do CONTRATADO;

II - rescindi-lo unilateralmente, nos casos especificados no inciso I a XII e XVII do artigo 78 da Lei 8.666/93;

III - fiscalizar-lhe a execução;

IV - aplicar sanções motivadas pela inexecução total ou parcial do ajuste.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS PENALIDADES

Pela inexecução total ou parcial do contrato estará o CONTRATADO sujeito às seguintes sanções:

I - advertência;

II - multa:

a) de 20% sobre o valor contratual no caso de recusa da assinatura do Contrato, quando regularmente convocado, ou na hipótese de rescisão contratual por culpa do CONTRATADO.

b) de 0,5% sobre o valor inadimplente do Contrato, por dia, no caso de atraso injustificado por parte CONTRATADO no cumprimento dos prazos de entrega dos bens consumíveis ou solução de vícios ou imperfeições constatadas no objeto, até o limite de 20%.

c) de até 20% sobre o valor contratual, no caso de descumprimento de qualquer cláusula do presente Contrato, ressalvado o disposto nas letras a e b desta cláusula.

III - suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com o Tribunal de Contas do Estado de Santa Catarina pelo período de até 02 (dois) anos consecutivos;

IV - declaração de inidoneidade.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

São obrigações do CONTRATADO:

I - realizar a entrega dos materiais, objeto da presente licitação, nos prazos previstos conforme Edital;

II - pagar todos os tributos, contribuições fiscais e parafiscais que incidam ou venham a incidir, direta e indiretamente, sobre os materiais fornecidos;

III - substituir, sem custos adicionais e no mesmo prazo definido para os materiais rejeitados/recusados pela fiscalização do contrato;

IV - atender prontamente quaisquer exigências da fiscalização do contrato, inerentes ao objeto da contratação;

V - manter, durante a execução do contrato, as mesmas condições da habilitação.

VI - assumir todos os gastos e despesas que fizer, para o adimplemento das obrigações decorrentes da contratação, tais como: transportes e demais custos que se fizerem necessários para a entrega dos materiais;

VII - aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões até 25%(vinte e cinco por cento) do valor do Contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

São obrigações do CONTRATANTE:

I – acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, bem como atestar nas notas fiscais/faturas a efetiva entrega dos materiais, objeto desta licitação.

II – efetuar os pagamentos à Contratada.

III – aplicar à Contratada as penalidades regulamentares e contratuais.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DAS HIPÓTESES DE RESCISÃO

O presente Contrato poderá ser rescindido nos termos dos artigos 77 a 79 da Lei 8666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOS DIREITOS DO CONTRATANTE EM CASO DE RESCISÃO UNILATERAL

Rescindido o Contrato na forma do art. 79, I, da Lei 8666/93, é facultado ao CONTRATANTE:

I - assunção imediata do objeto do contrato, no estado e local em que se encontrar, por ato próprio da Administração;

II - ocupação e utilização do local, instalações, equipamentos, material e pessoal empregados na execução do contrato, necessários à sua continuidade, na forma do inciso V do art. 58 da Lei nº 8.666/93;

III - execução da garantia contratual, para ressarcimento da Administração e dos valores das multas e indenizações a ela devidos;

IV - retenção dos créditos decorrentes do contrato até o limite dos prejuízos causados à Administração.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DO FORO

Fica eleito o foro da cidade de Araranguá, com prevalência sobre qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para adoção de medidas judiciais, pertinentes à execução presente Contrato.

E, por estarem assim, justos e contratados, firmam o presente Contrato em 03 (três) vias de igual teor e forma.

Maracajá, .. de de 2016.

CONTRATADA

WAGNER DA ROSA
Prefeito Municipal
CONTRATANTE