

**ESTADO DE SANTA CATARINA,
PREFEITURA MUNICIPAL DE ANGELINA**

EDITAL DE LICITAÇÃO

PREGÃO PRESENCIAL Nº 002/2019

DATA DA ABERTURA: 29 de janeiro de 2019

HORÁRIO: 09:00 horas

LOCAL: Prefeitura Municipal de Angelina, Rua Manoel Lino Koerich, 80 – Centro, Angelina/SC

O MUNICÍPIO DE ANGELINA, por meio de seu Pregoeiro e Equipe de Apoio, com Rua Manoel Lino Koerich, 80 – Centro, Angelina/SC, torna público que no dia 29 de janeiro de 2019, às 09:00 horas, será realizada licitação na modalidade PREGÃO, na forma presencial, do tipo “**menor preço por lote**”, de acordo com o que determina a Lei Federal nº 10.520/02, subsidiariamente, as disposições contidas na Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações e pelas cláusulas e condições que seguem:

As propostas deverão obedecer às especificações deste instrumento convocatório.

Os envelopes contendo a proposta e os documentos de habilitação serão recebidos no endereço discorrido acima, na Sessão Pública de processamento deste Pregão Presencial, após o credenciamento dos interessados que se apresentarem para participar do certame.

1 - DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação consiste na seleção de propostas para aquisição de Merenda Escolar para a rede municipal de ensino, conforme itens abaixo especificados:

Lote 1

ITEM	GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR TOTAL R\$
01	Achocolatado em pó – Características técnicas: Fonte de 7 vitaminas, enriquecido com Ferro e Zinco. Instantâneo, a base de cacau e açúcar, deve ser preparado com ingredientes são e limpos de primeira qualidade, tendo aparência de pó fino, homogêneo, cor marrom, odor característico, sabor próprio. Embalagem primária: sacos de polietileno atóxico, leitoso, resistente, termossoldado. Pacotes de 400 g.	600	6,06	3.636,00
02	Achocolatado em Pó – Características técnicas: Deve estar totalmente isento de lactose. Instantâneo, a base de cacau e açúcar, enriquecido com ferro e zinco. Os ingredientes devem ser limpos, de primeira qualidade, cor marrom, odor característico e sabor próprio. Embalagem primária: sacos de polietileno atóxico, leitoso, resistente. Pacotes de: 200g.	40	28,16	1.126,40
03	Açúcar refinado – Característica técnicas: Amorfo, de primeira qualidade, isento de fermentações, de matéria terrosa, de parasitas e detritos animais ou vegetais, tendo aspecto próprio do tipo de açúcar, cor própria, cheiro próprio e sabor doce. No rótulo deve conter a denominação “açúcar refinado”. Embalagem primária: sacos de polietileno leitoso ou transparente. Pacotes	500	3,81	1.905,00

	de 1kg.			
04	Alho in natura – Características técnicas: tipo extra, grupo roxo, subgrupo nobre, classe 5. Deverá ser acondicionado em embalagem confeccionada em material apropriado e atóxico, com pelo menos a face principal transparente e incolor, de modo a permitir a perfeita visualização do produto e com capacidade para 150g. Pacotes de 200 g.	95	6,00	570,00
05	Amido de milho: Produto amiláceo extraído de milho. Deve ser fabricadas 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 resíduo ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem: Deve estar intacta, vedada, acondicionada em sacos plásticos reforçados ou caixas, com peso liquido de 500 g. 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.	70	4,20	294,00
06	Arroz Branco: Pacotes 1 kg. O produto referido deve ser branco polido, não parbolizado. Não deve apresentar manchas escuras, brancas avermelhadas e/ou esverdeadas.	80	4,05	324,00
07	Arroz – Características técnicas: beneficiado, parboilizado longo, fino, tipo I. Umidade máxima de 14%. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente. Pacotes de 1kg.	590	3,40	2.006,00
08	Aveia em Flocos – integral, flocos grandes, isenta de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem: sacos plásticos apropriados, fechados, reembalado em caixa de papel vedada. Umidade máxima de 15%. Unidade: Embalagem: 200g.	120	3,80	456,00
09	Banana branca – Características técnicas: grupo II, tipo especial, de conformidade com a Portaria M.A nº 126 de 15/05/81. Deve estar madura ou em processo de amadurecimento, branca, sem machucados. Devem estar em pencas de primeira qualidade, tamanho e coloração uniforme, com a polpa firme e intacta e sem apresentar quaisquer danos físicos ou mecânicos, pragas e doenças. Unidade: Kg	1.750	4,20	7.350,00
10	Batata Inglesa – Lavada ou escovada deve estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de	685	3,10	2.123,50

	substâncias nocivas à saúde, permitindo apenas as tolerâncias previstas em lei. Com tamanho maior de 42 até 70mm. Unidade: kg.			
11	Bolacha Salgada tipo Cream Cracker com Gergelim – O produto deve estar íntegro, com sabor e odor agradáveis. A embalagem protetora (primária) deve revestir 400g de biscoito. 400g.	220	6,90	1.518,00
12	Bolacha Salgada Cream Cracker sem lactose – Características técnicas: seus ingredientes devem ser isentos de leite e proteína de leite. Embalagem: 200g	30	14,30	429,00
13	Bolacha salgada tipo Água e Sal – Características técnicas: produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa de farinha de trigo preparada com farinhas, amidos, féculas, fermentadas ou não e outras substâncias permitidas na legislação. A quantidade de Fibra deverá ser maior que 1g por porção e 200mg de sódio por porção. Pacotes 400g.	200	4,70	940,00
14	Bolacha doce tipo leite – Características técnicas: cozimento conveniente de massa de farinha de trigo preparada com farinhas, amidos, féculas, fermentadas ou não e outras substâncias permitidas na legislação. Umidade máxima de 8% e lipídeos mínimo de 8%. Ingredientes: farinha de trigo, açúcar, açúcar invertido, sal, estabilizante lecitina de soja, fermentos químicos (bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio, fosfato de monocálcio) e aromatizante. Embalagem primária: tripla embalagem interna em polipropileno bi-orientado e externa em filme laminado flexível composto de polipropileno bi-orientado. Pacotes de 400g.	200	4,70	940,00
15	Bolacha Doce sem Lactose – Características técnicas: seus ingredientes devem ser isentos de leite e proteína de leite. Pacotes: 400g.	30	10,00	300,00
16	Café solúvel granulado – Características técnicas: torrado e granulado, produto de 1ª qualidade. Embalagem: aluminizada, e com rotulagem segundo os padrões da Resolução nº 259 de 20/09/2009. Unidade: Embalagem: 100g.	220	14,00	3.080,00
17	Canela em pó – Características técnicas: canela moída em pó, cor marrom, odor característicos. Embalagem plástica transparente, própria, livre de danos. Unidade: Embalagem: 25g.	65	2,10	136,50
18	Carne bovina moída – Características técnicas: paleta ou músculo, congelada, limpa, sem nervos, sem tendões, sem aponervoses, sem gordura. Com	585	24,00	14.040,00

	características organolépticas (cor, sabor e odor característico). Apresentar Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem: embalada à vácuo em pacotes de 1kg devidamente identificadas com etiquetas internas de acordo com a legislação vigente e especificação de validade. Unidade: kg.			
19	Carne Bovina Patinho Iscas – Características: Iscas de no mínimo 2 cm e no máximo 3 cm, sem osso, limpa, sem manchas esverdeadas. Deve conter Certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Em embalagens primárias: Sacos de Polipropileno e embalado à vácuo. Pacotes de 1kg.	540	35,00	18.900,00
20	Carne de Frango (Peito) – Características técnicas: com carcaça, congelada, com contornos definidos, firmes e sem manchas, peças lisas, coloração clara e sem odores. Embalagem original de polietileno com rótulo, com peso mínimo aproximado de 1kg. Especificar prazo de validade e o peso de cada peça. Unidade: 1 kg.	650	10,90	7.085,00
21	Carne de frango (Coxa e Sobrecoxa) – Características técnicas: com osso, congelada, com contornos definidos, firmes e sem manchas, peças lisas, coloração clara e sem odores. Embalagem original de polietileno com rótulo, com peso mínimo aproximado de 1kg. Especificar prazo de validade e o peso de cada peça. Unidade: 1 kg.	550	10,00	5.500,00
22	Cebola de cabeça – Características técnicas: classe média, tipo especial. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas à saúde, permitindo apenas as tolerâncias previstas em lei. Unidade: kg.	150	3,80	570,00
23	Cenoura – Características técnicas: sem folhas, média, tipo especial, composição das raízes de 12 à 17 cm. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvida, não lenhosa, bem formada, limpa, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas à saúde, permitindo apenas as tolerâncias previstas em lei. Unidade: kg.	500	4,05	2.025,00
24	Concentrado de Tomate – Características técnicas: extrato de tomate simples,	530	3,05	1.616,50

	concentrado. Ingredientes: tomate, sal e açúcar. Embalagem primária: vidro com capacidade para até 560g. Unidade: Embalagem: 320g.			
25	Doce de Fruta – sabores: Banana, Morango, Uva ou Pêssego. Os ingredientes devem conter: Polpa de Fruta, Açúcar, Ácido e Pectina. Não deve ser muito açucarada, pegajosa e viscosa, que conserve o aroma e o sabor da fruta. Características da Embalagem: Pote plástico em polietileno transparente, atóxico, íntegro, com tampa e lacre de proteção, contendo 400g.	125	3,70	462,50
26	Farinha De Milho Média Pré-Cozida – características técnicas: fubá de milho. Não deverá apresentar resíduos ou impurezas, bolor ou cheiro não característico. Embalagem: deve estar íntacta, bem vedada, contendo 500g. Prazo de validade mínimo 12 meses a contar a partir da data de entrega.	150	5,50	825,00
27	Farinha de trigo especial – Características técnicas: deverá ser fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos, ísentos de matéria terrosa e parasitas e em perfeito estado de conservação, não podendo estar úmida, fermentada, nem rançosa. Embalagem primária: plástica de polietileno ou papel, atóxico, resistente, lacrado, com informação nutricional, teor de umidade máximo de 15%. Unidade: 1 kg.	250	2,80	700,00
28	Farinha de trigo íntegral - fina, de 1ª qualidade enriquecido com Ferro e Ácido Fólico, com no mínimo 5,6g de fibra alimentar, 1% de gordura, 0% de sódio em 50g do produto seco. embalagem primária: sacos de papel de 1 kg. prazo mínimo de validade: 4 meses a partir da data de entrega	110	4,10	451,00
29	Feijão preto anão – Características técnicas: grupo I, tipo I, ísento de matérias estranhas, impurezas, insetos vivos ou mortos. Umidade máxima de 15%. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico. Unidade: 1 kg.	150	6,72	1.008,00
30	Fermento Biológico instantâneo seco: 125g, embalado a vácuo, O produto referido deve apresentar cor branca, clara, deve estar solto e seco na lata. Validade de no mínimo 45 dias.	45	7,70	346,50
31	Fermento em pó químico – (para bolo). Ingredientes: amido de milho ou fécula de mandioca, fosfato monocálcio, bicarbonato de sódio, carbonato de cálcio. Embalagem primária: pote de plástico resistente. Unidade: Embalagem: 200g.	110	3,50	385,00
32	Laranja Pêra – Características técnicas: grupo	1.450	4,00	5.800,00

	I, tipo especial. Madura, frutos de tamanho médio, no grau máximo de evolução no tamanho, aroma e sabor da espécie, limpas com coloração própria, superfície lisa e fina, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas à saúde, permitindo apenas tolerâncias previstas em Lei. Unidade: Kg			
33	Leite em pó integral – Contendo no mínimo 28% de gorduras. Embalagem: sacos de polietileno aluminizados, limpos, não violados, resistentes, deve conter os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Unidade: Embalagem: 400g.	900	12,70	11.430,00
34	Leite em Pó Integral – sem lactose – Deve ser isento de lactose em seus ingredientes. Embalagem: sacos de polietileno aluminizados, limpos, não violados, resistentes, deve conter os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto e número do registro. Embalagem: 300g.	20	26,40	528,00
35	Maça – Características técnicas: fugi ou gala, classe de 70 à 100mm, tipo categoria I, conforme inscrição normativa nº 50 de 03/09/2002. Deve apresentar as características de qualidade, bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas a saúde, permitindo apenas tolerâncias previstas em Lei. Unidade: Kg	1.365	9,20	12.558,00
36	Macarrão – Características técnicas: tipo parafuso, contendo farinha de trigo especial, com ovos, sêmola de trigo e glúten, betacaroteno. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, ou fragilidade à pressão dos dedos. Teor de umidade máxima de 13%. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de composição nutricional. Unidade: Embalagem: 500g.	450	3,00	1.350,00
37	Macarrão Integral – Características técnicas: tipo parafuso, contendo em seus ingredientes: Farinha de trigo integral e fibra de trigo. Não deverá apresentar sujidade, bolor, manchas, ou fragilidade à pressão dos dedos. Teor de umidade máxima de 13%. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico, com tabela de	120	4,70	564,00

	composição nutricional. Unidade: Embalagem: 500g.			
38	Mamão Papaya – Produto in natura, de boa qualidade. Papaya de primeira, livre de sujidades, parasitas e larvas, tamanho e coloração uniforme, devendo estar em ponto de maturação, com a polpa firme e intacta. Embalagens a granel, cada unidade deve pesar entre 500 gramas e 1 quilograma.	100	6,00	600,00
39	Manga – Madura, coloração amarelo avermelhado, tamanho médio, pesando 0,3kg cada, sem pontos escuros, sem amassados. Kg.	130	10,00	1.300,00
40	Manteiga com Sal – Manteiga de primeira qualidade. Ingrediente Obrigatório: Creme de leite pasteurizado obtido a partir do leite de vaca. Consistência sólida, pastosa à temperatura de 20°C, textura lisa e uniforme, sem manchas ou pontos de coloração, sabor suave, característico, sem odor e sabor estranho. Embalagem: 500g	70	29,00	2.030,00
41	Margarina vegetal – Características técnicas: contendo sal, 60% de lipídeos. Deve possuir lacre de proteção e registro do produto no Ministério da Saúde. Embalagem: potes plásticos, limpos, resistentes e não violados. Unidade: Embalagem: 500g.	85	4,80	408,00
42	Massa para sopa – Características técnicas: tipo cabelo de anjo, contendo farinha de trigo especial, ovos, corantes naturais permitidos e água. Umidade máxima de 13%. Embalagem primária: sacos de polietileno transparente, atóxico. Unidade: embalagem: 500g.	215	4,60	989,00
43	Melancia - Deve apresentar as características de qualidade, bem formadas, com coloração própria, superfície lisa, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas a saúde, permitindo apenas tolerâncias previstas em Lei. Unidade: unidade.	120	28,60	3.432,00
44	Milho Verde Enlatado - Obtido de cereais são, livres de parasitos, terras e outras sujidades, não poderá ter grãos mofados, escuros. A lata não deve estar amassada, enferrujada. O produto deverá ter validade não inferior a 180 dias a partir da data de entrega. <i>Embalagem de 200g</i>	170	2,15	365,50
45	Óleo refinado de soja – Características técnicas: óleo de soja refinado, 100% natural. Não deve apresentar mistura de outros óleos e cheiro forte. Embalagem primária: plásticas, não apresentando: amassamento, vazamento e abaulamento. Unidade: Embalagem: 1 l.	400	6,00	2.400,00

46	Orégano – Sabor e Odor característicos. Embalagens: Pacotes ou Tubos de 100g	70	8,40	588,00
47	Ovo de Galinha – Características técnicas: fresco, tipo especial, vermelho, de 55 à 60 g de peso por unidade, conforme Decreto Lei 3.748 de 12/07/93, artigo 687. Apresentar certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagem: papel, com rótulo, descartável, fechada, sem sujidades. Unidade: Dúzia	970	7,70	7.469,00
48	Pó para Gelatina – Sabores: Morango, Uva e Abacaxi. <u>Isentos</u> de corantes e de adoçantes artificiais. Caixa de 75g	650	4,45	2.892,50
49	Polpa de Fruta congelada – Embalagem com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e capacidade, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. O produto devera ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde. Embalagem: 100g. (Sabores: Morango, Uva, Abacaxi)	3.975	2,70	10.732,50
50	Polvilho Azedo - Fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Pacote de polietileno atóxico, resistente. Embalagem: 1Kg.	375	13,00	4.875,00
51	Queijo Mussarela Fatiado - Fabricado com leite pasteurizado Manipuladas em condições higiênicas satisfatórias. Embalagem integra, na embalagem deverá constar data da fabricação data de validade e número do lote do produto. Validade mínima de 6 meses na data da entrega. O produto deve apresentar cor branca à amarelada, uniforme, segundo o conteúdo de umidade, matéria gorda e grau de maturação. Odor: Láctico, pouco perceptível. Embalagem: 500g.	220	21,00	4.620,00
52	Repolho - Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas à saúde, permitindo apenas as tolerâncias previstas em lei. Unidade: Unidade.	150	3,55	532,50
53	Sal – Características técnicas: refinado, iodado. Embalagem primária: sacos de polietileno, transparente, atóxico. Umidade máxima de 0,2%. Unidade: 1kg.	160	1,50	240,00
54	Tomate – Características técnicas: grupo oblongo ou redondo, subgrupo verde maduro à pintado. Tipo especial, pesando entre 100 à 200 g a unidade, de acordo com	480	4,00	1.920,00

	a Portaria M.A nº 553 de 30/08/95. Deve apresentar características do cultivar bem definidas, estar fisiologicamente desenvolvidas, bem formadas, com coloração própria, livre de danos mecânicos, fisiológicos, pragas e doenças, estar em perfeitas condições de conservação e maturação. Isento de substâncias nocivas à saúde, permitindo apenas as tolerâncias previstas em lei. Unidade: kg.			
55	Vinagre de álcool – isento de corante artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, material terroso, vetores e pragas, acondicionado em frasco plástico com tampa inviolável e fechado. Unidade: Embalagem: 900 ml.	80	2,50	200,00
TOTAL DO LOTE				158.872,90

Lote 2

56	Pão fatiado – Tipo sanduíche, apresentando a superfície lisa, macia e brilhante, não quebradiça, miolo consistente. Peça fatiada, fatias com aproximadamente 25g cada, composto de farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal, leite, fermento biológico, ovos e sal. Embalagens de saco polietileno atóxico, com peso aproximado de 500 gramas, contendo data de fabricação, validade e dados do fornecedor.	370	4,25	1.572,50
57	Pão Integral Fatiado – apresentando a superfície lisa, macia e brilhante, não quebradiça, miolo consistente. Peça fatiada, fatias com aproximadamente 25g cada, composto de farinha de trigo integral, farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal, leite, fermento biológico, ovos e sal. Embalagens de saco polietileno atóxico, com peso aproximado de 500 gramas, contendo data de fabricação, validade e dados do fornecedor.	345	4,25	1.466,25
58	Pão Doce (tipo Hot Dog) – Características técnicas: farinha de trigo, leite, ovo, sal, açúcar, gordura vegetal, fermento biológico. Embalagem própria para o alimento, contendo data da fabricação, validade e dados do fornecedor. Unidade de aproximadamente 70g.	8.650	0,40	3.460,00
TOTAL DO LOTE				6.498,75

2 - DA PARTICIPAÇÃO

2.1. Poderão participar deste certame as empresas pertencentes ao ramo de atividade pertinente ao objeto desta licitação, de acordo com cada item, e que preencherem as condições de credenciamento constantes deste Edital, e ainda, estejam de acordo com a legislação vigente (Federal, Estadual e Municipal) que o regulamento, inserindo-se aí, as Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, sendo que, para estas duas últimas, será concedido tratamento favorecido, diferenciado e simplificado, em consonância com a Lei Complementar nº 123/2006, de 14 de dezembro de 2006.

2.2. Não serão admitidos à licitação, como proponentes, interessados reunidos em consórcio, empresas sob falência, concordata, dissolução, liquidação ou que estejam suspensas de licitar com o Município de Angelina e/ou declaradas inidôneas por quaisquer Órgãos Públicos.

3 - DO CREDENCIAMENTO

3.1. Para o credenciamento, deverão ser apresentados os seguintes documentos:

- a) tratando-se de representante legal, o estatuto social, contrato social ou outro instrumento de registro comercial, registrado na Junta Comercial ou, tratando-se de sociedades civis, o ato constitutivo registrado no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura;
- b) tratando-se de procurador, a procuração por instrumento público ou particular, ou carta de credenciamento, com firma reconhecida do outorgante, da qual constem poderes para formular lances, negociar preço, interpor recursos e desistir de sua interposição e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, acompanhada do correspondente documento, dentre os indicados na alínea "a" supra, que comprove os poderes do mandante para a outorga.

3.1.1. Em se tratando do item b) acima, o procurador deverá apresentar cópia reprográfica legível ou original do estatuto social, contrato social e/ou outro instrumento de registro comercial, registrado na Junta Comercial, servindo apenas para efeito de verificação da Equipe de Apoio e do(a) Pregoeiro(a), sendo, para este ato, devolvida após a conferência.

3.2. O representante legal e o procurador deverão identificar-se exibindo documento oficial de identificação que contenha foto.

3.3. Será admitido apenas 01 (um) representante para cada licitante credenciada.

3.4. A documentação referente ao credenciamento deverá ser apresentada fora dos envelopes de Habilitação e Propostas.

4 - DA FORMA DE APRESENTAÇÃO DA DECLARAÇÃO DE PLENO ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO, DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

4.1. A Comprovação dar-se-á através da apresentação de Certidão Simplificada emitida pela Junta Comercial da sede da licitante, com data de emissão não superior a 90 dias da data marcada para o certame, onde fique demonstrada a condição de enquadramento de ME ou EPP da licitante.

4.1.1. A falsidade da declaração prestada objetivando os benefícios da LC 123/06, caracterizará o crime de que trata o art. 299 do Código Penal, sem prejuízo do enquadramento em outras figuras penais e das sanções previstas neste Edital, podendo, inclusive, o Pregoeiro fazer diligências para constatar referida situação.

4.2. A não entrega dos documentos solicitados no item 4.1. para as Micro-Empresas ou de Empresas de Pequeno Porte implicará na anulação do direito da mesma em usufruir o regime diferenciado garantido pela Lei Complementar 123/06.

4.4. A proposta e os documentos para habilitação deverão ser apresentados separadamente, em 02 (dois) envelopes lacrados, constando em sua face frontal o NOME EMPRESARIAL, CNPJ E O ENDEREÇO COMPLETO DA LICITANTE, além dos dizeres:

MUNICÍPIO DE ANGELINA/SC

PREGÃO PRESENCIAL Nº 002/2019

O primeiro envelope com o subtítulo ENVELOPE Nº 01 - "PROPOSTA"

O segundo envelope com o subtítulo ENVELOPE Nº 02 - "HABILITAÇÃO"

4.5. A proposta deverá ser elaborada preferencialmente em papel timbrado da empresa e redigida em língua portuguesa, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente, com suas páginas numeradas seqüencialmente, sem rasuras, emendas, borrões e/ou entrelinhas e, ainda, ser datada e assinada pelo representante legal da

licitante ou por procurador legítimo e legalmente constituído, cujos requisitos já foram percorridos no subitem 3.1, letras “a” e “b”.

4.6. Os documentos necessários tanto ao credenciamento, quanto à proposta e à habilitação deverão ser apresentados em original ou por qualquer processo de cópia reprográfica, sempre em perfeito estado de legibilidade, as quais poderão, a qualquer momento, ser diligenciadas pelo Pregoeiro ou por qualquer membro de sua Equipe de Apoio para fins de comprovação de sua autenticidade.

5 - DO CONTEÚDO DO ENVELOPE Nº 01 - PROPOSTA

5.1. A proposta de preço deverá conter os seguintes dados:

- a) Nome empresarial e CNPJ da proponente.
- b) Número do Processo e do Pregão.
- c) Descrição, de forma clara e completa do(s) item(s) do objeto desta licitação e seus itens, no(s) qual(is) a licitante participar, em conformidade com as especificações mínimas deste Edital.
- d) Preço(s) unitário(s) e valor(es) total(is) do somatório dos itens (em algarismos) e do valor total do Item (em algarismos e por extenso) em moeda corrente nacional, apurado à data de sua apresentação, sem inclusão de qualquer encargo financeiro e/ou previsão inflacionária.
- e) Condições de pagamento: até 30 (trinta) dias após a apresentação da nota de fiscal.
- f) Prazo de validade da proposta de, no mínimo, 60 (sessenta) dias.
- g) É obrigatória a informação da marca do produto cotado.

5.2 Na falta de quaisquer dos dados elencados constantes da proposta presumir-se-á aceitação conforme os termos do Edital.

6 - DO CONTEÚDO DO ENVELOPE Nº 02 - DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO

6.1. O Envelope "Documentos de Habilitação" deverá conter os documentos a seguir relacionados, os quais dizem respeito a:

- a) Prova de Regularidade para com o FGTS;
- b) Certidão Negativa de débitos junto à Fazenda Federal;
- c) Certidão Negativa de débitos junto à Fazenda Municipal da sede ou domicílio da proponente.
- d) Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual;
- e) Comprovante de registro no CNPJ;
- f) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;
- g) Alvará Sanitário.

6.1.1. Disposições Gerais da Habilitação

- a) Os documentos exigidos nos subitens anteriores deste Edital, somente serão aceitos se a data de validade neles assinalados for igual ou superior a data marcada para entrega dos envelopes, na hipótese de não constar nos documentos o respectivo prazo de validade, somente serão aceitos os documentos emitidos no prazo de 90 (noventa) dias anteriores à data marcada para entrega dos envelopes, salvo apresentação de prova hábil para comprovar validade superior.
- b) Os documentos apresentados em cópia reprográfica dispensam autenticação, desde que apresentados em perfeita legibilidade, ficando a critério do Pregoeiro a comprovação da veracidade dos mesmos e desde que estejam dentro do prazo de validade, conforme alínea “a” deste subitem.
- c) Os documentos deverão ser apresentados, preferencialmente, encadernados, numerados e precedidos de índice que os identifique claramente, na ordem elencada nas letras do item 6.
- d) Os documentos já apresentados no credenciamento ficam dispensados da habilitação.

6.1.2. Da Habilitação das Microempresas e Empresas de Pequeno Porte.

- a) As microempresas e empresas de pequeno porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, caso em que será assegurado prazo de 2 (dois) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame ou de algum item do mesmo, prorrogáveis por igual período, a critério da Prefeitura, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento de débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

b) A não regularização da documentação, no prazo previsto anteriormente, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei nº 8.666/93, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

7 - DO PROCEDIMENTO E DO JULGAMENTO

7.1. No horário e local indicados no preâmbulo, será aberta a Sessão Pública de processamento deste Pregão Presencial, iniciando-se com o credenciamento dos interessados em participar do certame, com duração mínima de 15 (quinze) minutos.

7.2. Após o credenciamento, os licitantes entregarão ao Pregoeiro a declaração de pleno atendimento aos requisitos de habilitação, bem como a declaração de enquadramento de micro empresa ou empresa de pequeno porte, e em envelopes separados, a proposta de preços e os documentos de habilitação.

7.3. A análise das propostas pelo Pregoeiro visará o atendimento das condições estabelecidas neste Edital e seus anexos, sendo desclassificadas, por itens, as propostas:

- a) que não atenderem às especificações, prazos e condições, inclusive no que tange à descrição do item e de seus elementos, fixados neste Edital;
- b) cujo material não for de boa qualidade ou não for condizente com as especificações contidas no Termo Referencial;
- c) que apresentarem preço baseado exclusivamente em proposta dos demais licitantes;
- d) cujo preço apresente-se manifestamente inexequível, salvo hipótese de erro gráfico.
- e) serão desclassificadas propostas acima de R\$ 158.872,90 (cento e cinquenta e oito mil e oitocentos e setenta e dois reais e noventa centavos) para o lote 1 e R\$ 6.498,75 (seis mil e quatrocentos e noventa e oito reais e setenta e cinco centavos) para o lote 2.**

7.3.1. No tocante aos preços, as propostas serão verificadas quanto à exatidão das operações aritméticas que conduziram ao valor total orçado, procedendo-se às correções no caso de eventuais erros. As correções efetuadas serão consideradas para apuração do valor da proposta.

7.4. As propostas classificadas serão selecionadas para a etapa de lances, com observância dos seguintes critérios:

- a) seleção da proposta de menor preço e as demais com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela;
- b) não havendo pelo menos 03 (três) preços na condição definida na alínea anterior, serão selecionadas as propostas que apresentarem os menores preços, até o máximo de 03 (três).
- c) no caso de empate nos preços, serão admitidas todas as propostas empatadas, independentemente do número de licitantes.

7.5. O Pregoeiro convidará individualmente os autores das propostas selecionadas a formular lances, de forma seqüencial, a partir do autor da proposta de maior preço e os demais em ordem decrescente de valor, decidindo-se por meio de sorteio, no caso de empate de preços.

7.5.1. A licitante sorteada em primeiro lugar poderá escolher posição na ordenação de lances, em relação aos demais empatados e assim sucessivamente, até a definição completa da ordem de lances.

7.6. Os lances deverão ser formulados em valores (R\$) distintos e decrescentes, inferiores à proposta de menor preço.

7.7. A etapa de lances será considerada encerrada quando restar apenas um participante e os demais declinarem da formulação de lances.

7.8. Encerrada a etapa de lances, serão classificadas as propostas selecionadas e não selecionadas para esta etapa, na ordem crescente dos valores, para fins de constar em ata sendo que, será declarada vencedora a licitante que oferte o menor valor na etapa de lances.

7.9. Verificando-se o empate previsto no artigo 44 e § 2º da Lei Complementar n.º 123/2006, o pregoeiro abrirá prazo de até 05 (cinco) minutos à microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem

classificada, oportunizando-lhe que apresente proposta de preço inferior àquela originalmente melhor classificada no certame.

7.9.1. No caso da microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada não exercer a preferência prevista na alínea anterior, serão convocadas, na ordem classificatória, as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese prevista neste subitem e art. 44 e § 2º da Lei Complementar n.º 123/2006, para o exercício dessa preferência.

7.9.2. Para tanto, será convocada para exercer seu direito de preferência e apresentar nova proposta no prazo máximo de 5 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, a contar da convocação do pregoeiro, sob pena de preclusão;

7.9.3. Se houver equivalência dos valores das propostas apresentadas pelas microempresas e Empresas de Pequeno Porte que se encontrem no intervalo estabelecido, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá exercer a preferência e apresentar nova proposta;

7.9.4. Entende-se por equivalência dos valores das propostas as que apresentarem igual valor, respeitada a ordem de classificação.

7.9.5. O exercício do direito de preferência somente será aplicado quando a melhor oferta da fase de lances não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte;

7.9.6. Não ocorrendo a contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, retomar-se-ão, em sessão pública, os procedimentos relativos à licitação, nos termos do quanto disposto no art. 4º, inciso XXIII, da Lei 10.520/02, sendo assegurado o exercício do direito de preferência na hipótese de haver participação de demais microempresas e empresas de pequeno porte.

7.9.7. Na hipótese da não-contratação da microempresa e empresa de pequeno porte, e não configurada a hipótese de empate, será declarada a melhor oferta aquela proposta originalmente vencedora da fase.

7.10. O Pregoeiro poderá continuar negociando com o autor da oferta de menor valor, com vistas à redução do preço.

7.11. Após a negociação, se houver, o(a) Pregoeiro(a) examinará a aceitabilidade do menor preço, decidindo motivadamente a respeito.

7.11.1. O critério de aceitabilidade dos preços ofertados será o de compatibilidade com os preços dos insumos praticados no mercado, coerentes com a execução do objeto ora licitado.

7.11.2. O Pregoeiro poderá, a qualquer momento, solicitar às licitantes esclarecimentos que julgar necessários, ainda que tenha de diligenciar para tanto, podendo, inclusive, suspender o procedimento do pregão por tempo determinado.

7.12. Considerada aceitável a oferta de menor preço, será aberto o envelope contendo os documentos de habilitação de seu autor.

7.13. Eventuais falhas, omissões e/ou outras irregularidades nos documentos de habilitação, poderão ser sanadas na sessão pública de processamento do Pregão, até a decisão sobre a habilitação, inclusive mediante:

a) substituição e complementação de documentos, ou;

b) verificação efetuada por meio eletrônico hábil de informações, tais como a Internet, a qual poderá, inclusive, ser utilizada pelo representante de empresa participante, com a anuência do pregoeiro.

7.13.1. A verificação será certificada pelo Pregoeiro e deverão ser anexados aos autos os documentos passíveis de obtenção por meio eletrônico, salvo impossibilidade devidamente justificada.

7.13.2. A Administração não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos meios, no momento da verificação, podendo o pregoeiro autorizar a utilização de outro local, inclusive. Ocorrendo essa indisponibilidade

e não sendo apresentados os documentos alcançados pela verificação, mesmo a empresa utilizando-se de outros locais ou meios, será esta declarada inabilitada.

7.14. Para aferir o exato cumprimento das condições estabelecidas neste edital, o Pregoeiro, se necessário, diligenciará junto a qualquer órgão que se fizer necessário.

7.15. Constatado o atendimento dos requisitos de habilitação previstos neste Edital, a(s) licitante(s) será(ão) habilitada(s) e declarada(s) vencedora(s) do certame.

7.16. Se a oferta não for aceitável ou se a licitante desatender às exigências para a habilitação, o Pregoeiro examinará a oferta subsequente de menor preço, negociará com o seu autor, decidirá sobre a sua aceitabilidade e, em caso positivo, verificará as condições de habilitação e assim sucessivamente, até a apuração de uma oferta aceitável cujo autor atenda aos requisitos de habilitação, caso em que será declarado vencedor.

7.17. Caso não haja empresa selecionada para a etapa de lances com condições de habilitação, o Pregoeiro chamará ao certame para negociar as licitantes não selecionadas para a mencionada etapa e que permaneceram no local da sessão de pregão.

8 - DO RECURSO, DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

8.1. No final da sessão, a licitante que quiser recorrer deverá manifestar imediata e motivadamente a sua intenção, abrindo-se então o prazo de 03 (três) dias para apresentação das razões do recurso, ficando as demais licitantes, desde logo, intimadas para apresentar contra-razões em igual número de dias, que começarão a correr no término do prazo da recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

8.1.1. A ausência de manifestação imediata e motivada da licitante importará a decadência do direito de recurso, a adjudicação do objeto do certame pelo Pregoeiro à licitante vencedora e o encaminhamento do processo ao Senhor Prefeito Municipal para a sua devida homologação.

8.2. Não serão passíveis de apreciação os motivos expostos em memoriais que não tenham sido alegados no ato da manifestação na sessão pública de Pregão.

8.3. As razões do recurso deverão ser interpostas em papel timbrado da empresa, em via original, assinado e datado pelo representante legal e protocolado no Protocolo Geral da Prefeitura em horário de expediente, sendo vedada qualquer manifestação por meio eletrônico (e-mail e outros) bem como por fax, os quais não serão apreciados.

8.4. Interposto o recurso, o Pregoeiro poderá reconsiderar a sua decisão ou encaminhá-lo devidamente informado ao Senhor Prefeito Municipal.

8.5. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, o Senhor Prefeito Municipal adjudicará o objeto do certame à licitante vencedora e homologará o procedimento.

8.6. O recurso terá efeito suspensivo e o seu acolhimento importará a invalidação dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

8.7. O pregoeiro poderá sugerir, ainda, a anulação e revogação do procedimento, o que será devidamente decidido pelo Senhor Prefeito Municipal.

9 – DO LOCAL E DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA E RECEBIMENTO

9.1. Os produtos objetos do presente contrato deverão ser entregues nas Escolas da Rede Municipal de Ensino, segundo as necessidades do Contratante, conforme requisição da municipalidade, sendo que os pães deverão ser entregue semanalmente e frutas quinzenalmente.

9.2. A licitante que efetuar a entrega do material fora do prazo estipulado ficará impedida de participar da próxima licitação no Município de Angelina, e em caso de reincidência, será punida com o impedimento de participação em licitações públicas pelo período mínimo de um ano.

9.3. A entrega dos produtos desta licitação deverá ser feita no endereço previsto no Pedido/Requisição, correndo por conta da Vencedora as despesas de embalagem, seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários, e ainda todas as despesas que diretamente ou indiretamente incidirem no fornecimento.

9.4. Havendo rejeição do material, a empresa vencedora deverá substituí-lo no prazo estabelecido formalmente pela Administração, observando-se as condições estabelecidas para o fornecimento, sob pena de lhe serem aplicadas as sanções administrativas estabelecidas pelas leis federais nº 10.520/02 e 8.666/93 e suas alterações.

9.5. O material será recebido conforme tipo, qualidade, medidas/dimensões, e demais especificações constantes na Proposta apresentada, acompanhado da respectiva Nota Fiscal.

10 - DO PAGAMENTO

10.1. O pagamento decorrente do processo licitado será efetivado após a entrega total dos produtos, acompanhado da nota fiscal e de todos os laudos exigidos pelo processo, devidamente atestada pelo departamento responsável, em até 30 (trinta) dias contados da apresentação dos documentos referidos.

10.2. O pagamento será feito mediante a emissão de Ordem Bancária em conta corrente indicada pela contratada.

10.3. Nenhum pagamento será efetuado à licitante enquanto pendente de liquidação, qualquer obrigação que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito ao pleito de reajustamento de preços ou correção monetária (quando for o caso).

11 - DAS SANÇÕES PARA O CASO DE INADIMPLEMENTO

11.1. Ficará impedida de licitar e contratar com a Administração direta e autárquica do Município de Angelina pelo prazo de até 05 (cinco) anos, ou enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição, a pessoa, física ou jurídica, que praticar quaisquer atos previstos no artigo 7º, da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002 e, ainda, sujeitará a licitante às penalidades e sanções previstas na Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações pelo não cumprimento de quaisquer das exigências contidas na legislação em vigor.

11.1.1. Multa de 2% (um por cento) por dia de atraso, até o trigésimo dia, na entrega do material, incidente sobre a quantidade que deveria ter sido entregue, contado a partir da solicitação de entrega de material encaminhada pela Administração.

11.2. Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor do fornecimento, quando decorridos 30 dias, ou mais, de atraso.

11.3. A desistência da proposta, lance ou oferta, dentro de seus prazos de validade, ensejarão:

11.3.1. Cobrança pelo Município, por via administrativa ou judicial, de multa de 30% (trinta por cento) sobre o valor total da proposta, lance ou oferta adjudicada.

11.3.2. Suspensão temporária ao direito de licitar e impedimento de contratar com o Município de Angelina pelo período de até 5 (cinco) anos.

11.4. As multas de que tratam os subitens anteriores, somente poderão ser relevadas, quando os fatos geradores da penalidade decorram de casos fortuitos ou de força maior, que independam da vontade da licitante e quando aceitos, justifiquem o atraso.

11.5. Antes da aplicação das sanções de que tratam os subitens anteriores, será expedida uma notificação para que o fornecedor apresente justificativa, no prazo de 03 (três) dias úteis, contados da data do recebimento da mesma, visando assegurar o direito à ampla defesa, disposto no artigo 5º, inciso IV da Constituição Federal.

11.6. As sanções de que tratam os subitens anteriores poderão ser aplicadas nos casos de descumprimento de prazo, sendo que serão registradas nos sistemas mantidos pela administração autárquica.

12 - DA VIGÊNCIA, EXECUÇÃO E ASSINATURA DO CONTRATO

12.1. O contrato terá vigência até 31 de dezembro de 2019, contado a partir de sua assinatura, podendo ser prorrogado de acordo com o inciso II do artigo 57 da Lei 8.666/93 e desde que ocorra motivo justificado a critério da Administração e interesse das partes.

12.1.1 O representante legal da(s) licitante(s) vencedora(s) deverá(ão) comparecer na sede administrativa da Prefeitura Municipal para assinatura do instrumento contratual em até 05 (cinco) dias corridos após a publicação da homologação da licitação, devendo o responsável apresentar cópia do contrato social demonstrando capacidade para firmar o mesmo, ou ainda procuração apta para tal fim, sendo que o não comparecimento do responsável legal da licitante no prazo previsto será considerado como desistência de proposta, acarretando as penalidades legais previstas no subitem 11.2 do Edital e outras cominações pertinentes previstas em Lei.

12.2. Se por ocasião da formalização do contrato (ou documento equivalente), as certidões de regularidade de débito da Adjudicatária perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), Fazenda Estadual e Federal, estiverem com os prazos de validade vencidos, o órgão licitante verificará a situação por meio eletrônico hábil de informações, certificando nos autos do processo a regularidade e anexando os documentos passíveis de obtenção por tais meios, salvo impossibilidade devidamente justificada.

12.2.1. Se não for possível atualizá-las por meio eletrônico hábil de informações e adjudicatária será notificada para, no prazo de 3 (três) dias úteis, comprovar a sua situação de regularidade de que fora tratado acima, mediante a apresentação das certidões respectivas, com prazos de validade em vigência, sob pena de a contratação não se realizar.

12.3. A fiscalização será exercida no interesse do Município de Angelina e não exclui nem reduz a responsabilidade da contratada, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades, e, na sua ocorrência, não implica corresponsabilidade do Poder Público ou de seus agentes e prepostos.

12.3.1. Quaisquer exigências da fiscalização inerentes ao objeto do contrato deverão ser prontamente atendidas pela contratada.

12.4. A contratada ficará obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem na aquisição do objeto da presente licitação, até 25% (vinte e cinco) do valor contratado.

12.5. Constatadas irregularidades no objeto contratual, o contratante poderá:

- a) se disser respeito à especificações, rejeitá-lo no todo ou em parte, determinando sua substituição ou rescindido a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;
- b) na hipótese de substituição, a contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação da Administração, no prazo máximo de 05 (cinco) dias corridos, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicialmente contratado;
- c) se disser respeito à diferença de quantidade ou de partes, determinar sua complementação ou rescindir a contratação, sem prejuízo das penalidades cabíveis;
- d) na hipótese de complementação, a contratada deverá fazê-la em conformidade com a indicação do contratante, no prazo máximo de 05 (cinco) dias corridos, contados da notificação por escrito, mantido o preço inicial contratado.

13 - DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA E RECURSOS FINANCEIROS

13.1. Recursos Financeiros: a despesa decorrente da presente licitação, estimada para exercício financeiro de 2019, correrá por meio da seguinte dotação:

0401 2.007 19 3.3.90.00.00.00.00.00.0000 - Merenda Escolar – Ensino Fundamental

0401 2.007 20 3.3.90.00.00.00.00.00.0037 - Merenda Escolar – Ensino Fundamental

0402 2.010 41 3.3.90.00.00.00.00.00.0000 - Merenda Escolar – Ensino Infantil (Creches)

0402 2.010 42 3.3.90.00.00.00.00.00.0037 - Merenda Escolar – Ensino Infantil (Creches)

0402 2.013 56 3.3.90.00.00.00.00.00.0000 - Merenda Escolar – Ensino Infantil (Pré-Escolas)

0402 2.013 57 3.3.90.00.00.00.00.00.0037 - Merenda Escolar – Ensino Infantil (Pré-Escolas)

14 – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

14.1. As normas disciplinadoras desta licitação serão interpretadas em favor da ampliação da disputa, respeitada a igualdade de oportunidade entre as licitantes e, desde que, não comprometam o interesse público, a finalidade e a segurança desta contratação.

14.2. Até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para recebimento das propostas, qualquer cidadão poderá solicitar providências ou impugnar o ato convocatório deste Pregão.

14.3 Os questionamentos e solicitação de providências ato convocatório deste Pregão, deverão ser enviados via fax 48 3274-1212, através de petição dirigida ao Pregoeiro deste Edital, sendo que eventuais impugnações deverão ser protocoladas, em original, acompanhados dos documentos de constituição da empresa e procuração, quando for o caso.

14.3.1. A autoridade subscritora deste Edital decidirá sobre a petição acima mencionada e responderá através de ofício e no prazo de 01 (um) dia útil, sendo que, caso não seja possível resolver a impugnação ou questionamentos no prazo, será definida nova data de sessão pública para este Pregão ou o mesmo poderá ser julgado prejudicado.

14.3.2. Acolhida a petição contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame.

14.4. Iniciada a sessão pública, os casos omissos do presente Pregão serão solucionados pelo Pregoeiro, que poderá, a seu critério, relevar erros ou omissões formais que não acarretem prejuízos para o certame, resguardando-se o interesse público e o dos licitantes presentes.

14.5. Integram o presente Edital:

ANEXO I – Minuta do Contrato.

ANEXO II - Distâncias aproximadas das Unidades Escolares da Sede do Município.

14.6. Esta licitação será regida pela Lei Federal nº 10.520/2002, e subsidiariamente, pela Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações, sendo o pregoeiro autoridade soberana para resolver todas e quaisquer pendências surgidas na sessão Pública deste Pregão.

14.7. O Município de Angelina reserva-se o direito de revogar, anular, adquirir no todo ou em parte, quando for o caso, ou rejeitar todas as propostas, desde que justificadamente haja conveniência administrativa para o caso, em prol do interesse público, nos ditames do artigo 3º, da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações, obrigando-se os fornecedores ao cumprimento integral de suas propostas, nas condições definidas na sessão Pública deste Pregão, sem que lhes caiba qualquer direito à reclamação e/ou indenização a favor da proponente e sob pena da aplicação do artigo 7º, da Lei Federal nº 10.520/2002.

14.8. A adjudicação do item do objeto deste edital à licitante vencedora a obriga ao fornecimento integral do mesmo, nas condições oferecidas, não lhe cabendo direito a qualquer ressarcimento por despesas decorrentes de custos não previstos em sua proposta, quer seja por erro ou omissão.

14.9. A participação nesta licitação implica na aceitação das condições ora percorridas, bem como em todas as disposições legais que, direta ou indiretamente, venham a incidir neste procedimento.

14.10. Para dirimir quaisquer questões decorrentes desta licitação e não resolvidas na esfera administrativa, será competente o foro da Comarca de Santo Amaro da Imperatriz, nos termos da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações.

Angelina/SC, 16 de janeiro de 2019.

Gilberto Orlando Dorigon
Prefeito Municipal

ANEXO I

MINUTA DO CONTRATO

CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE ANGELINA, pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no CNPJ sob o nº 82.951.195/0001-10 com sede na Rua Manoel Lino Koerich, nº 80 - Centro, Angelina – SC, neste ato representado por seu Prefeito Municipal, Sr. Gilberto Orlando Dorigon, doravante denominado Município, simplesmente **CONTRATANTE**.

CONTRATADO: Vencedor do certame.

FUNDAMENTO LEGAL: O presente contrato se fundamenta nas disposições contidas na Lei 8.666/93, e demais legislação aplicável, normas técnicas de proteção e segurança do respectivo ramo de atividade, bem como no Processo Licitatório nº 002/2019, o qual passa a ser parte integrante deste contrato, independentemente de transcrição.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

O presente contrato tem por objeto, o fornecimento de Merenda Escolar para a Rede Municipal de Ensino.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO PREÇO

O preço a ser pago pelo Município será aquele cotado pela proposta declarada vencedora, sem qualquer acréscimo ou adendo, sendo R\$ **, conforme proposta em anexo.

PARÁGRAFO PRIMEIRO – Em caso de diminuição dos preços ou promoções do fornecedor do objeto, estes serão imediatamente repassados ao preço final pago pelo Município.

PARÁGRAFO SEGUNDO – O presente contrato poderá ser alterado, com as devidas justificativas e por acordo das partes, nos moldes do art. 65, inciso II, alínea “d”, da Lei nº 8.666/93, para restabelecer o equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato.

CLÁUSULA TERCEIRA – REGIME DE EXECUÇÃO

Os produtos objetos do presente contrato deverão ser entregues nas Escolas da Rede Municipal de Ensino, segundo as necessidades do Contratante, conforme requisição da municipalidade.

PARÁGRAFO PRIMEIRO – Toda e qualquer despesa decorrente do fornecimento do produto contratado será de exclusiva responsabilidade da Contratada, sem qualquer ônus para o Município.

CLÁUSULA QUARTA – DO PAGAMENTO

O pagamento será efetuado em moeda corrente nacional, em até 15 (quinze) dias após fornecido o produto, mediante apresentação de nota fiscal correspondente.

PARÁGRAFO PRIMEIRO - Caso as datas estipuladas nesta Cláusula, ocorram em dia sem expediente na Prefeitura o pagamento poderá ser efetuado no primeiro dia útil subsequente.

CLÁUSULA QUINTA – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

O Contratante obriga-se ao cumprimento das condições estabelecidas neste contrato, ressalvados os motivos de relevante interesse público, nos termos da legislação vigente.

CLÁUSULA SEXTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

A Contratada, sem prejuízo das demais cláusulas do presente contrato, obriga-se:

- I - entregar o produto objeto desta contratação na quantidade e data requisitada pelo Contratante;
- II - manter, durante todo o período de execução contratual, em compatibilidade com as obrigações aqui assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação técnica, para a perfeita execução do presente contrato;
- III - a observar rigorosamente todas as normas de prevenção e segurança inerente ao respectivo ramo de atividade.
- IV - responder por todo e qualquer danos ou prejuízos causados, por sua culpa ou dolo, ao Município ou a terceiros.

V – entregar carnes e salsichas congeladas ao destino;

VI – toda merenda escolar deverá ser entregue na PRÓPRIA ESCOLA, obedecendo o horário de funcionamento que é das 07:00 as 12:00 horas e das 13:30 as 17:00 horas, por profissional devidamente trajado;

VII – a merenda escolar deverá ser entregue em embalagem adequada e em veículo fechado;

VIII – observar a data de validade de até 05 meses antes do vencimento do produto.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS SANÇÕES

A proponente vencedora, que não cumprir as obrigações assumidas ou os preceitos legais, estará sujeitas às seguintes penalidades:

I - advertência;

II - suspensão do direito de licitar junto ao Município;

III - declaração de inidoneidade.

PARÁGRAFO ÚNICO - Será aplicada multa de 5% sobre o valor da proposta no caso de inadimplemento contratual total ou parcial.

CLÁUSULA OITAVA – DA VIGÊNCIA

O presente contrato terá vigência até 31 de dezembro de 2019, a partir da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado nos termos da Lei 8.666/93.

CLÁUSULA NONA – DA ALTERAÇÃO CONTRATUAL

Este contrato poderá ser alterado unilateralmente pela administração, quando por interesse público, for necessária a modificação do valor contratual em decorrência de acréscimo ou diminuição quantitativa de seu objeto, em até 25% do valor inicial contratado.

CLÁUSULA DÉCIMA – DA RESCISÃO CONTRATUAL

O presente contrato poderá ser rescindido:

I - por ato unilateral do Contratante se assim exigir o interesse público, nos termos da legislação aplicável;

II - por inexecução, por parte da Contratada, total ou parcial de seu objeto;

III - por mútuo acordo entre as partes.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

As despesas decorrentes do presente Processo Licitatório correrão por conta dos recursos constantes no orçamento de 2019, no seguinte Projeto/Atividade:

0401 2.007 19 3.3.90.00.00.00.00.00.0000 - Merenda Escolar – Ensino Fundamental

0401 2.007 20 3.3.90.00.00.00.00.00.0037 - Merenda Escolar – Ensino Fundamental

0402 2.010 41 3.3.90.00.00.00.00.00.0000 - Merenda Escolar – Ensino Infantil (Creches)

0402 2.010 42 3.3.90.00.00.00.00.00.0037 - Merenda Escolar – Ensino Infantil (Creches)

0402 2.013 56 3.3.90.00.00.00.00.00.0000 - Merenda Escolar – Ensino Infantil (Pré-Escolas)

0402 2.013 57 3.3.90.00.00.00.00.00.0037 - Merenda Escolar – Ensino Infantil (Pré-Escolas)

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – FORO COMPETENTE

As partes elegem o foro da Comarca de Santo Amaro da Imperatriz, para dirimir eventuais demandas resultantes desta relação contratual, por mais privilegiado que outro seja.

E por estarem justos e contratados, firmam o presente em três vias de igual teor e forma, na presença de duas testemunhas.

Angelina, SC, em ** de ***** de 2019.

Gilberto Orlando Dorigon

Prefeito Municipal

Contratada

Rosi Meri da Silva

Sec. Mun. de Educação, Cultura e Desporto

ANEXO II

Distâncias aproximadas das Unidades Escolares da Sede do Município:

- Núcleo Escolar Profª Ermelinda Goedert Pereira (Rio Novo) - 47 km
- CMEI Rio Fortuna - 30 km
- CMEI Fartura - 15 km
- CMEI Cantinho Feliz - 16 km
- CMEI Rio Novo - 47 km
- CMEI Barra Clara - 35 km
- CMEI Chapeuzinho Vermelho – 2 km
- APAE - 200 metros