## PREGÃO ELETRONICO Nº 030/2022 - EDITAL DE LICITAÇÃO

#### **PREAMBULO**

O MUNICÍPIO DE IMBITUVA-PR, pessoa jurídica de direito público, CNPJ nº 76.175.892/0001-23, torna público para conhecimento dos interessados que realizará licitação sob a modalidade **PREGÃO** – **FORMA ELETRÔNICA**, **PARA AQUISIÇÃO** – **TIPO MENOR PREÇO POR ITEM**, com atuação do Pregoeiro nomeado pelo Decreto nº 6172/2022. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL - Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações, Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, Lei Estadual 15608/2007, Lei Complementar nº 123/2006, Decreto 10.024/2019, que regulamenta o pregão na forma eletrônica e Decreto nº 7892/2013, bem como pelas disposições fixadas neste Edital e Anexos.

#### Processo Administrativo 1104/2022.

Tendo em vista que a Secretaria Municipal de Administração não obteve orçamento de microempresas conforme previsto na Lei 123/2006 Art. 49 Inciso II conforme anexos no Oficio Inaugural, Considerou a Administração Municipal o risco de frustrar a aquisição pretendida, ou de aumentar consideravelmente o custo da aquisição dos itens, e com base no Art. 49 Inciso III decidiu O Gestor por "não aplicar a exclusividade de participação" de Micro e Pequena Empresa no certame.

A sessão pública dar-se-á por meio de Sistema Eletrônico no Portal de Licitações no endereço "<a href="http://comprasbr.com.br">http://comprasbr.com.br</a>", conforme datas e horários a seguir:

**INICIO RECEBIMENTO DE PROPOSTAS E DOCUMENTOS:** a partir das 08:00H do dia 09/05/2022.

RECEBIMENTO DE PROPOSTAS E DOCUMENTOS: até às 08:15H do dia 17/05/2022.

ABERTURA E JULGAMENTO DAS PROPOSTAS: às 08:30H do dia 17/05/2022.

REFERÊNCIA DE TEMPO: horário de Brasília (DF).

**ENDEREÇO FÍSICO:** Prefeitura Municipal, Sala de Licitações, Rua Pref. José Buhrer Jr 462, Centro, Imbituva/PR.

EMAIL: <a href="mailto:tiago@imbituva.pr.gov.br">tiago@imbituva.pr.gov.br</a> . TELEFONE/FAX: (42) 3436-1233

#### 1 - DO OBJETO

A presente licitação tem por objeto: "Aquisição de gêneros alimentícios, hortifrutigranjeiros, carnes e frios, para a merenda escolar, conforme descrição dos veículos Conforme Termo de Referência, anexo I deste edital.

- 1.1. Especificações do objeto, quantidades e valores máximos:
- 1.3. Valor total estimado: R\$ 1.776.450,37 (um milhão setecentos e setenta e seis mil quatrocentos e cinquenta reais e trinta e sete centavos).
- 1.4. CRITÉRIO DE JULGAMENTO: MENOR PREÇO POR ITEM MODO ABERTO conforme Art. 32 do Dec. Federal 10.024/2019.

### 2 - DA SOLICITAÇÃO DE INFORMAÇÕES

Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no e-mail ltiago@imbituva.pr.gov.br, devendo o licitante mencionar o número do processo licitatório e do pregão. As informações prestados esclarecimentos serão pelo Pregoeiro através www.imbituva.pr.gov.br, tiago@imbituva.pr.gov.br do site e/ou e/ou www.comprasbr.com.br, ficando todos os licitantes obrigados a acessá-los para obtenção das informações prestadas pelo Pregoeiro.

### 3 - DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL

- 3.1. Até 03 (três) dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública, qualquer pessoa, física ou jurídica, poderá impugnar o ato convocatório deste Pregão mediante petição a ser enviada exclusivamente para o endereço eletrônico tiago@imbituva.pr.gov.br, até as 17h, no horário oficial de Brasília-DF.
- 3.2. O Pregoeiro, auxiliado pelo setor técnico competente, decidirá sobre a impugnação no prazo de 02 (dois) dias uteis.
- 3.3. Acolhida a impugnação contra este Edital, será designada nova data para a realização do certame, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação da proposta.
- 3.4. As respostas às impugnações solicitadas serão disponibilizadas no sistema eletrônico Comprasbr.com.br e no portal eletrônico da Prefeitura Municipal de Imbituva (www.imbituva.pr.gov.br) para conhecimento dos interessados.

### 4 - DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO E DO CREDENCIAMENTO

- 4.1. Poderão participar desta licitação, as empresas cujo objeto social seja pertinente e compatível com o objeto desta licitação, e que atendam a todas as exigências, inclusive quanto à documentação e classificação da proposta de preços constantes deste edital e seus anexos.
- 4.2. Os licitantes e/ou seus representantes legais deverão estar previamente credenciados junto ao órgão provedor e deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal, obtidas junto à SLTI, onde também deverão informar-se a respeito do seu funcionamento e regulamento e receber instruções detalhadas para sua correta utilização.
- 4.3. O uso da senha de acesso pela Licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação por ele efetuada diretamente, ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou à Prefeitura Municipal responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros.
- 4.4. Para os benefícios previstos neste edital, a entidade de menor porte deverá declarar:
- a) Que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3° da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido.
- 4.5. A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação, à conformidade da proposta ou ao enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte sujeitará a licitante às sanções previstas neste Edital.
- 4.6. Além dos casos previstos no art. 9º da Lei 8.666/93, NÃO PODERÃO participar da licitação:
- a) Empresas que estejam cumprindo penalidade de suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração Pública, nos termos do disposto no art. 87 da Lei nº 8.666/93 e art. 7º da Lei nº 10.520/02;
- b) Empresas que se encontrem em processo de falência;

- c) Empresas em consórcio;
- d) Empresas estrangeiras que não funcionem no País.

### 5 – DA PROPOSTA: ELABORAÇÃO, ENVIO E CLASSIFICAÇÃO

- 5.1. A Proposta de Preços deverá preenchida exclusivamente no sistema utilizado para o Pregão, no endereço <a href="www.comprasbr.com.br">www.comprasbr.com.br</a>, sendo de responsabilidade da participante o preenchimento correto de acordo com o que exigir o Edital. Não serão aceitas informações ou complementações de proposta fora do campo próprio do sistema.
- 5.2. Por ocasião do envio da proposta, a licitante enquadrada como microempresa, empresa de pequeno porte deverá declarar, em campo próprio do Sistema, que atende aos requisitos do art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006, para fazer jus aos benefícios previstos na referida Lei.
- 5.3. As licitantes deverão preencher a proposta no Sistema, incluindo a indicação da:
- MARCA,
- PREÇO UNIARIO E TOTAL DO LOTE (com duas casas decimais),

até a data e hora marcadas no preambulo deste edital, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, quando, então, encerrar-se-á, automaticamente, a fase de recebimento de propostas.

- 5.4. Os preços propostos deverão ser expressos, obrigatoriamente, em moeda corrente nacional, neles incluídas todas as despesas de qualquer natureza tais como frete, embalagens, transportes, seguros, impostos, taxas, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, e todos os demais custos necessários ao perfeito cumprimento das obrigações objeto desta licitação, conforme as especificações e condições constantes deste edital e seus anexos. Até a abertura da sessão, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente apresentada.
- 5.5. A apresentação de proposta pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no presente Edital.
- 5.6. No preço proposto devem estar contemplados todos os custos necessários ao perfeito cumprimento das obrigações do objeto desta licitação.
- 5.7. As propostas oferecidas terão validade de 90 (noventa) dias, contados da data limite para o seu recebimento.
- 5.8 Será desclassificada a proposta que:
- a) Não atenda as especificações, os prazos e as condições definidos neste Edital;
- b) Apresente preço acima do mercado e manifestamente inexeguível;
- c) A aceitabilidade do preço máximo será verificada em relação ao preço estimado pelo órgão contratante;
- d) A desclassificação da proposta será fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
- e) A licitante cuja proposta for desclassificada ficará impedida de participar da sessão de lances, podendo fazer sua manifestação de intenção de recurso após a divulgação do vencedor do certame.
- f) No julgamento das propostas, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos os participantes, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de classificação.

- g) Se todas as propostas forem desclassificadas, o Pregoeiro poderá fixar às licitantes o prazo de 08 (oito) dias úteis para a apresentação de novas propostas.
- h) Neste caso, o prazo de validade das propostas será contado a partir da nova data fixada para sua apresentação.
- i) As propostas com valor acima do proposto em edital, serão classificadas para lance, porém, serão imediatamente desclassificadas na aceitação caso seu último lance ultrapasse o valor máximo estabelecido no edital.

### 6 - DA SESSÃO PÚBLICA DE LANCES

- 6.1. Aberta a etapa competitiva, as licitantes classificadas poderão encaminhar lances, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informadas do recebimento e respectivo horário de registro e valor.
- 6.2. As licitantes poderão oferecer lances sucessivos, não sendo aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar pelo sistema.
- 6.3. A licitante poderá oferecer lance inferior ao último melhor lance ou do lance por <u>ela</u> ofertado e registrado no sistema.
- 6.4. Durante o transcurso da Sessão, as licitantes serão informadas, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação da ofertante.
- 6.5. Os lances apresentados e levados em consideração para efeito de julgamento serão de exclusiva e total responsabilidade da licitante, não lhe cabendo o direito de pleitear qualquer alteração.
- 6.6. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 6.7. Se a desconexão perdurar por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do Pregoeiro aos participantes.
- 6.8. A etapa de lances da sessão pública será encerrada por decisão do Pregoeiro após concluídos todos os lotes. O sistema eletrônico encaminhará aviso de fechamento dos lances, de acordo com o previsto na opção indicada no item 1.4 do Edital.
- 6.9. Encerrada a etapa de lances, será assegurada às licitantes microempresas e empresas de pequeno porte preferência à contratação, observada as seguintes regras:
- a) As licitantes enquadradas como microempresas e empresas de pequeno porte, existindo empate ficto, o critério utilizado para o desempate será o estabelecido pelos artigos 44 e 45, da Lei Complementar Federal nº 123, de 14 de dezembro de 2006. Será considerado empate se houver proposta de microempresa ou empresa de pequeno porte no limite de até 5% acima da melhor proposta obtida.
- 6.10. Caso a microempresa, empresa de pequeno porte melhor classificada não exerça o direito de preferência, ou não o faça no tempo determinado, serão convocadas as licitantes remanescentes que porventura se enquadrarem na mesma condição descrita no subitem 6.9, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.
- 6.11. Ao final do procedimento, após o encerramento da etapa competitiva, os licitantes poderão reduzir seus preços ao valor da proposta do licitante mais bem classificado.
- 6.12. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
- 6.13. Se a proposta não for aceitável, ou for desclassificada, o Pregoeiro examinará a subsequente, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda a este edital.

6.14. Durante a Sessão, o Pregoeiro definirá mediante envio de mensagem via sistema, a paralisação para intervalos ou suspensão da sessão e retomada da sessão, sendo que, não havendo esta informação por parte do Pregoeiro, caberá ao Licitante permanecer conectado para ter conhecimento dos fatos da Sessão. Em caso de o licitante sair da Sessão, seja por qualquer motivo, não impede o Pregoeiro de dar continuidade às fases do certame, não cabendo reclamações intempestivas.

### 7 - DOCUMENTAÇÃO PARA HABILITAÇÃO

a) A documentação de habilitação de que trata **item 7.1, 7.2, 7.3, 7.4, 7.5**, deverão ser anexadas antecipadamente na devida ordem, em campo próprio do Sistema na aba Documentos, até o limite de tempo da estabelecido no preambulo deste edital, sendo que não poderão ser inclusos documentos de outra forma, ou além do tempo predeterminado.

### 7.1 PARA COMPROVAÇÃO DA HABILITAÇÃO JURÍDICA:

- a) Cópia do RG e CPF do representante legal da Empresa;
- b) No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- c) <u>Ato constitutivo estatuto ou contrato social em vigor com objeto social compatível com a contratação a ser realizada</u>, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede. No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada EIRELI;
- d) Em se tratando de Microempreendedor Individual MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual CCMEI, na forma da Resolução CGSIM 16, de 2009, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <a href="https://www.portaldoempreendedor.qov.br">www.portaldoempreendedor.qov.br</a>;
- e) A empresa, de acordo com o disposto na Lei Complementar no 123/2006, de 14 de dezembro de 2006, alterada pela Lei no 147/2014, de 07 de agosto de 2014, deverá apresentar juntamente com a documentação de habilitação, a Declaração de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte Anexo V (somente para as MEs, se houver participação das mesmas no certame);
- f) Certidão Simplificada da Junta Comercial ou Certificado Simplificado da Junta Comercial, em plena validade, ou a Declaração Anexo V deste Edital, para comprovação do enquadramento como ME ou equiparada.
- g) Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedade civil, acompanhada de prova da diretoria em exercício;
- h) Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país;

### 7.2 PARA COMPROVAÇÃO DA REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA;

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);
- b) <u>Prova de regularidade conjunta, relativa a Tributos Federais</u>, Dívida Ativa da União, e Contribuições Sociais (INSS), expedida pela Secretaria da Receita Federal;
- c) <u>Certidão de Tributos Estaduais</u>, expedida pela Secretaria de Estado da Fazenda, do domicílio ou sede do proponente, ou outra equivalente, na forma da Lei;
- d) <u>Certidão Negativa de Débitos Municipais</u>, do domicílio ou sede do proponente, na forma da Lei.
- e) Prova de regularidade relativa ao <u>Fundo de Garantia por Tempo de Serviço</u> (FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por Lei;
- f) Apresentar <u>Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas</u> CNDT, conforme prevê a Lei Federal nº. 12.440, de 07/07/2011.

## 7.3 PARA QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO FINANCEIRA:

a) Não exigido.

## 7.4 PARA QUALIFICAÇÃO TECNICA.

a) Não exigido.

### 7.5 DOCUMENTAÇÃO COMPLEMENTAR: CONFORME MODELO ANEXO IV

- a) Declaração de que não está IMPEDIDA de contratar com a Administração Pública, direta ou indireta;
- b) Declaração de que não foi declarada INIDÔNEA pelo Poder Público, em nenhuma esfera;
- c) Declaração que cumpre plenamente os requisitos da HABILITAÇÃO;
- d) Declaração de que não possui no quadro de funcionários MENORES DE 18 ANOS em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, nem menores de 16 anos em qualquer outro tipo de trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir dos quatorze anos;
- e) Declaração que assume inteira RESPONSABILIDADE pela autenticidade de todos os documentos apresentados, compromete-se a manter, durante a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação; tem conhecimento e se submete ao disposto na Lei Federal nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 Código de Defesa do Consumidor, bem como ao Edital e Anexos deste pregão.

### 8 - DO JULGAMENTO DA HABILITAÇÃO E AMOSTRAS

- 8.1. Após o encerramento dos lances, o pregoeiro realizará a abertura da pasta de documentos de habilitação no sistema, onde verificará o cumprimento do Edital. O não atendimento desta exigência, acarretará a imediata inabilitação do licitante.
- 8.2. O Pregoeiro realizará a aceitação e habilitação, verificando o atendimento das condições de habilitação da licitante vencedora, mediante a análise da documentação anexada.
- 8.3. Em nenhuma hipótese será concedido prazo para apresentação de documentos e propostas exigidos no edital e não apresentados no campo especifico do sistema, com exceção das MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE, que terão assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, prorrogável por igual período, a pedido da interessada e a critério do pregoeiro, para regularização da documentação referente à REGULARIDADE FISCAL, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de negativas, conforme LCP 147/2014. As certidões de regularidade fiscal, deverão ser apresentadas, mesmo com validade vencida sob pena de decair o direito.
- 8.4. A não-regularização da documentação fiscal da MPE no prazo previsto, implicará a decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções cabíveis, sendo facultado a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação, ou revogar a licitação.
- 8.5. Com a finalidade de verificar se existe restrição da licitante ao direito de participar em licitações ou celebrar contratos com a Administração Pública, Tribunal de Contas do Estado do Paraná Cadastro de Impedidos de Licitar com a Administração Pública.
- 8.6. Não será habilitada a empresa que:
- a) Não comprove a regularidade da documentação habilitatória por ocasião de sua verificação ou apresente documento com validade vencida, ressalvado o tratamento diferenciado quanto à regularidade fiscal das MEs;
- b) Esteja com o direito de licitar e contratar com a Administração Pública suspenso ou tenha sido declarada inidônea para licitar ou contratar com a Administração Pública, no âmbito Federal, Estadual, Municipal ou do Distrito Federal;

- c) Deixe de apresentar a documentação solicitada, apresente-a incompleta ou em desacordo com as disposições deste Edital.
- d) Se a licitante desatender às exigências de habilitação, será inabilitada e o Pregoeiro examinará as condições de habilitação das demais proponentes, na ordem de classificação e assim sucessivamente, até que uma licitante atenda plenamente às exigências do Edital.
- 8.7. Os documentos de habilitação deverão estar em nome da licitante, com o número do CNPJ e o respectivo endereço referindo-se ao local da sede da empresa licitante. Não se aceitará, portanto, que alguns dos documentos se refiram a matriz e outros a filial ou a empresa a qual a licitante seja sucessora por qualquer processo de alteração societária, todos os documentos deverão estar em dia e dentro da validade na data da solicitação, pelo Pregoeiro.

### **8.11. DAS AMOSTRAS**

a) Conforme Termo de Referência Anexo 01.

#### 9 - DOS RECURSOS

- 9.1. Atendidas plenamente todas as condições do edital, e após a divulgação da licitante vencedora deste PREGÃO ELETRÔNICO, qualquer licitante poderá manifestar motivadamente a intenção de recorrer, desde que devidamente registrada a síntese de suas razões, em campo próprio do eletrônico utilizado na sessão, do sistema eletrônico Comprasbr.
- 9.2. A recorrente que tiver sua manifestação de intenção de recurso aceita pelo Pregoeiro será concedido o prazo de 03 (três) dias úteis para apresentar Razões de Recurso, facultando-se às demais licitantes a oportunidade de apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo da recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa dos seus interesses.
- 9.3. A falta de manifestação motivada da licitante, no prazo estabelecido, importará a decadência do direito de recurso ficando o pregoeiro autorizado a adjudicar o objeto ao licitante declarado vencedor.

# 9.4. A recorrente deverá apresentar as razões do recurso no e-mail tiago@imbituva.pr.gov.br, dentro do prazo legal.

- 9.5. Qualquer recurso contra decisão do Pregoeiro não terá efeito suspensivo, salvo nos casos de habilitação ou inabilitação do licitante ou julgamento das propostas, podendo a autoridade competente, motivadamente e presente as razões de interesse público, atribuir ao recurso interposto eficácia suspensiva.
- 9.6. O acolhimento de recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 9.7. Decididos os recursos, e constatada a regularidade dos atos procedimentais, o resultado da licitação será submetido para homologação da autoridade competente.
- 9.8. A decisão em grau de recurso será definitiva e dela dar-se-á conhecimento aos interessados, por e-mail e publicação no site (www.imbituva.pr.gov.br) da Prefeitura Municipal.
- 9.9 É de responsabilidade do licitante, o envio em endereço eletrônico correto, bem como obter a confirmação do recebimento do recurso via e-mail, sob pena de não ser conhecido, não cabendo alegações intempestivas.

#### 10 - DA HOMOLOGAÇÃO E ASSINATURA

- 10.1. O resultado da licitação será submetido à consideração da autoridade competente da PREFEITURA MUNICIPAL, para fins de homologação.
- 10.2. Após a homologação do resultado da licitação, a licitante classificada em primeiro lugar terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da data do recebimento da convocação pela CONTRATANTE, para assinar o Termo de Contrato, conforme minuta (Anexo II).

- 10.3. A convocação será feita por emissão e encaminhamento do contrato ao Fornecedor, via e-mail informado pelo proponente, sendo que este devera remeter devidamente assinado digitalizado, em até 24 horas, e os originais via postal (correios) mediante envio do comprovante de postagem em até 02 (dois) dias úteis após a convocação, sob pena de decadência do direito à contratação.
- 10.4. Poderá a licitante ser desclassificada até a contratação, se a CONTRATANTE tiver conhecimento de fato ou circunstância superveniente que desabone sua regularidade fiscal, trabalhista, jurídica, qualificação técnica e/ou econômico-financeira.
- 10.5. Se o fornecedor primeiro colocado se recusar a assinar o Contrato, sem prejuízo das sanções aplicáveis, poderão ser convocados os demais fornecedores, obedecida a ordem de classificação.
- 10.6. A recusa injustificada da primeira classificada em assinar o contrato dentro do prazo estabelecido, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-se a licitante às penalidades previstas neste Edital.
- 10.7. O Municipio poderá dispensar a assinatura do contrato nos casos previstos na legislação, substituindo por Nota de Compra, Nota de Empenho ou outro documento similar. Serão mantidas as exigências das cláusulas e condições contidas no Edital e seus anexos.

### 11 - DA FORMALIZAÇÃO

- 11.1. Homologada a licitação, será formalizado contrato, conforme Minuta ANEXO II, com características de compromisso para a contratação, com o fornecedor primeiro classificado, nas condições do item 10.2 e 10.3.
- 11.2. No caso do fornecedor primeiro classificado, depois de convocado, não comparecer ou se recusar a assinar o Contrato, poderão ser convocados os demais fornecedores, obedecida a ordem de classificação, sem prejuízo das penalidades previstas.
- 11.3. Em caso da primeira contratada, manifestar desistência do cumprimento do contrato, ou ter o contrato rescindido por motivação provocada pela parte, o segundo colocado será convocado dentro do prazo da proposta para assumir o serviço, ou em caso de haver espirado o prazo de proposta, ser consultada quanto ao interesse de assumir o objeto do pregão mediante aceitação da contratação.

#### 12 - DA FORMA DE PAGAMENTO

12.1. A CONTRATANTE, após o recebimento e exato cumprimento das obrigações assumidas, efetuará o pagamento à contratada, de acordo com as condições estabelecidas no Termo de Referência.

### 13 - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 13.1. Com fundamento nas leis no. 10.520, de 17/07/2002, e no. 8.666, de 21/06/1993, poderão ser aplicadas à Contratada, as sanções abaixo, pela inobservância das condições estabelecidas para o objeto a ser contratado, a saber:
- a) Advertência, nos casos de menor gravidade;
- b) Suspensão do direito de licitar e impedimento de contratar com a Administração, pelo prazo de até cinco anos, se convocada dentro do prazo de validade de sua proposta e:
- b.1 não assinar o contrato elou ata de registro de preços;
- b.2 deixar de entregar documentação exigida no edital;
- b.3 apresentar documentação falsa;
- b.4 ensejar o retardamento da execução de seu objeto;
- b.5 não mantiver a proposta;
- b.6 falhar ou fraudar na execução do objeto;
- b.7 comportar-se de modo inidôneo;
- b.8. fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal;

- c) O atraso injustificado no cumprimento do objeto sujeitará o fornecedor à multa de 0,5% (cinco décimos por cento), por dia que exceder ao prazo fixado, calculada sobre o valor do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta da Contratada, até o cumprimento do objeto, obedecendo ao limite máximo de 05% (cinco por cento). Limite que ultrapassado, poderá ensejar a rescisão contratual pela Contratante;
- d) Multa de até 05% (cinco por cento) do valor do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta da Contratada:
- d.1 pela recusa no recebimento da nota de empenho dentro do prazo de validade da contratação;
- d.2 pela não assinatura do contrato e/ou da ata de registro de preços e de seus aditivos, no prazo estabelecido no edital;
- d.3 pela entrega do objeto fora das especificações estabelecidas no edital de licitação e seus anexos;
- e) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade. Será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada, com base no inciso b acima. A sanção da declaração de idoneidade é de competência exclusiva da Prefeitura de Imbituva, facultada a defesa do interessado no respectivo processo, no prazo de 10 (dez) dias da abertura de vista, podendo a reabilitação ser requerida após 2 (dois) anos de sua aplicação. As sanções previstas nas alíneas "b" e "e" poderão ser aplicadas também nas hipóteses de que trata o artigo 88 da Lei no 8.666/93.
- 13.2- As multas serão cobradas através de descontos da parcela do pagamento mensal devido. Quando aplicada no último mês do pagamento, poderá ser retida do último pagamento devido. Não havendo nenhuma garantia e se o pagamento já houver sido realizado, a multa deverá ser depositada na conta do Município de Imbituva, pela Contratada, a ser fornecida pela Secretaria Municipal de Finanças. Tendo o serviço finalizado ou fornecimento realizado e o último pagamento já houver sido realizado, a multa poderá ser cobrada na via judicia/ por execução fiscal;
- 13.3 Será assegurado ao licitante/fornecedor, previamente à aplicação das penalidades mencionadas, o direito ao contraditório e à ampla defesa.
- 13.4 A aplicação de uma das penalidades previstas neste item não exclui a possibilidade de aplicação de outras.
- 13.5 A imposição de qualquer sanção administrativa à Contratada implica na impossibilidade de emissão, em favor da empresa, de Atestado de Capacidade Técnica, pelo período de 2 (dois) anos, contados da data da imposição da sanção pelo Município de Imbituva.

### 14 - DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

14.1. As despesas decorrentes da aquisição do objeto desta licitação, correrão por conta das dotações orçamentárias:

07.002.12631.12042-019 3390.32.00.00 C281 F-000 / C282 F-112

### 15 - DO ADIAMENTO, REVOGAÇÃO OU ANULAÇÃO DA PRESENTE LICITAÇÃO

15.1. A PREFEITURA MUNICIPAL poderá revogar a presente licitação por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado, bem como adiá-la ou prorrogar o prazo para recebimento das propostas, sem que caiba às licitantes quaisquer reclamações ou direitos a indenização ou reembolso.

#### 16 - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

- 16.1. A participação na presente licitação implica a concordância, por parte da licitante, com todos os termos e condições deste Edital e Anexos.
- 16.2. Somente serão aceitos as propostas e os lances encaminhados pelo sistema eletrônico, conforme informação no preâmbulo deste Edital.
- 16.3. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital o dia do incluir-se-á início e excluir-se-á o dia do vencimento.
- 16.4. Só se iniciam e vencem os prazos, incluindo horário, referidos neste Edital, em dia de expediente na PREFEITURA MUNICIPAL.
- 16.5. É facultada ao Pregoeiro ou à autoridade superior competente, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência, destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo licitatório, vedada a inclusão posterior de documentos imprescindíveis ou informação que deveria constar originalmente da proposta, com excessão de cadastros ou declarações que possam ser consultados a qualquer tempo.
- 16.6. Ao final da sessão, o sistema eletrônico divulgará ata circunstanciada, na qual constará a indicação do lance vencedor, a classificação dos lances apresentados e demais informações relativas à sessão pública do pregão.
- 16.7. No caso de retificação do Edital que não implique em sua republicação, o credenciamento e as propostas porventura encaminhadas continuam válidos.
- 16.8. Havendo republicação do edital, as propostas porventura encaminhadas serão canceladas, permanecendo válido apenas o credenciamento da(s) licitante(s).

#### 17 - DO FORO

17.1. Para dirimir as questões oriundas desta licitação e do futura Ata, fica eleito o fórum da Comarca de Imbituva - PR

#### 18 - ANEXOS

18.1. Fazem parte integrante deste Edital:

ANEXO I: Termo de Referência.

ANEXO II: Minuta da Ata de Registro de Preço.

ANEXO IV: Declarações complementares

ANEXO V: Declaração de Enquadramento ME ou EPP (enviar via sistema eletrônico junto à proposta de Preços).

Imbituva-PR, 29 de Abril de 2022.

Amilton Tiago de Souza Pregoeiro Municipal Decreto nº 6172/2022

\* \* ESTADO DO PARANÁ \* \*

### **ANEXO I**

## TERMO DE REFERÊNCIA

**1 - Objeto**: "Aquisição de gêneros alimentícios, hortifrutigranjeiros, carnes e frios, para a merenda escolar".

	GENEROS ALIMENTICIOS.					
ITEM	DESCRIÇÃO	Unidade Medida	Quant.	ı	Media	QTDE
1	ACHOCOLATADO EM PÓ 400G Características Técnicas: Ingredientes Básicos: Cacau e açúcar, maltodextrina, sal, aroma de baunilha e estabilizante lecitina de soja. Sem adição de leite em pó ou soro de leite. Não deverá apresentar (problemas com homogeneidade, diluição inadequada, excesso de açúcar, misturas inadequadas ao produto), presença de impurezas, formação de grumos, cheiro forte e intenso, coloração escura ou clara não característica, sabor alterado por mistura e peso insatisfatório.Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em polietileno, latas de flandres ou potes plásticos bem vedados. Prazo de Validade: Mínimo de 9 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	pct	3000	R\$	5,18	R\$15.540,00
2	AÇÚCAR REFINADO 5KG Característica Técnicas: Produto processado da cana-de-açúcar com moagem refinada. Não deve apresentar sujidade, umidade, bolor, rendimento insatisfatório, coloração e misturas e peso insatisfatório Embalagem: Deve estar intacta, em polietileno leitoso ou transparente, atóxica. Prazo de Validade: Mínimo de 9 meses a partir da data de entrega A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	pct	1000	R\$	21,07	R\$21.070,00
3	AÇÚCAR MASCAVO 1KG origem vegetal, constituído fundamentalmente por sacarose de cana-de-açúcar, com aspecto sólido, odor e sabor próprios do produto, com ausência de insetos, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais, em embalagem primária plástica resistente que garanta a integridade do produto até o consumo, prazo de validade de 01 (um) ano a cada fornecimento.	pct	500	R\$	12,33	R\$6.165,00
4	ALHO TRITURADO 1KG Características em pasta, sem sal, em balde plástico transparente contendo 1kg. A embalagem deve conter: data de validade, identificação da marca, número do lote, procedência, composição.	und	1000	R\$	27,00	R\$27.000,00

5	AMIDO DE MILHO 500G Característica Técnicas: Produto amiláceo extraído de milho. Deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Não poderá apresentar umidade, fermentação ou ranço. Deve produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Não deverá apresentar resíduos ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem: Deve estar intacta, vedada, acondicionada em sacos plásticos reforçados ou caixas, com peso liquid. Prazo de Validade: Mínimo de 9 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	pct	1500	R\$	8,36	R\$12.540,00
6	ARROZ PARBOILIZADO tipo I 5KG, Características Técnicas: Grupo: Beneficiado, Subgrupo: Parboilizado, Classe: Longo Fino, Tipo I. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentuais de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico, preparação dietética final inadequada – empapamento. Embalagem: Deve estar intacta, em polietileno transparente, atóxico. Prazo de Validade: Mínimo de 9 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	pct	1500	R\$	22,20	R\$33.300,00
7	ARROZ INTEGRAL 1KG Características Técnicas: classe: longo, fino, tipo I integral. O produto no deve apresentar mofo, substancias nocivas, prepara-o final dietética inadequada (empapamento). Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Fabricação: máxima de 30 dias. Validade: mínimo de 6 meses	pct	2000	R\$	6,33	R\$12.660,00
8	ARROZ POLIDO 5KG Características Técnicas: Grupo: Beneficiado, Subgrupo: Polido, Classe: Longo Fino, Tipo I. O produto não deve apresentar grãos disformes, percentual de impurezas acima de 5% (grãos queimados, pedras, cascas e carunchos), cheiro forte, intenso e não característico, preparação dietética final inadequada — empapamento. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de polietileno transparente. Prazo de Validade: Mínimo de 9 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	pct	2500	R\$	25,11	R\$62.775,00

9	AVEIA EM FLOCOS MÉDIOS 500G Características técnicas: Deve apresentar coloração clara e grânulos soltos, ou seja, sem sinais de umidade. Rótulo com indicação do fabricante, produto, peso, ingredientes, informação nutricional, data de fabricação, prazo de validade e demais especificações exigidas na legislação vigente. Livre de insetos, fungos e matéria terrosa. Registro no órgão competente	pct	500	R\$	8,46	R\$4.231,67
10	BISCOITOS MARIA/MAISENA/LEITE/CHOCOLATE  400G Características Técnicas: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, açúcar invertido, gordura vegetal hidrogenada, sal, fermento químico (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio), melhorador de farinha (metabissulfito de sódio) estabilizante (lecitina de soja), aromatizante artificial, antioxidante (ácido cítrico). Não deve apresentar entre os ingredientes: leite ou soro de leite, acidulante ácido láctico e emulsificante esteroil-2-lactil lactato de sódio. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidas, queimadas de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados). Embalagem: Saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado. Prazo de Validade: Mínimo de 9 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	pct	3000	R\$	6,05	R\$18.150,00
11	BISCOITOS ROSQUINHA SABORES DE COCO/CHOCOLATE/LEITE 400G Características Técnicas: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, açúcar invertido, gordura vegetal hidrogenada, sal, fermento químico (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio), melhorador de farinha (metabissulfito de sódio) estabilizante (lecitina de soja), aromatizante artificial, antioxidante (ácido cítrico). Não deve apresentar entre os ingredientes: leite ou soro de leite, acidulante ácido láctico e emulsificante esteroil-2-lactil lactato de sódio. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidas, queimadas de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados). Embalagem: Saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado, contendo peso líquido de até 500 gramas. Prazo de Validade: Mínimo de 9 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	400g	1000	R\$	5,15	R\$5.150,00

12	BISCOITOS AGUA E SAL 400G Características Técnicas: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar refinado, açúcar invertido, gordura vegetal hidrogenada, xarope de maltose, sal refinado, fermento biológico, fermento químico (bicarbonato de sódio e bicarbonato de amônio), melhorador de farinha (protease e metabissulfito de sódio), estabilizante (lecitina de soja), aromatizante artificial, antioxidante (ácido cítrico). Não deve apresentar entre os ingredientes: leite ou soro de leite, acidulante ácido láctico e emulsificante esteroil-2-lactil lactato de sódio. Deverão ser fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. São rejeitados os biscoitos ou bolachas mal cozidas, queimadas de caracteres organolépticos anormais. Não poderá apresentar umidade ou biscoitos quebrados (percentual máximo aceito – até 10% de biscoitos quebrados). Embalagem: Saco de polietileno atóxico, dupla embalagem, transparente, resistente, lacrado, contendo peso líquido de até 400 gramas. Prazo de Validade: Mínimo de 9 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	pct	3000	R\$	6,03	R\$18.090,00
13	Isento de glúten e leite - formato tipo argola, embalado em sacos plásticos transparente resistentes. 90% do produto deve estar com suas características físicas intactas (não quebrados). Livre de gordura trans. Acondicionado em embalagem contendo externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega. Embalagem de 90 a 100G	pct	300	R\$	5,13	R\$1.539,00
14	CAFÉ 500g Características Técnicas: Café torrado, moído, embalado a vácuo, com 100% de pureza. Não deve apresentar sujidade, umidade, rendimento insatisfatório, misturas e peso insatisfatório, sabor não característico. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de até 500g. à vácuo. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais e atender as exigências ANVISA. Apresentar Selo de Pureza ABIC	pct	1500	R\$	17,58	R\$26.370,00
15	CANJICA BRANCA 500G Características Técnicas: Canjica de milho branco tipo 1, contendo 80% de grãos inteiros, preparados com matérias primas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, parasitos e de detritos animais ou vegetais com no máximo de 15% de umidade. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.	pct	2000	R\$	6,05	R\$12.100,00

16	CHÁ DE ERVAS (CAMOMILA, ERVA-DOCE, FUNCHO, HORTELÃ). Livre de parasitas, mofo e de qualquer substâncias nocivas e odores estranhos.  Acondicionado em embalagem contendo externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega. Embalagem contendo 10 saches.	сх	1000	R\$	4,83	R\$4.830,00
17	FARINHA DE TAPIOCA 1000G Características Técnicas: fécula de mandioca hidratada pronta para o preparo. Não conter traços glúten. Acondicionado em embalagem intacta contendo externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Validade mínima de 03 meses a contar da data de entrega.	pct	1000	R\$	8,12	R\$8.120,00
18	<b>CHÁ TIPO MATE 250G</b> para infusão, tostado, sabor natural, livre de sujidades, galhos, folhas.	сх	3000	R\$	8,94	R\$26.820,00
19	COCO RALADO SEM AÇUCAR 100G Características Técnicas: produto alimentício desidratado contendo entre os ingredientes: Polpa de coco desidratada e parcialmente desengordurada. Deve apresentar coloração branca e consistência firme. Sabor característico, sem sinais de ranço ou amargor. Ausente de sujidades, parasitas ou larvas. Embalagem plástica íntegra, atóxica, de 100g. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	pct	400	R\$	4,88	R\$1.952,00
20	FLOCOS DE MILHO NATURAL Características Técnicas: milho, sal, complexo vitamínico [ácido ascórbico (vitamina C), niacinamida (niacina), mononitrato de tiamina (vitamina B1), riboflavina (vitamina B2), piridoxina (vitamina B6), cobalamina (vitamina B12), pantotenato de cálcio (ácido pantotênico), ácido fólico], complexo mineral [pirofosfato férrico (ferro), sulfato de zinco (zinco)], antioxidantes lecitina de soja e TBHQ A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Embalagem plástica íntegra, atóxica, de 1000G	pct	2000	R\$	18,20	R\$36.400,00
21	COLORAU 500G Características Técnicas: Colorau (urucum) pó fino, homogêneo, coloração vermelho intensa. Acondicionado em embalagem contendo externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Não deverá apresentar resíduos, impurezas, bolor e/ou cheiro não característico. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.	pct	500	R\$	7,80	R\$3.900,00

22	CANELA EM PÓ 50G Características Técnicas: Deve apresentar mistura homogênea com coloração, aspecto, aroma e sabor típicos da canela, obtida a partir das espécies de arvores do gênero Cinnamomum (família Lauraceae). Acondicionado em embalagem contendo externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.	pct	400	R\$	4,50	R\$1.800,00
23	cacau em PÓ Características Técnicas: apresentando cor, cheiro e sabor carcterísticos. Zero açúcar. Isento de traços de leite, lactose e glúten. Acondicionado em embalagem contendo externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega. Embalagem de 400 a 500G	pct	600	R\$	22,06	R\$13.236,00
24	DOCE DE FRUTA 400G Características Técnicas: Sabores: Morango, uva, goiaba, banana, pêssego, maçã ou abobora. Embalagem: Pote plástico em polietileno transparente, atóxico, integro, com tampa e lacre de proteção. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais. Validade mínima de 9 (três) meses a partir da data da entrega.	und	1000	R\$	5,16	R\$5.160,00
25	DOCE DE LEITE EM PASTA 400G Características Técnicas: em formato pastoso, contendo no mínimo leite pasteurizado, açúcar e enzimas, deve apresentar aspecto, cheiro cor e sabor próprios pote de no acondicionado em embalagem contendo externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. as embalagens primárias deverão estar intactas, não apresentar amassamento, vazamento e outras condições que alterem a qualidade do produto Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.	und	400	R\$	5,88	R\$2.352,00
26	EXTRATO DE TOMATE 1030G Características Técnicas: Características Técnicas: Extrato de tomate simples e concentrado. O produto deve estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Ingredientes: Tomate, sal. SEM açúcar. Embalagem: Deve estar intacta. Prazo de validade: Mínimo de 9 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	sachê	1000	R\$	13,56	R\$13.560,00
27	EXTRATO DE TOMATE 340G Características Técnicas: Características Técnicas: Extrato de tomate simples e concentrado. O produto deve estar isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Ingredientes: Tomate, sal. SEM açúcar. Embalagem: Deve estar intacta. Prazo de validade: Mínimo de 9 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	sachê	1200	R\$	4,68	R\$5.616,00

28	FARINHA DE MILHO 1KG Características Técnicas: Grupo: Seca, Classe:Amarela, Tipo: 1. Não deverá apresentar misturas, resíduos e/ou impurezas. Não deverá apresentar odor forte e intenso (não característico do produto) além de coloração anormal (brancas com pontos amarelo escuro e/ou marrom). Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	pct	1300	R\$	6,06	R\$7.878,00
29	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL OU DE PRIMEIRA 5KG Características Técnicas: Tipo 1. Deve ser fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos,isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada, nem rançosa. Especificidade de uso: Preparo de pães caseiros diversos, bolos e biscoitos. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes, atóxica, bem vedada, contendo 5kg. Prazo de Validade: Mínimo de 3 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	pct	3000	R\$	18,25	R\$54.750,00
30	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL 1KG. Características Técnicas: Farinha de trigo integral - enriquecida com ferro e ácido fólico - produto obtido a partir de cereal integral, obtido da moagem dos grãos inteiros do trigo, isento de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação, não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa, cheiro e sabor próprios. Acondicionado em embalagem intacta contendo externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Validade mínima de 03 meses a contar da data de entrega	pct	400	R\$	5,05	R\$2.020,00
31	FARINHA DE MANDIOCA TORRADA 500G Características Técnicas :classe fina, baixa acidez, grupo seca, não conter glúten, não rançosa. Acondicionado em embalagem intacta contendo externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.	pct	200	R\$	4,52	R\$904,00
32	FARINHA DE QUIBE 500G Características Técnicas: grãos limpos processados, embalados em sacos plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 05 (cinco) meses a partir da data de entrega.	pct	500	R\$	5,30	R\$2.650,00
33	<b>FEIJÃO PRETO 1KG</b> Características Técnicas:aspecto brilhoso, liso, excelente qualidade, safra nova. Tipo	pct	2000	R\$	7,89	R\$15.780,00

	1, embalagens resistentes ao manuseio e devidamente seladas.					
34	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO 250G Características Técnicas: para bolo, de primeira qualidade Acondicionado em embalagem intacta contendo externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Apresentação em embalagem plástica com tampa de rosca.	und	400	R\$	6,78	R\$2.712,00
35	FERMENTO BIOLÓGICO SECO INSTANTÂNEO 125G Características Técnicas: Ideal para pães, massas em geral.	und	200	R\$	6,95	R\$1.390,00
36	FUBÁ AMARELO 1KG Características técnicas:grãos de milho amarelo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprios com ausência de umidade, fermentação, ranço, isento de sujidades, parasitas e larvas.  Embalagem em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em fardos lacrados. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	pct	1500	R\$	5,83	R\$8.745,00
37	LEITE INTEGRAL UHT 1 litro, Características Técnicas:com as seguintes características: teor de gordura mínima de 3%. Acondicionada em caixa cartonada e aluminizada (tetra brik aseptic), contendo 1000mL. Validade mínima de 03 meses contados a partir do recebimento do produto; demais condições de acordo com as normas de saúde/sanitárias vigentes (ANVISA, SIF e outras).	und	4000	R\$	4,65	R\$18.600,00
38	Leite em pó instantâneo integral enriquecido com ferro e vitamina A,C e D 400G, Características Técnicas: Leite em Pó Integral Instantâneo. O produto deve conter no mínimo 3,5% de gordura, enriquecido com vitamina A, C, D e Ferro cor branca interior e sabor característico. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	pct	5000	R\$	14,08	R\$70.400,00
39	LENTILHA 500G Características Técnicas: de 1ª qualidade, nova, constituído de grãos inteiros e sadios, com umidade permitida em lei, isento de material terroso, sujidades e mistura de outras espécies, com registro do ministério da agricultura. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da entrega do produto	pct	400	R\$	8,73	R\$3.492,00
40	LOURO EM FOLHAS Características Técnicas:desidratado em folhas, sem adição de corantes, aromatizantes, conservantes e outros aditivos alimentares. Acondicionado em embalagem contendo externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega. Embalagens de 10g	pct	300	R\$	2,88	R\$864,00

41	MACARRÃO MIÚDO PARA SOPA 500G (ARGOLA, ARGOLINHA, AVE MARIA, CONCHINHA)  Características Técnicas: Macarrão de semolina e vitaminas. Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. As massas alimentícias ao serem postas na água não devem turva-la antes da cocção. Não devem estar fermentadas ou rançosas. Pós-cocção a massa não poderá apresentar textura ou consistência de empapamento. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de papel multifoliado, bem vedado. Prazo de Validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	pct	2000	R\$	4,33	R\$8.660,00
42	MACARRÃO MIÚDO PARA SOPA 1KG (ALETRIA) Características Técnicas: Macarrão de semolina e vitaminas. Não deverá apresentar sujidades, bolor, manchas ou fragilidade à pressão dos dedos. As massas alimentícias ao serem postas na água não devem turva-la antes da cocção. Não devem estar fermentadas ou rançosas. Pós-cocção a massa não poderá apresentar textura ou consistência de empapamento. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de papel multifoliado, bem vedado. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	pct	600	R\$	8,99	R\$5.394,00
43	MACARRÃO PARAFUSO 1KG, Características Técnicas: Macarrão de semolina e vitaminas tipo parafuso (fusili). Ingredientes: Sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), fibra de trigo, farinha de aveia, farinha de cevada e corantes naturais (cúrcuma e urucum). Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, fragilidade à pressão dos dedos. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em embalagem de politileno bem vedado. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	pct	5000	R\$	6,68	R\$33.400,00
44	MARGARINA VEGETAL COM SAL/SEM SAL — composta com agua, óleos vegetais (liquido e interesterificado), 65% de lipídios, sal, cloreto de potássio, vitaminas (E, A), emulsificantes: mono e diglicerideos de ácidos graxos e poliglicerol polirricinoleato, conservador: sorbato de potássio, acidulante: ácido cítrico, aromatizante, sequestrante: EDTA, corantes: urucum e cúrcuma, antioxidantes: TBHQ e ácido cítrico. Pote com 500 gramas. Validade mínima de 06 meses. Com registro no ministério da agricultura, SIF/DIPOA.	pote	2000	R\$	7,06	R\$14.120,00

45	MANTEIGA SEM SAL - Apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e de outras características indesejáveis. Acondicionado em embalagem contendo externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Deverá ser transportado em embalagens e temperaturas corretas (10ºc ou de acordo com o fabricante) e adequadas, respeitando as características do produto. De modo que a embalagem não se apresente estufadas ou alteradas. Validade mínima de 04 meses a contar da data de entrega. Embalagem de 500g	und	400	R\$	17,50	R\$7.000,00
46	<b>ÓLEO DE SOJA 900ML</b> Características Técnicas: Óleo de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar embalagem frágil, com ferrugem, mistura de outros óleos, cheiro forte e intenso, volume insatisfatório. Embalagem: Acondicionada em recipientes (de latas, ou recipiente de plástico), de 900 ml, não apresentado ferrugem, amassamento, vazamento e abaulamento. Prazo de validade: Mínimo de 6 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	und	3000	R\$	12,35	R\$37.050,00
47	MILHO PARA PIPOCA 500G Características Técnicas: tipo 1, super Premium, beneficiado, polido, limpo, isenta de sujidades e outras misturas de espécies. Validade mínima de 04 meses a contar da data de entrega.	pct	800	R\$	5,10	R\$4.080,00
48	ORÉGANO 4G Características Técnicas: (Origanum vulgare) desidratado, sem adição de corantes, aromatizantes, conservantes e outros aditivos alimentares.	pct	500	R\$	3,02	R\$1.510,00
49	POLVILHO AZEDO 500G Características Técnicas: Grupo I fécula, tipo 1, fabricado a partir de matériasprimas sãs e limpas, produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Acondicionado em embalagem contendo externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.	pct	500	R\$	5,56	R\$2.780,00
50	POLVILHO DOCE 500G Características Técnicas: Grupo I fécula, tipo 1, fabricado a partir de matérias- primas sãs e limpas, produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Acondicionado em embalagem contendo externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.	pct	500	R\$	5,62	R\$2.810,00
51	PTS - PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA 500G Características Técnicas: Ingredientes: proteína texturizada de soja, óleo vegetal refinado, sal refinado, orégano, salsa, cebola e alho em pó desidratado. Sem glúten	pct	300	R\$	10,70	R\$3.210,00
52	QUIRERINHA AMARELA 500g Características Técnicas: 1ª qualidade, embalagem plástica atóxica,	pct	3000	R\$	5,05	R\$15.150,00

	contendo data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 meses.				
53	SAGU 500g Características Técnicas: 1ª qualidade, embalagem plástica atóxica de 500g, contendo data de fabricação e prazo de validade de no mínimo 06 meses.	pct	800	R\$ 6,05	R\$4.840,00
54	SAL IODADO 1KG Características Técnicas: Não devem apresentar sujidade, umidade, misturas inadequadas ao produto. Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno transparente e ter embalagem secundária de ráfia ou sacos de polietileno. Prazo de validade: Mínimo de 12 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	pct	800	R\$ 1,84	R\$1.472,00
55	UVA PASSA 200g Características Técnicas: preta, sem semente. Acondicionado em embalagem contendo externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Validade mínima de 06 meses a contar da data de entrega.	pct	500	R\$ 7,15	R\$3.575,00
56	VINAGRE BRANCO 900ml, Características técnicas: Fermentado acético de álcool, acidez 4%.Embalagem: Deve estar intacta, acondicionada em garrafas plásticas resistentes, contendo 900 ml. Prazo de Validade: Mínimo de 12 meses a partir da data de entrega. A rotulagem deve conter no mínimo as seguintes informações: nome e/ou marca, ingredientes, data de validade, lote e informações nutricionais.	und	600	R\$ 2,33	R\$1.398,00
	CARNES E FRIOS				
57	COXA E SOBRE COXA DE FRANGO				
	congelado, não temperado, de primeira qualidade, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos. Em pacote de 1 kg, devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência	kg	4000	R\$10,63	R\$42.520,00

58	PEITO DE FRANGO, congelado, não temperado, de primeira qualidade, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos. Em pacote de 1 kg, devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência	kg	7000	R\$14,48	R\$101.360,00
59	CORTES CONGELADOS DE FRANGO (filezinho - sassami), congelados um a um e não temperado, com aspecto firme, cor amarelo rosada, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, sem sinais de descongelamento, sem sinais de descongelamento, acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos. na embalagem deverá conter: a identificação do produto, peso, dados e marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente (SIM/SIP/SIF) e data de embalagem. Validade máxima de 05 (cinco) meses, a contar da data de fabricação do produto. Peso líquido de 1 ou 2 kg. Obs.: não poderá ser entregue resfriada.	kg	4000	R\$19,93	R\$79.720,00
60	SALSICHA, de boa qualidade, isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos, com especificação de peso, validade, procedência de registro no SIF ou similar.	kg	2000	R\$15,33	R\$30.660,00

61	CARNE BOVINA EM CUBOS carne bovina, corte "ACÉM" sem osso proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelho-vivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa, isento de: excesso de gordura, cartilagem e aponervose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, vestígios de descongelamento, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substancia contaminante.  Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos. Na embalagem deverá conter: a identificação do produto, peso, dados e marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente (SIM/SIP/SIF) e data de embalagem.  Validade máxima de 05 (cinco) meses, a contar da data de fabricação do produto. Peso líquido de 1 ou 2 Kg. Obs.: Não poderá ser entregue resfriada	kg	4000	R\$28,27	R\$113.080,00
62	CARNE BOVINA MOÍDA carne bovina, corte "musculo" proveniente de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo apresentar coloração vermelhovivo, odor característico e aspecto próprio não amolecido e nem pegajosa, isento de: excesso de gordura, cartilagem e aponervose, coloração arroxeada, acinzentada e esverdeada, vestígios de descongelamento, odor forte e desagradável, parasitas, sujidades, larvas e qualquer substancia contaminante.  Acondicionado em embalagem de polietileno atóxica, transparente e resistente, isenta de sujidades e ou ação de microrganismos. Na embalagem deverá conter: a identificação do produto, peso, dados e marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente (SIM/SIP/SIF) e data de embalagem.  Validade máxima de 05 (cinco) meses, a	kg	5000	R\$25,90	R\$129.500,00

i 6 6 8 1 6	SALSICHA DE FRANGO, de boa qualidade, isenta de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá				
64 <b>I</b>	ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos, com especificação de peso, validade, procedência de registro no SIF ou similar.	kg	300	R\$18,90	R\$5.670,00
F 6 6 7 7 6 6 7 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6	frutas parcialmente desnatado, pronto para beber, pacote . Acondicionado em embalagem intacta contendo externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Validade mínima de 15 dias a contar da data de entrega. Embalagem de	lt	4000	R\$6,11	R\$24.440,00
65 (	1Lt Obs: não será aceito bebida lactea fermentada.		800	í '	

	FRUTAS - VERDURAS - LEGUMES						
66	Abacaxi	Kg	1500	R\$	7,10	R\$	10.650,00
67	Abobrinha	Kg	1500	R\$	5,96	R\$	8.940,00
68	Alho	Kg	300	R\$	25,00	R\$	7.500,00
69	Banana	Kg	20000	R\$	4,27	R\$	85.400,00
70	Batata	Kg	3000	R\$	6,16	R\$	18.480,00
71	Cebola	Kg	2000	R\$	5,28	R\$	10.560,00
72	Cenoura	Kg	3000	R\$	10,97	R\$	32.910,00
73	Chuchu	Kg	1500	R\$	3,17	R\$	4.755,00
74	Laranja	Kg	10000	R\$	4,02	R\$	40.200,00
75	Limão	Kg	600	R\$	3,77	R\$	2.262,00
76	Maçã	Kg	8000	R\$	8,80	R\$	70.400,00
77	Mamão	Kg	5000	R\$	12,86	R\$	64.300,00
78	Mandioquinha	Kg	2000	R\$	12,95	R\$	25.900,00

## \* \* ESTADO DO PARANÁ \* \*

79	Manga	Kg	2000	R\$	7,34	R\$	14.680,00
80	Ovos GRANDES	Dz	4000	R\$	9,16	R\$	36.640,00
81	Tomate	Kg	3000	R\$	12,65	R\$	37.950,00

	ALIMENTOS ESPECIAIS					
82	IOGURTE 0% LACTOSE 150G	POTE	200	R\$ 3,000	R\$	600,00
83	IOGURTE VEGETAL	POTE	200	R\$ 6,000	R\$	1.200,00
84	BISCOITO DE ARROZ	PACOTE	100	R\$ 8,000	R\$	800,00
85	FARINHA DE ARROZ	KG	15	R\$ 9,000	R\$	135,00
86	BEBIDA A BASE DE SOJA	LT	500	R\$ 7,980	R\$	3.990,00
87	BOLACHA SEM LACTOSE	PACOTE	150	R\$ 4,990	R\$	748,50
88	Adoçante (stevia)	FRASCO	15	R\$ 7,000	R\$	105,00
89	MACARRÃO SEM GLUTEN (ARROZ)	KG	20	R\$ 8,000	R\$	160,00
90	LEITE 0% LACTOSE	1000 ml	100	R\$ 4,750	R\$	475,00
91	GELEIA DE FRUTAS SEM AÇUCAR	400G	80	R\$ 8,990	R\$	719,20
92	ACHOCOLATADO 0% GLUTEN	KG	40	R\$ 9,500	R\$	380,00
				total	R\$	1.776.450,37

#### 1.1. AMOSTRAS

- a) A empresa classificada, provisoriamente, em primeiro lugar, deverá apresentar <u>01 amostra do item vencido</u>, (SOMENTE OS ITENS: 01,20,21,23,44,45) seguindo os padrões especificados no Termo de Referência, devendo ser entregue em até 10 (dez) dias corridos após a realização do certame, na Secretaria de Municipal de Educação. As Amostras serão analisadas pelos responsáveis e será emitido parecer em que constará aprovado, aprovado com ressalvas ou reprovado. A hipótese de "aprovação com ressalvas" somente ocorrerá caso a (s) citada (s) ressalva (s) refira (m)-se a item (s) de mera aparência (acabamento, coloração, itens que não impliquem em incerteza quanto à qualidade e funcionalidade do objeto). A adjudicação do Certame está condicionada à aprovação da amostra.
- **b)** As empresas terão conhecimento do resultado da análise dos itens, com os apontamentos efetuados pela Comissão de Avaliação. O Parecer do resultado da avaliação será disponibilizado no Sitio Eletrônico Oficial do Municipio, na aba Licitações, onde o interessado poderá obter os documentos relacionados ao certame.
- c) As amostras deverão estar devidamente identificadas preferencialmente com etiquetas autocolantes com o nome do licitante, o número desta licitação, o número do item a que se refere e ser encaminhados ao local e ao servidor responsável indicado pela Secretaria Municipal de Administração.
- **d)** As amostras deverão ser entregues na sede da Secretaria Municipal de Educação, na sede da Prefeitura Municipal, no horário de expediente das 8h às 11h e das 13h30 às 17h, de segunda a sexta.
- **e)** As amostras deverão ser entregues impreterivelmente no prazo indicado, que será contado a partir do horário de encerramento do certame.
- **f)** As amostras serão submetidas à aprovação mediante parecer fundamentado, o qual avaliará sua adequação às especificações técnicas contidas neste Termo de Referência, considerando, ainda, a qualidade e o uso a que se destinam, entre outras.
- **g)** As especificações das amostras serão exatamente iguais ou de qualidade superior aos propostos e ganhos pela empresa vencedora.

- **h)** As marcas das amostras deverão ser as mesmas constantes da proposta de preços e consequentemente deverão permanecer inalteradas durante toda execução contratual, sob pena de desclassificação e/ou rescisão contratual conforme o caso.
- i) Se a empresa não entregar no prazo estipulado os itens de acordo com as especificações, as amostras/protótipos serão rejeitadas e consequentemente a empresa vencedora será desclassificada.
- **j)** A entrega da amostra fora do local ou prazo indicado ou a sua reprovação pela área técnica da Secretaria responsável acarretará a desclassificação do licitante.
- **k)** Se a empresa vencedora for desclassificada por não entrega dos itens de acordo com as especificações deste Termo, o Pregoeiro notificará a empresa licitante que tenha ficado em segundo lugar para que expresse sua vontade em assumir como vencedora do certame, sendo que se ocorrer dentro da validade da proposta, a aceitação é obrigatória.
- I) Caso a empresa em segundo lugar assuma como vencedora do certame, será aberto prazo de 10 (dez) dias corridos para que apresente, da mesma forma e condições, as amostras na Secretaria Municipal de Educação para que seja analisada. A convocação do Segundo Colocado ou do próximo colocado melhor classificado, será disponibilizado no Sitio Eletrônico Oficial do Municipio, na aba Licitações, onde o interessado poderá obter os documentos relacionados ao certame, sendo responsabilidade da empresa acompanhar o andamento do certame.
- **m)** Não será devida ao licitante nenhuma indenização ou reparação de qualquer espécie por conta do envio de laudo (s) técnico (s) e/ou de amostra (s).
- **n)** Os exemplares colocados à disposição da Administração serão tratados como protótipos, podendo sofrer qualquer alteração pela equipe técnica responsável pela análise.
- **o)** A Aceitação Definitiva não exclui a responsabilidade da CONTRATADA pelo perfeito desempenho do material fornecido, cabendo-lhe sanar quaisquer irregularidades detectadas quando da utilização dos mesmos.

#### 2. CRITÉRIO DE RECEBIMENTO

- 2.1 Somente será permitido o recebimento de gênero alimentício de acordo com o especificado, não se admitindo, sob qualquer hipótese, produtos vencidos, danificados, fora do padrão ou de qualidade duvidosa.
- 2.2 Não será permitida a troca das marcas dos gêneros alimentícios determinados por ocasião da Licitação, ficando o ganhador comprometido a entregar a marca proposta. Caso surja alguma divergência em relação à marca dos alimentos, caberá a nutricionista responsável pela merenda escolar, opinar quanto à troca e uma vez autorizada, deverá ser feito por escrito e por data determinada.
- 2.3 Deverão ser entregues todos os itens constantes nas planilhas às escolas num único momento e não com planilhas com faltas de itens.
- 2.4 A (s) Empresa (s) vencedora (s) deverá (ão) cumprir as datas determinadas para a entrega dos gêneros alimentícios expressas neste Termo de Referência.
- 2.5 Será caracterizado como falta grave o não cumprimento das cláusulas deste termo, podendo o fornecedor ser considerado desqualificado o que ocasionará na perda imediata do contrato.
- 2.6 Caso atrase na entrega ou se recuse a realizar a substituição, o fornecedor estará sujeito a sanções administrativas, sendo que o produto substituído passará pelo mesmo processo de verificação observado na primeira entrega.

- 2.7 Caberá a Nutricionista responsável pelo setor notificar ao departamento de compras da Prefeitura Municipal do não cumprimento das cláusulas por parte do fornecedor, de qualquer condição prevista, para que o mesmo tome as medidas cabíveis.
- 2.8 Todos os produtos embalados, deverão obrigatoriamente atender às normas de padrão de identidade e qualidade estabelecida pelos Ministérios da Saúde e Agricultura.
- 2.9 Para todos gêneros descritos, considerar o peso, a embalagem e a qualidade como pré requisitos para o seu recebimento.
- 2.10 Os gêneros deverão ser acondicionados embalagem própria para cada item.
- 2.11 A composição do produto deverá estar impresso na embalagem na forma da Legislação em Vigor.
- 2.12 Para produtos de origem animal apresentar documentação comprobatória de Serviço de Inspeção, podendo ser Municipal, Estadual ou Federal.
- 2.13 Deverá ser observado o prazo de validade de 01 (um) ano ou 06 (seis) meses, conforme o gênero ou composição do mesmo, se necessário.
- 2.14 Todo gênero alimentício que precisar ser embalado, tais como: carnes, legumes, frutas, etc., deverá constar na embalagem uma etiqueta que identifique a pesagem e a data de validade;
- 2.15 Deverá ser observado se o gênero alimentício entregue corresponde exatamente à quantidade estipulada a ser entregue de acordo com empenho emitido através do pedido feito pelo departamento da merenda escolar.
- 2.16 Não será computado a favor da empresa o gênero que for entregue a mais do que o que foi estabelecido na planilha de entrega.
- 2.17 As mercadorias serão devolvidas pelas escolas no ato da entrega se não corresponderem à qualidade exigida, fora da data de validade e a marca estabelecida conforme a licitação.
- 2.18 As verduras e legumes deverão ser de boa qualidade, com tamanho médio padronizado.
- 2.19 As hortaliças deverão estar frescas, inteiras e sãs no ponto de maturação adequada para consumo.
- 2.20 As folhas deverão se apresentar intactas e firmes.
- 2.21 Deverão estar isentas de substâncias terrosas, sem parasitas, larvas ou corpos estranhos nos produtos ou embalagens, sem umidade externa anormal, isentas de odor, sabor ou cor estranhos FLS: não deverão estar danificadas por lesões que afetem sua aparência e sua utilização.
- 2.22 Em nenhuma hipótese poderá ser substituído os gêneros alimentícios, sem que o setor de nutrição tome conhecimento antecipadamente e autorize através de notificação as unidades escolares, devido a surgimentos de contratempos como falta d'água, chuvas torrenciais, etc.
- 2.23 Logo após o fornecimento dos gêneros alimentícios nas Unidades Escolares, a empresa responsável deverá retornar a SMEC com a autorização de fornecimento devidamente rubricadas e datadas pelos responsáveis que receberam os gêneros alimentícios e a assinatura do entregador.
- 2.24 O fornecedor deverá respeitar a frequência de acordo com as datas estipuladas pelo setor de Nutrição Escolar da SME.

- 2.25 <u>As datas de entregas deverão ser rigorosamente obedecidas em todas as Unidades Escolares, não sendo permitido atrasos das mesmas. As antecipações serão permitidas com a prévia autorização do setor de nutrição escolar.</u>
- 2.26 O fornecedor será sujeito à fiscalização dos gêneros alimentícios no ato de entrega e posteriormente, reservando-se a esta Prefeitura Municipal, através do responsável, o direito de não receber o item informado, caso o mesmo se encontre em condições insatisfatórias ou no caso de não ser de primeira qualidade.
- 2.27 O transporte e a descarga ponto a ponto dos gêneros alimentícios correrão por conta exclusiva do fornecedor, sem qualquer custo adicional solicitado posteriormente. Caberá também arcar com os custos diretos e indiretos, inclusive despesas com embalagem, taxas de frete e seguro da entrega.
- 2.28 Caso os itens sejam entregues em desacordo com os requisitos estabelecidos pela Prefeitura, ou em quantidade inferior ao estabelecido, o fornecedor deverá substituir ou complementar em no máximo 24 (vinte e quatro) horas.
- 2.29 A entrega poderá eventualmente ser suspensa ou alterada, a critério desta Prefeitura Municipal.
- 2.30 Os fornecimentos dos itens perecíveis dar-se-ão 02 (duas) entregas semanais, sempre nas segunda-feira para as instituições da cidade e centralizada na SMEC para as instituições rurais, entre os horários das 8h à 11h e das 13h às 16h. Não serão aceitos fora desse horário.
- 2.31 Os fornecimentos dos itens não perecíveis dar-se-ão, nas instituições da cidade e centralizada na SMEC para as instituições rurais, entre os horários das 8h à 11h e das 13h às 16h de segunda a quarta-feira. **Não serão aceitos fora desse horário**.
- 2.32 Caso a data do recebimento coincida com dia em que não haja expediente nos locais mencionados, o mesmo se fará no primeiro dia útil imediatamente posterior.

### 2.33 LOCAL, PRAZO E FORMA DE ENTREGA

- A) A entrega dos Gêneros Alimentícios deverá ser feita diretamente nas Unidades Escolares de acordo com cronograma de previsão de entrega fornecidas pela Secretaria Municipal de Educação e Cultura SMEC, pelo Setor Alimentação Escolar, localizado na Rua Padre Thomaz Kania, 440 Centro Imbituva, Paraná, em dias úteis, de segunda quarta, no horário compreendido entre 8h e 16h. O prazo máximo para o fornecimento do objeto descrito neste termo é:
- B) Os ITENS deverão ser entregues:
  - <u>1- Estocáveis</u>: em até 10 (dez) dias corridos após solicitados, ponto a ponto nas instituições dentro do perímetro urbano e na sede da SMEC para as instituições rurais
  - <u>2 Carnes e frios</u>: Entregues semanalmente as segundas e terças-feiras ponto a ponto nas instituições dentro do perímetro urbano e na sede da SMEC para as instituições rurais sempre às segunda-feira ou no máximo até terça-feira às 9h.
  - <u>3 Hortifrutigranjeiros</u>: Entregues semanalmente as segundas e terças-feiras ponto a ponto nas instituições dentro do perímetro urbano e na sede da SMEC para as instituições rurais sempre às segunda-feira ou no máximo até terça-feira às 9h.
  - 4 Alimentos especiais: até 10 (dez) dias após solicitados na sede da SMEC

C) A entrega será parcelada durante a vigência do contrato, conforme o cronograma de entrega. O Município não estará obrigado a adquirir o quantitativo total, devendo adquirir conforme a necessidade de acordo com a planilha de autorização de fornecimento.

### 3. GARANTIAS E OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 3.1 Fornecer os produtos em conformidade com o este Termo de Referência.
- 3.2 Acondicionar e transportar a merenda escolar, responsabilizando-se pelas deteriorações ocorridas decorrentes de más condições de acondicionamentos ou transporte dos mesmos, devendo ser no prazo de 24 (vinte e quatro) horas reposto a instituição escolar o gênero alimentício notificado.
- 3.3 Verificar se todos os produtos embalados atendem as normas de padrão de identidade e qualidade, estabelecidos pelo Ministério da Saúde e Agricultura, se possuem Registro, composição impressa na embalagem e se estão dentro do período de validade, exceto os fornecidos "in natura".
- 3.4 Obedecer aos prazos de fornecimento previstos para as Unidades Escolares, conforme o Calendário Previsto de Entrega de Gêneros Alimentícios.

### 3.1 - DEMAIS OBRIGAÇÕES

- a) Realizar os serviços/entregas/instalação de acordo com as especificações exigidas neste Termo de Referência. Os produtos de baixa qualidade, sem certificação de Inmetro ou outro órgão regulador, sem identificação de fabricante, embalagens danificadas, NÃO SERÃO RECEBIDOS, sendo que a empresa deverá enviar no igual prazo, um produto substituto que atenda as exigências, sob pena de rescisão contratual e aplicação de sanções previstas.
- § 1º Os veículos deverão ter garantia de no mínimo 12 meses.
- b) Cumprir, dentro dos prazos estabelecidos, as obrigações assumidas;
- c) Cumprir todas as orientações da CONTRATANTE para realização dos serviços e especificações, dentro do prazo estabelecido.
- d) Manter, durante toda a vigência do contrato todas as condições de habilitação e qualificação necessárias para contratação com a Administração Pública.
- e) Não transferir a outrem, no todo ou em parte, as obrigações assumidas em razão da presente aquisição.
- f) A CONTRATADA deverá garantir a qualidade do fornecimento, comprometendo atender aos padrões de qualidade exigidos.
- g) Cumprir rigorosamente todas as disposições legais referentes à segurança, higiene, fornecendo por sua conta, todos os materiais necessários à segurança individual e/ou em grupo dos seus funcionários envolvidos na
- h) execução do fornecimento, bem como promover ações de prevenção e promoção à saúde, visando à integridade física dos trabalhadores;
- i) Comunicar ao CONTRATANTE a ocorrência de qualquer irregularidade ou anormalidade na realização do fornecimento ou que tenha conhecimento.;
- j) Promover a execução do serviço/entrega dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, em observância às normas legais e regulamentares aplicáveis e às recomendações aceitas pela boa técnica;
- k) Prestar todos os esclarecimentos que lhe forem solicitados pela CONTRATANTE;

- I) Adotar medidas para a prestação de serviços/entrega solicitada, observando todas as condições e especificações aprovadas pela CONTRATANTE;
- m) Manter número de telefone e endereço eletrônico atualizados, para recebimento do pedido.
- n) Enviar a Nota Fiscal acompanhada de toda a documentação exigida em contrato, sem atrasos, sob pena de substituição;

### 4. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- a) A CONTRATANTE deverá, a seu critério, e através de funcionários da Secretária ou de pessoas previamente designadas, exercer ampla, irrestrita e permanente fiscalização de todo o fornecimento:
- b) Acompanhar e fiscalizar a execução dos serviços objeto do Contrato a ser firmado, podendo sustar, recusar, mandar fazer ou desfazer qualquer serviço/entrega que não estejam de acordo com as condições e exigências
- c) especificadas, por intermédio de seu Fiscal do Contrato designado, que anotará, em registro próprio, todas as ocorrências relacionadas com o mesmo;
- d) Efetuar os pagamentos devidos, de acordo com o estabelecido neste Termo.
- e) Efetuar, quando julgar necessário, inspeção com a finalidade de verificar a prestação do fornecimento e o atendimento das exigências contratuais;
- f) Exigir, os documentos comprobatórios da execução do objeto deste Termo de Referência;
- g) Suspender o pagamento da Nota Fiscal sempre que houver obrigação contratual pendente por parte da CONTRATADA, até a completa regularização;
- h) Aplicar à CONTRATADA as penalidades contratuais e regulamentares cabíveis, garantindo o contraditório e a ampla defesa.
- i) Proporcionar todas as condições para que a CONTRATADA realize a entrega do objeto, de acordo com as determinações do Contrato, Edital e seus Anexos, especialmente deste Termo de Referência;
- j) Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;
- k) Comunicar à CONTRATADA toda e qualquer ocorrência que interfira na execução dos serviços/entrega;
- I) Não obstante a CONTRATADA seja a única e exclusiva responsável pelo fornecimento/execução do objeto, à Administração reserva-se o direito de, sem que de qualquer forma restrinja a plenitude desta responsabilidade, m) exercer a mais ampla e completa fiscalização, diretamente ou por prepostos designados;

### **05. FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO**

- a) A fiscalização do contrato será realizada pelos servidores designados pela Secretaria, podendo ainda ser fiscalizado pelo Dep. Compras.
- b) Os servidores designados ficarão responsáveis por acompanhar e controlar a execução do contrato, cabendo-lhes assegurar o cumprimento do fornecimento dos itens do presente Termo de Referência.
- c) Esta fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade de seus agentes e prepostos.

#### **06. PAGAMENTO**

- a) O pagamento será efetuado de acordo com as Ordens de Serviço/Entrega.
- b) O pagamento será efetuado de acordo com o Decreto Municipal nº 4529/2015. Notas fiscais de compras e prestações de serviços efetuados no período do dia 01º ao 15º dia do mês terão Pagamento no dia 30 do respectivo mês; Notas fiscais de compras e prestações de serviços efetuadas no período do dia 16 ao dia 30/31 do mês terão pagamento no dia 10 do mês seguinte. Deverão ainda serem conferidas, aceitas, atestadas e protocolizadas pelo Fiscal do Contrato. As notas (DANFE) deverão ser enviadas também para o e-mail notas@imbituva.pr.qov.br.
- c) Havendo erro na nota fiscal ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, aquela será devolvida ao adjudicatário e o pagamento ficará pendente até que ele providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação ou reapresentação do documento fiscal não acarretando qualquer ônus a Prefeitura de Imbituva.
- d) O pagamento efetuado pela Prefeitura não isenta o contratado de suas obrigações e responsabilidades assumidas e demais encargos.
- e) Inadimplemento financeiro por parte do Município ensejará ao contratado direito à correção monetária sobre os valores a pagar que ultrapassarem o prazo legal, (descritos no Item 19 letra b do TR). O Indice para correção será o IPCA (indicie oficial de inflação), proporcionalmente ao período do atraso.

#### 07. VIGENCIA

a) O contrato terá vigência de 12 (doze) meses, contados de sua emissão, podendo ser prorrogado a critério da Secretaria, conforme previsto na Lei 8666/93.

#### **ANEXO II**

#### **MINUTA DO CONTRATO XXXX/2022**

CONTRATO DE COMPRA E VENDA QUE ENTRE SI FAZEM
A PREFEITURA MUNICIPAL DE IMBITUVA, ESTADO DO PARANÁ
E A EMPRESA
Pelo presente instrumento, tendo de um lado a PREFEITURA MUNICIPAL DE
IMBITUVA, Estado do Paraná, pessoa jurídica de direito publico interno, inscrita no Cadastro do Ministério da Fazenda CGC sob o nº 76.175.892/0001-23 estabelecida na Rua Prefeito José bührer Junior 462, centro Imbituva – Pr, neste ato, representado pelo Exº. Senhor Prefeito <b>Celso Kubaski</b> , brasileiro, casado, portador da C.I. RG xxxx , inscrito no CPF/MF sob o nº xxx, residente e domiciliado à Rua xxx, nº000, centro, Imbituva/Pr, neste ato designado simplesmente Contratante, e do outro lado a empresa,
,
CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO
Aquisição de, conforme anexo.
O presente contrato reger-se-á pela Lei Federal $8.666$ de $21/06/1993$ , com as modificações constantes na Lei Federal nº $8.883$ de $08/06/1994$ , decorrente da licitação na modalidade de Pregão Presencial nº $000/201x$ .
CLÁUSULA SEGUNDA – VALOR CONTRATUAL  A Contratante pagará ao Contratado pela satisfatória entrega do item, o valor de R\$ por unidade, perfazendo o total de R\$
§ 1º - O contratante se reserva ao direito de, a seu critério, utilizar ou não a totalidade da verba prevista e contratada, de acordo com a sua necessidade, em fase da peculiar natureza do contrato a ser celebrado, a eventual não utilização dos recursos previstos não gera qualquer direito aos contratados, seja de que natureza for, inclusive indenizatória.
CLÁUSULA TERCEIRA – DURAÇÃO
O prazo para a entrega dos itens será conforme edital.
$\mbox{\bf \S 1^o}:$ Os prazos acima estabelecidos poderão ser prorrogados nos termos da Lei Federal n.º 8666/93.
CLÁUSULA QUARTA – CONDIÇÕES DE PAGAMENTO
O pagamento será efetuado mediante a apresentação da nota fiscal no Departamento de

O pagamento será efetuado mediante a apresentação da nota fiscal no Departamento de Contabilidade, devidamente assinada e carimbada no verso pela respectiva secretaria, conforme condições do termo de referência.

- § 1º: A Nota Fiscal, quando o objeto for fornecido para SMEC, deverá ser emitida para FMEI/PREFEITURA MUNICIPAL DE IMBITUVA CNPJ 30.708.260/0001-87;
- § 2º : Obriga-se a licitante, a manter junto ao departamento de contabilidade, as certidões negativas de débitos atualizadas de INSS e FGTS, sob pena de não o fazendo, ter os pagamentos suspensos.
- § 3º As notas, quando faturadas, deverão constar numero do Pregão, numero de contrato se houver, Secretaria que solicitou, e serem enviadas no e-mail: notas@imbituva.pr.gov.br.
- § 4º Inadimplemento financeiro por parte do Município ensejará ao contratado direito à correção monetária sobre os valores a pagar que ultrapassarem o prazo legal, (descritos no

# \* \* ESTADO DO PARANÁ \* \*

Item 19 letra b do TR). O Indice para correção será o IPCA (indicie oficial de inflação), proporcionalmente ao período do atraso.

### CLÁUSULA QUINTA - RECURSO FINANCEIRO

Os recursos para cobertura do disposto no presente instrumento, serão originárias da dotação orçamentária:

DOTAÇÃO: (conforme edital)

#### CLÁUSULA SEXTA - CRITÉRIO DE REAJUSTE

O preço ora contratado, a critério da administração poderá ser reajustado durante a vigência do Registro de Preços, de acordo com a Lei 8666/93. O cálculo de possíveis recomposição de custos serão com base no preço de mercado local pela media, ou comprovação junto a distribuidores mediante fornecimento de nota fiscal de aquisição.

#### CLÁUSULA SÉTIMA - TRANSFERÊNCIA DO CONTRATO

A Contratada não poderá transferir o presente Contrato, sob pena de rescisão deste Contrato.

#### CLÁUSULA OITAVA - DA FISCALIZAÇÃO

A fiscalização e recebimento do OBJETO, ficará a cargo da Secretaria Municipal de Administração, por meio de servidor designado, Comissão de Recebimento de Bens, ou ainda, pelo Dep. De Compras.

#### **CLAUSULA NONA - GARANTIA**

Conforme Termo de Referência.

# CLÁUSULA DECIMA - SANÇÕES ADMINISTRATIVAS PARA O CASO DE INADIMPLEMENTO CONTRATUAL

Pela inexecução total ou parcial do Contrato, a Prefeitura Municipal de Imbituva poderá, garantida a prévia defesa, aplicar ao Contratado as sanções previstas no artigo 87 da Lei Federal n.º 8.666/93;

§1º Fica estabelecida a multa de 05,00% (cinco por cento) do valor do contrato aplicável a critério da CONTRATANTE, se os serviços/itens não tiverem a entrega e qualidade satisfatória.

- § 2º Fica estabelecida a multa de 05,00% (cinco por cento) do valor do contrato em caso de rescisão contratual por inadimplemento por parte da CONTRATADA.
  - § 3º Impedimento de Licitar com o Municipio, conforme previsto na lei 8666/93, e 10520/2006.

#### CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA RESCISÃO

**Parágrafo Primeiro** – A contratada reconhece os direitos da Contratante, em caso de rescisão administrativa prevista no artigo 77 da Lei n.º 8.666/93.

**Parágrafo Segundo** – O presente Contrato poderá ser rescindido caso ocorram quaisquer dos fatos elencados no artigo 78 da Lei n.º 8.666/93.

**Parágrafo Terceiro** – A rescisão do presente contrato poderá se dar sob qualquer das formar delineadas no artigo 79, da Lei n.º 8.666/93.

#### CLAUSULA DÉCIMA SEGUNDA - LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

O presente Contrato rege-se pelas disposições expressas na Lei Federal n.º 8.666 de 21 de junho de 1993, e pelos preceitos de direito público, aplicando-se-lhe supletivamente, os princípios da Teoria Geral dos Contratos e disposições de Direito Privado.

Qualquer condição contida no edital, mesmo que não exposta neste instrumento contratual, faz parte deste, podendo ser motivo para sanções e penalidades ou até rescisão contratual.

#### CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - TRANSMISSÃO DE DOCUMENTOS

A troca eventual de documentos e cartas entre a Contratante e a Contratada, será feita através de protocolo. Nenhuma outra forma será considerada como prova da entrega de documentos ou cartas.

### CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DA FRAUDE E DA CORRUPÇÃO

Os licitantes e o contratado devem observar e fazer observar, por seus fornecedores e subcontratados, se admitida subcontratação, o mais alto padrão de ética durante todo o processo de licitação, de contratação e de execução do objeto contratual, conforme LEI 12.846/2013 DECRETO 8.420/2015.

- § 1º: Para os propósitos desta cláusula, definem-se as seguintes práticas:
- a) "**prática corrupta**": oferecer, dar, receber ou solicitar, direta ou indiretamente, qualquer vantagem com o objetivo de influenciar a ação de servidor público no processo de licitação ou na execução de contrato;
- b) "prática fraudulenta": a falsificação ou omissão dos fatos, com o objetivo de influenciar o processo de licitação ou de execução de contrato;
- c) "**prática conluiada**": esquematizar ou estabelecer um acordo entre dois ou mais licitantes, com ou sem o conhecimento de representantes ou prepostos do órgão licitador, visando estabelecer preços em níveis artificiais e não-competitivos;
- d) "**prática coercitiva**": causar dano ou ameaçar causar dano, direta ou indiretamente, às pessoas ou sua propriedade, visando influenciar sua participação em um processo licitatório ou afetar a execução do contrato.
- e) "**prática obstrutiva**": (i) destruir, falsificar, alterar ou ocultar provas em inspeções ou fazer declarações falsas aos representantes do organismo financeiro multilateral, com o objetivo de impedir materialmente a apuração de alegações de prática prevista acima; (ii) atos cuja intenção seja impedir materialmente o exercício do direito de o organismo financeiro multilateral promover inspeção.
- § 2º: Na hipótese de financiamento, parcial ou integral, por organismo financeiro multilateral, mediante adiantamento ou reembolso, este organismo imporá sanção sobre uma empresa ou pessoa física, inclusive declarando-a inelegível, indefinidamente ou por prazo determinado, para a outorga de contratos financiados pelo organismo se, em qualquer momento, constatar o envolvimento da empresa, diretamente ou por meio de um agente, em práticas corruptas, fraudulentas, colusivas, coercitivas ou obstrutivas ao participar da licitação ou da execução um contrato financiado pelo organismo.
- § 3º: Considerando os propósitos das cláusulas acima, a CONTRATADA concorda e autoriza que, na hipótese de o contrato vir a ser financiado, em parte ou integralmente, por organismo financeiro multilateral, mediante adiantamento ou reembolso, o organismo financeiro e/ou pessoas por ele formalmente indicadas possam inspecionar o local de execução do contrato e todos os documentos, contas e registros relacionados à licitação e à execução do contrato.

### CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - CASOS OMISSOS

Os casos omissos serão resolvidos à luz da Lei n.º 8.666/93 e pelos princípios gerais de direito.

#### CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - FORO

Fica eleito o foro da Comarca de Imbituva para dirimir dúvidas ou questões oriundas do presente Contrato, renunciando expressamente a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E, por estarem justas e contratadas, as partes assinam o presente instrumento contratual, por seus representantes legais, em 03 (três) vias de igual teor e forma e rubricadas para todos os fins de direito, na presença das testemunhas abaixo.

Imbituva/Pr, de de 2022.	
CELSO KUBASKI	XXXXXXXXXXXX
Prefeito Municipal de Imbituva	
Contratante	Contratado

#### **ANEXO IV**

### DECLARAÇÃO

A empresa (NOME DA EMPRESA), inscrita no CNPJ/MF sob nº (NÚMERO DO CNPJ), com sede (ENDEREÇO COMPLETO), aqui representada por (NOME E QUALIFICAÇÃO DO REPRESENTANTE LEGAL), para fins de participação no procedimento licitatório Pregão (eletrônico) nº. /2022, e em cumprimento a legislação e regulamentos vigentes, às quais se submete, declara que:

- 1. Não está IMPEDIDA de contratar com a Administração Pública, direta ou indireta;
- Não foi declarada INIDÔNEA pelo Poder Público, em nenhuma esfera;
- 3. Que cumpre plenamente os requisitos da HABILITAÇÃO, nos termos do art. 4º., inciso VII, da Lei nº. 10.520/2002, de 17/07/2002;
- 4. Não possui no quadro de funcionários MENORES DE 18 ANOS em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, nem menores de 16 anos em qualquer outro tipo de trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir dos quatorze anos, conforme inciso V, do artigo 27, da Lei Federal no 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei no 9.854, de 27 de outubro de 1999;
- 5. Que assume inteira RESPONSABILIDADE pela autenticidade de todos os documentos apresentados, compromete-se a manter, durante a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação; tem conhecimento e se submete ao disposto na Lei Federal nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 Código de Defesa do Consumidor, bem como ao Edital e Anexos deste pregão;
- 6. Que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 16 de setembro de 2009.

Localidade,	de	de 202	22.
	epresentante leg	jai da empresa	
Nome/RG/CPF			
Obs: As declara	ıções deverão se	er redigidas em papel t	timbrado ou carimbo com CNPJ da
Empresa.			

### ANEXO V

~		
DECLARACAO	ENQUADRAMENTO	) MPE

CNPJ/MF participação no Pregão		as da Lei, para fins de enquadra na condição de
inserida em nenhuma da:	nos do Art. 3º da LC 123, de 14 de dez s excludentes hipóteses do § 4º do m favorecido em licitações, previsto na r	esmo Artigo, estando apta
Localidade, de	de 2022.	
Assinatura do representa Nome/RG/CPF OBS: Essa Declaração é v no certame.	nte legal da empresa válida somente para MPEs, se houver ¡	participação das mesmas