# PROCESSO LICITATÓRIO Nº 54/2019

## PREGÃO ELETRÔNICO - REGISTRO DE PREÇOS

**EXCLUSIVO PARA ME OU EPP**

O MUNICÍPIO DE CAMPO ALEGRE, Estado de Santa Catarina, inscrito no CNPJ sob nº 83.102.749/0001-77, torna público que está instaurando licitação, através do presente instrumento, nos termos da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações, na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, como **REGISTRO DE PREÇOS,** tipo **MENOR PREÇO**, **exclusivamente para participação de microempresas - ME, empresas de pequeno porte - EPP ou equiparadas**, segundo as condições estabelecidas no presente Edital, nos seus Anexos, cujos termos, igualmente, o integram.

Rege a presente licitação, a Lei Federal nº 8.666/93, observadas as alterações posteriores, a Lei Federal nº 10.520/02, do Decreto Municipal nº 4.792, de 03 de julho de 2007, Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, da Lei Complementar nº 147, de 07 de agosto de 2014 e demais legislações aplicáveis.

Serão observados os seguintes horários e datas para os procedimentos que seguem:

Recebimento das Propostas:das **0h** do dia **04/07/2019** até as **09h45min** do dia **18/07/2019**;

Início da Sessão de Disputa de Preços:às **10h** dodia **18/07/2019** no endereço eletrônico [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br), horário de Brasília - DF.

# DISPOSIÇÕES GERAIS

* 1. Serão utilizados para a realização deste certame recursos de tecnologia da informação, compostos por um conjunto de programas de computador que permitem confrontação sucessiva através do envio de lances dos proponentes com plena visibilidade para o pregoeiro e total transparência dos resultados para a sociedade, através da Rede Mundial de Computadores - INTERNET.
	2. A realização do procedimento estará a cargo do Serviço de Suprimentos e da Administradora do Pregão Eletrônico, empresa contratada para, através da rede mundial de computadores, prover o sistema de compras eletrônicas.
	3. O fornecedor deverá fazer o seu cadastramento junto a Confederação Nacional dos Municípios através do portal de compras municipais, acessando o seguinte endereço: <http://www.portaldecompraspublicas.com.br> e preencher o Termo de Adesão, onde qualquer pessoa física ou jurídica, que manifeste interesse em cadastrar-se e apresente a documentação exigida terá acesso ao portal.
		1. O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico.
		2. O credenciamento da proponente junto ao provedor do sistema implica responsabilidade legal da proponente ou de seu representante legal, bem como na presunção de sua capacidade técnica para a realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.
	4. A Administradora do Pregão Eletrônico, conjuntamente com serviço de Suprimentos darão sequência ao processo de Pregão.
	5. Como requisito para participação no pregão, em campo próprio do sistema eletrônico a proponente deverá manifestar o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital.
		1. O fornecedor, ao utilizar sua senha de acesso ao sistema para dar um lance no evento, terá expressado sua decisão irrevogável de concluir a transação a que se refere o evento nos valores e condições do referido lance, e caso este lance seja o escolhido pelo comprador, será reputado perfeito e acabado o contrato de compra e venda do produto negociado.
	6. O fornecedor deverá acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo pregoeiro e/ou pelo sistema ou de sua desconexão.

# DOS PROCEDIMENTOS

* 1. Os fornecedores deverão inserir suas propostas iniciais dentro do sistema até a data e horário ora definidos no preâmbulo deste edital.
		1. Para inserção de suas propostas iniciais, os fornecedores deverão observar rigorosamente adescrição e unidade de fornecimento indicando uma única marca para o produto ofertado, dos materiais constantes do ANEXO II do Edital.
	2. O pregoeiro desclassificará, fundamentadamente, as propostas que não atenderem às exigências do Edital.
	3. Após a classificação das propostas para a participação na fase de disputa de preços, o pregoeiro dará sequência ao processo de Pregão, comunicando aos fornecedores classificados na data e horário ora definidos no edital.
	4. O julgamento das propostas será feito pelo **menor valor** de acordo com o especificado no ANEXO I.
	5. O Pregoeiro, via sistema eletrônico, dará início à Sessão Pública, na data e horário previstos neste Edital, com a divulgação da melhor proposta para cada item.
	6. O preço de abertura da etapa de lances corresponde ao menor preço ofertado na etapa de propostas.
		1. No caso de nenhum fornecedor apresentar lance na respectiva etapa, valem os valores obtidos na etapa de propostas.
	7. Aberta a etapa competitiva (Sessão Pública), os proponentes deverão encaminhar lances, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo o proponente imediatamente informado do seu recebimento e respectivo valor.
	8. Os proponentes poderão oferecer lances sucessivos, pelo **MENOR PREÇO POR ITEM**, observando o horário fixado e as regras de aceitação dos mesmos.
	9. Encerrada a etapa de lances, o Pregoeiro poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contrapropostas diretamente à proponente que tenha apresentado o lance de menor valor, para que seja obtido preço melhor, bem como decidir sobre a sua aceitação.
	10. Após comunicado do pregoeiro, o licitante detentor da menor oferta deverá comprovar a situação de regularidade, conforme documentação exigida no item 7, na forma descrita no item.
	11. Depois da análise do **MENOR LANCE**, bem como da possibilidade de desempate nos termos dos artigos 44 e 45 da LC nº 123/06, o Pregoeiro anunciará a proponente vencedora.
	12. Havendo divergência entre o valor unitário e o global correspondente, prevalecerá o cotado em preço unitário, devendo o Pregoeiro proceder à correção no valor global.
	13. Na hipótese da proposta ou do lance de menor valor não ser aceito ou se a proponente vencedora desatender as exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procedendo a habilitação do proponente, na ordem de classificação, segundo o critério do menor preço por item, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda ao Edital.
1. **DA IMPUGNAÇÃO AO ATO CONVOCATÓRIO E RECURSOS ADMINISTRATIVOS**
	1. As impugnações ao ato convocatório do pregão serão recebidas até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para o recebimento das propostas, **exclusivamente por meio de formulário eletrônico**.
		1. Deferida a impugnação contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame.
	2. Caberá recurso nos casos previstos na Lei Federal nº 10.520/02, devendo a proponente **manifestar motivadamente** sua intenção de interpor recurso, através de formulário próprio do Sistema Eletrônico, explicitando sucintamente suas razões, após o término da sessão de lances, onde o pregoeiro abrirá prazo para a mesma.
		1. A intenção motivada de recorrer é aquela que identifica, objetivamente, os fatos e o direito que a proponente pretende que sejam revistos pelo Pregoeiro.
	3. A proponente que manifestar a intenção de recurso e o mesmo ter sido aceito pelo Pregoeiro, disporá do prazo de **03 (três) dias corridos** para a apresentação das razões do recurso, por meio de formulário específico do sistema, que será disponibilizado a todos os participantes, ficando os demais desde logo intimados para apresentar as contrarrazões em igual número de dias.
	4. O recurso contra decisão do Pregoeiro não terá efeito suspensivo.
	5. O acolhimento do recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.
	6. A falta de manifestação do licitante de interpor recurso no decorrer da sessão pública de abertura do pregão, importará a decadência do direito de recurso e será adjudicado o objeto da licitação pelo Pregoeiro ao vencedor.

# DO OBJETO

* 1. A licitação tem como objeto a **REGISTRO DE PREÇOS para eventual aquisição de gêneros alimentícios para o 2º Grupamento de Bombeiros do Município de Campo Alegre/SC**. A descrição dos materiais, quantidade e demais especificações constam do Termo de Referência, ANEXO I, parte integrante deste Edital.

# DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

* 1. É vedada a participação de:
		1. Empresas declaradas inidôneas por ato de qualquer autoridade competente para tanto;
		2. Empresas que não se enquadrarem na condição de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte;
		3. Empresas sob processo de falência ou recuperação judicial;
		4. Empresas impedidas de licitar ou contratar com a Administração Pública;
		5. Empresas consorciadas; e
		6. Empresas que não possuam atividade compatível com o objeto da presente licitação.
	2. As empresas interessadas deverão se inscrever no endereço eletrônico constante no item 1 deste edital.

# DO PREÇO E DO PAGAMENTO

* 1. O preço total deverá ser fixo em reais, com 02 (duas) casas decimais, após a vírgula com arredondamento, equivalente ao de mercado na data da sessão pública de disputa de preços.
		1. O preço unitário poderá ser aceito com até 02 (duas) casas decimais, desde que o valor final atenda ao disposto no item 6.1.
	2. Deverão estar incluídos no preço, todos os insumos que o compõem, tais como as despesas com impostos, taxas, frete, seguros e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente sobre à execução do objeto desta licitação, sem quaisquer ônus para a Administração, e quaisquer outros que incidam sobre a avença.
	3. O pagamento da empresa vencedora será feito após a emissão do empenho e por etapa, após a efetiva entrega dos produtos, mediante a Nota Fiscal, em conta específica da contratada, dentro do cronograma fixado pela Secretaria Municipal de Gestão Administrativa e Financeira deste Município.
	4. O pagamento será efetuado em até 15 (quinze) dias após o recebimento das notas fiscais da parcela entregue, desde que conferido e aceito.
	5. Na eventualidade de aplicação de multas, estas deverão ser liquidadas simultaneamente com parcela vinculada ao evento cujo descumprimento der origem à aplicação da penalidade.
	6. As notas fiscais deverão ser emitidas em moeda corrente do país.
	7. Nenhum pagamento será efetuado ao proponente vencedor enquanto pendentes de liquidação quaisquer obrigações financeiras que lhe foram impostas, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito ao pleito de reajustamento de preços ou correção monetária.

# DA HABILITAÇÃO

* 1. Os documentos exigidos para habilitação, bem como a proposta vencedora ajustada ao lance, serão encaminhados ao Pregoeiro, ao final da Sessão Pública, no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas, através do e-mail compras@campoalegre.sc.gov.br, com posterior encaminhamento do original ou cópia autenticada no prazo de até 04 (quatro) dias úteis após a Sessão, prorrogável por igual prazo a critério da Administração, após a confirmação do vencedor, o que poderá ser feito no final da disputa de preços, juntamente com aplanilha (Proposta Financeira) do(s) item(s), contendo os **valores (unitários e totais)**, **descrição e marca/modelo**, onde o valor deverá ser igual ou menor ao lance vencedor, conforme dispõe o item 7.1.1. Os documentos apresentados para habilitação deverão estar em **cópias autenticadas**, obrigando-se a proponente a fornecer à Comissão Julgadora os originais correspondentes em qualquer época que lhes forem solicitados. Os documentos na forma prevista neste Edital deverão ser enviados para o Serviço de Licitações, Rua Cel. Bueno Franco, nº 292, Centro, em Campo Alegre/SC.
		1. Na proposta financeira deverá ser indicado o nome do Banco, número da conta, o nome e número da agência, onde deverão ser depositados os pagamentos das obrigações pactuadas, bem como deverá constar o nome do representante legal da empresa para posterior assinatura do contrato quando necessário.
		2. Não serão aceitos protocolos, documentos em cópia não autenticada, nem documentos com prazo de validade vencido.
		3. Os proponentes interessados na autenticação das cópias pelo pregoeiro ou equipe de apoio, deverão procurar o **Serviço de Licitações** - **Rua Cel. Bueno Franco, nº 292, Centro, em Campo Alegre/SC**,após a confirmação do vencedor para proceder a autenticação.
		4. Os documentos deverão ser apresentados na ordem estabelecida no edital e numerados, não devendo ser entregues soltos.
		5. Todos os documentos exigidos para habilitação deverão estar no prazo de validade. 7.1.5.1. Caso o órgão emissor não declare a validade do documento, esta seráde **90 (noventa)** dias contados a partir da data de emissão, exceto o comprovante de inscrição no CNPJ.
		6. Os documentos necessários à HABILITAÇÃO e a PLANILHA DOS ITENS deverão ser apresentados em envelope, lacrado, contendo identificação do proponente na face externa e ainda os dizeres:

**SERVIÇO DE SUPRIMENTOS - PREF CAMPO ALEGRE**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 54/2019**

**RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA:**

**CNPJ:**

* 1. **HABILITAÇÃO JURÍDICA**
		1. Para habilitação jurídica a empresa deverá apresentar:
			1. Cédula de identidade;
			2. Registro comercial, no caso de empresa individual;
			3. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
			4. Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;
			5. Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.
		2. **HABILITAÇÃO FISCAL**
			1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ).
			2. Certidão Negativa de Débitos Relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União (Portaria RFB/PGFN nº 1.751, de 02/10/2014);
			3. Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual da sede da licitante;
			4. Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal da sede da licitante;
			5. Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) - CRF, fornecido pela Caixa Econômica Federal; e
			6. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).
		3. **OUTRAS COMPROVAÇÕES**
		4. Certidão Simplificada expedida pela Junta Comercial do respectivo Estado.
			1. A data de emissão da certidão simplificada, conforme trata o item 7.2.4, não poderá ser superior a 90 (noventa) dias da data de abertura da licitação.
			2. Declaração da licitante, subscrita por seu representante legal, de que se encontra em situação regular perante o Ministério do Trabalho, conforme modelo constante do ANEXO III.
			3. Declaração da licitante, subscrita pelo representante legal, assegurando a inexistência de impedimento legal para licitar ou contratar com a Administração, conforme modelo constante do ANEXO III.
			4. Não tendo a empresa classificada como vencedora do certame apresentado a documentação exigida, no todo ou em parte, será esta desclassificada, podendo a ela ser aplicada as penalidades previstas na legislação que rege o procedimento, e será convocada então a empresa seguinte na ordem de classificação, observada as mesmas condições propostas pela vencedora.
			5. A documentação, na fase pertinente, será rubricada pelo Pregoeiro e pela Equipe de Apoio e após examinada será anexada ao processo desta licitação, sendo inabilitados aqueles proponentes cuja documentação apresente irregularidades.

# DA ENTREGA

* 1. O Pregoeiro adjudicará o objeto licitado ao vencedor do certame, quando não houver recurso. Ficará a cargo da Autoridade Competente, adjudicar o objeto quando houver interposição de recursos e, homologará o resultado da licitação.
		1. A entrega será parcelada de acordo com a necessidade e o vencedor terá até 07 (sete) dias consecutivos contados do recebimento do pedido (autorização de fornecimento) através de e-mail para realizar a entrega.
	2. Os materiais deverão ser entregues, conforme a solicitação da Secretaria, através de Autorização de Fornecimento enviada para a empresa vencedora.
	3. A entrega do objeto deste edital será feita no prédio Quartel do Corpo de Bombeiros, à Rua Benjamin Constant, nº 444, centro, em Campo Alegre/SC, CEP 89.294-000, com veículo próprio, sem custo adicional de frete ou outros.
	4. Caso o objeto não esteja de acordo com as especificações exigidas, a Secretaria não o aceitará e lavrará termo circunstanciado do fato, que deverá ser encaminhado à autoridade superior, sob pena de responsabilidade.
	5. A empresa vencedora terá prazo de 02 (dois) dias úteis para a substituição do(s) item(ns) rejeitado(s), sob pena de suspensão do pagamento total da nota, até a devida substituição do(s) item(ns).
	6. Os materiais que não cumpram corretamente as funções para as quais se destinam serão submetidos à troca, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, sob pena de aplicação das penalidades previstas neste Instrumento.
	7. O recebimento não exclui a responsabilidade da Contratada pela perfeita execução do contrato (empenho), ficando a mesma obrigada a substituir, no todo ou em parte, o objeto do contrato, se a qualquer tempo se verificarem vícios, defeitos ou incorreções.
	8. O prazo de validade da proposta será de 60 (sessenta) dias corridos, contados do dia posterior ao dia de abertura do Pregão.
	9. A Administração poderá, quando o proponente vencedor, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta e no prazo e condições estabelecidas no item 8.1, não apresentar situação regular ou se recusar injustificadamente a receber a Autorização de Fornecimento, retomar a Sessão Pública e convidar os demais proponentes classificados, seguindo a ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pela primeira classificada, ou revogar a licitação independentemente da cominação do art. 81 da Lei Federal nº 8.666/93.
	10. Decorrido o prazo do item 8.1, dentro do prazo de validade da proposta, e não comparecendo à Prefeitura o proponente convocado, será ele considerado como desistente, ficando sujeito às seguintes sanções, aplicáveis isolada ou conjuntamente:
		1. Multa de 3% (três por cento) sobre o valor global de sua proposta;
		2. Impedimento de contratar com a Administração Pública por prazo não superior a 05 (cinco) anos;
		3. A multa de que trata o item 8.10.1 deverá ser recolhida no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da intimação da decisão administrativa que a tenha aplicado, garantida a defesa prévia do interessado, no prazo de 05 (cinco) dias úteis.

# DAS PENALIDADES

* 1. O licitante que apresentar documentação falsa ou deixar de entregar documentação exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver proposta, ficará impedido de licitar e contratar com a Administração Pública, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, garantida a prévia defesa, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato, e das demais cominações legais.
1. O prazo para defesa prévia será de 05 (cinco) dias úteis a contar da notificação;
2. Caberá recurso no prazo de 05 (cinco) dias a contar da publicação da sanção no Diário Oficial;
3. As penalidades serão obrigatoriamente registradas, esgotada a fase recursal no Portal de Compras Públicas, e no caso de impedimento do direito de licitar e contratar, o licitante deverá ser descredenciado por igual período;
4. Somente a autoridade que registrou as penalidades no Portal de Compras Públicas poderá fazer a sua retirada.
	1. Os casos de inexecução do objeto deste edital, erro de execução, execução imperfeita, atraso injustificado e inadimplemento contratual, sujeitará o proponente contratado às penalidades previstas no art. 87 da Lei Federal nº 8.666/93, das quais destacam-se:
5. Advertência;
6. Multa de 2% (dois cento) do valor do contrato, por dia de atraso injustificado na execução do mesmo, observado o prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis;
7. Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor estimado para o contrato, pela recusa injustificada do adjudicatário em executá-lo;
8. Suspensão temporária de participação em licitações e impedimento de contratar com o Município, no prazo de até 02 (dois) anos;
9. Declaração de inidoneidade para contratar com a Administração Pública, até que seja promovida a reabilitação, facultado ao contratado o pedido de reconsideração da decisão da autoridade competente, no prazo de 10 (dez) dias da abertura de vistas ao processo.
	1. Os valores das multas aplicadas previstas nos subitens acima poderão ser descontados dos pagamentos devidos pela Administração.

* 1. Da aplicação das penas definidas nas alíneas "a", "d" e "e", do item 9.2, caberá recurso no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da intimação, o qual deverá ser apresentado no mesmo local.
	2. O recurso ou o pedido de reconsideração, relativos às penalidades acima dispostas será dirigido ao Pregoeiro, o qual o encaminhará à Secretaria requisitante do presente processo licitatório que deverá decidir sobre os mesmos no prazo de 03 (três) dias úteis.

# DAS OBRIGAÇÕES

* 1. **DO MUNICÍPIO:**
		1. Atestar nas notas fiscais/faturas a efetiva entrega do objeto desta licitação;
		2. Aplicar à empresa vencedora as penalidades, quando for o caso;
		3. Prestar à Contratada toda e qualquer informação, por esta solicitada, necessária à perfeita execução do Contrato;
		4. Efetuar o pagamento à Contratada conforme disposto no item 6.3, após a entrega da Nota Fiscal no setor competente;
		5. Notificar, por escrito, à Contratada da aplicação de qualquer sanção.
	2. **DA EMPRESA VENCEDORA:**
		1. Fornecer o objeto desta licitação nas especificações contidas neste edital;
		2. Pagar todos os tributos que incidam ou venham a incidir, direta ou indiretamente, sobre os produtos vendidos;
		3. Manter, durante a execução do contrato, as mesmas condições de habilitação;
		4. Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários no quantitativo do objeto desta licitação, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor contratado;
		5. Fornecer o objeto licitado, no preço, prazo e forma estipulados na proposta;
		6. Fornecer o objeto de boa qualidade, dentro dos padrões exigidos neste edital.

# DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

* 1. Nenhuma indenização será devida aos proponentes por apresentarem documentação e/ ou apresentarem proposta relativa ao presente PREGÃO.
	2. A presente licitação somente poderá vir a ser revogada por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, ou anulada, no todo ou em parte, por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.
	3. O resultado desta licitação será lavrado em Ata, a qual será assinada pelo Pregoeiro e Equipe de Apoio.
	4. O proponente é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.
	5. No interesse da Administração, sem que caiba às participantes qualquer recurso ou indenização, poderá a licitação ter:
1. Adiada sua abertura;
2. Alterado o Edital, com fixação de novo prazo para a realização da licitação.
	1. Os casos omissos no presente Edital serão analisados de acordo com as Leis nº 10.520/02 e nº 8.666/93, suas alterações e demais legislação em vigor, pertinentes à matéria.
	2. Para dirimir quaisquer questões decorrentes do procedimento licitatório, elegem as partes o Foro da cidade de São Bento do Sul/SC com renúncia expressa a qualquer outro por mais privilegiado que seja.
	3. Esclarecimentos em relação a eventuais dúvidas de interpretação do presente Edital poderão ser obtidos junto ao Setor de Licitações pelo telefone: (47) 3632-2266, bem como o envio de documentação, serão atendidos durante o expediente, de segunda a sexta-feira das 08h às 12h e das 13h às 17h, ou ainda no e-mail cristina@campoalegre.sc.gov.br.
	4. Fazem parte deste Edital:

**ANEXO I** - Termo de Referência;

**ANEXO II** - Modelo de Planilha para Apresentação da Proposta;

**ANEXO III** - Modelo de Declaração; e

**ANEXO IV** - Minuta da Ata de Registro de Preços.

Campo Alegre/SC, 03 de julho de 2019.

**LUCILAINE MOKFA SCHWARZ**

Secretária Municipal de Administração

*Edital devidamente aprovado pela assessoria jurídica deste Município, conforme folhas* ***27****, constante do processo licitatório em epígrafe, em cumprimento ao § único, art. 38, da Lei Federal 8.666/93 e alterações.*

# ANEXO I

(Processo Licitatório nº 54/2019, modalidade Pregão Eletrônico - Registro de Preços)

**Considerando** a Requisição sob o nº 0600/2017 do 2º Grupamento de Bombeiros de Campo Alegre;

**Considerando** a eventualnecessidade de aquisição de gêneros alimentícios para o 2º Grupamento de Bombeiros do município de Campo Alegre - SC;

**Elabora-se** Termo de Referência para definir detalhes para a elaboração do edital.

##### OBJETO

* 1. **REGISTRO DE PREÇOS** para eventual aquisição de gêneros alimentícios para o 2º Grupamento de Bombeiros do município de Campo Alegre - SC, conforme descrição e valores de referência abaixo:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **IT** | **QT** | **UN** | **DESCRIÇÃO** | **VALOR UNITÁRIO****ESTIMADO (R$)** | **VALOR TOTAL****ESTIMADO (R$)** |
| **01** | 30 | POTE | **Doce de frutas** de 1ª qualidade, sabores uva, morango, goiaba, figo ou banana. produtos elaborados a partir de fruta(s), inteira(s) ou em parte(s) e ou semente(s), obtidos por secagem e ou desidratação e ou laminação e ou cocção e ou fermentação e ou concentração e ou congelamento e ou outros processos tecnológicos considerados seguros para a produção de alimentos.Embalagens: polietileno tereftalado (PET) de 400g, com dizeres de rotulagem, data de fabricação e validade.Legislação: Resolução - RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005. | 4,22 | 126,60 |
| **02** | 30 | POTE | **Manteiga cremosa sem sal**, de primeira qualidade, com no mínimo 80% de lipídios, isenta de gorduras trans. A apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e outras características indesejáveis.Embalagens: potes de poliproprileno atóxico resistente, original do fabricante, apresentando vedação adequada, com 200g. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade.Legislação: Resolução - RDC nº 270, de 22 de setembro de 2005, Resolução - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003. | 7,69 | 230,70 |
| **03** | 365 | CAIXA | **Leite** líquido integral, homogeneizado, submetido ao processo de ultra pasteurização, esterilizado (UHT), longa vida, contendo marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Ter registro no MA e/ou MS.Embalagens: embalagem cartonada “Longa Vida” (tetra pak) de 1 litro. Primária: U.H.T. (do inglês Ultra High Temperature), hermeticamente fechadas. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. A rotulagem deve atender a legislação vigente .Legislação: Portaria nº 368 de 04/09/97 – MAA, Portaria nº 370 de 04/09/97 – MAA, Resolução RDC nº 12 de 02/01/98 – ANVISA/MS, Resolução RDC nº 360 de 21/03/01 – ANVISA/MS, Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 – MAPA. | 3,16 | 1.153,40 |
| **04** | 30 | FRASCO | **Óleo de soja** refinado, de primeira qualidade, 100% natural, comestível, extrato refinado, acidez máxima de 0,6 mg KOH/g, isento de gorduras trans.Embalagens: Embalagem em polietileno tereftalado (PET), original do fabricante, de 900ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Legislação: Resolução - RDC nº 270, de 22 de setembro de 2005. | 3,95 | 118,50 |
| **05** | 6 | POACOTE | **Sal** refinado, iodado ou iodatado, para consumo doméstico, com granulação uniforme e com cristais brancos, isento de impurezas e umidade, com no mínimo 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais iodo de no mínimo 10 mg e no máximo 15 mg de iodo por quilo de acordo com a legislação federal especificada, acondicionado em saco plástico, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Com registro no Ministério da Agricultura ou Ministério da Saúde.Embalagens: plástico de polietileno, transparente original do fabricante, de 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, quantidade do produto, número de registro.Legislação: Resolução - RDC nº 130, de 26 de maio de 2003, Decreto nº 75.697, de 6 de maio de 1975, Resolução - RDC nº 28, de 28 de março de 2000 e Lei nº 6.150, de 3 de dezembro de 1974. | 2,14 | 12,84 |
| **06** | 36 | PACOTE | **Biscoito doce** sortidos, amanteigados. De consistência crocante, sem corantes artificiais, embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 400g, acondicionados em caixas de papelão. Prazo de validade de no mínimo 08 meses a partir da data do recebimento. | 5,29 | 190,44 |
| **07** | 36 | PACOTE | **Biscoito salgado**, O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação, sem apresentar excesso de dureza e nem quebradiço. Embalado em saco plástico, pacotes de 400g e acondiciona.dos em caixas de papelão. Prazo de validade de no mínimo 08 meses a partir da data do recebimento. | 5,00 | 180,00 |
| **08** | **30** | PACOTE | **Açúcar branco refinado**, de primeira, branco, especial peneirado, isento de fermentações, matéria terrosas, parasitas e detritos animais e vegetais. Embalagens: primária – polietileno ou polietileno de baixa densidade, atóxica, original do fabricante, de 1 kg, secundária, caixa de papelão ou tipo fardo. Legislação: Resolução - RDC nº 271, de 22 de setembro de 2005. OBS.: não vale prazo de validade da safra, e sim o do produto, a contar da data de sua fabricação. | 2,76 | 82,80 |
| **09** | 120 | QUILO | **Banana** caturra de primeira qualidade, apresentando grau de maturação tal que permita suporta manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. | 2,11 | 253,20 |
| **10** | 120 | QUILO | **Laranja** pêra de primeira qualidade apresentando grau de maturação tal que permita suporta manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. | 2,82 | 338,40 |
| **11** | 120 | QUILO | **Maçã** nacional Gala ou Fugi de primeira qualidade, apresentando grau de maturação tal que permita suporta manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. | 5,83 | 699,60 |
| **12** | 180 | QUILO | **Mamão** formosa, produtos são, limpos, de boa qualidade, sem defeitos, bem desenvolvidos e maduros, que apresentem tamanho, cor e conformidade uniformes. Não serão aceitos manchas ou defeitos na casca. | 5,49 | 988,20 |
| **13** | 180 | DUZIA | **Ovos**, produtos sãos, limpos e de boa qualidade, não serão permitidos manchas, rachaduras ou defeitos na casca. Validade mínima de 12 dias. Registro no Ministério da Agricultura e inspecionado pelo S.I.F., CNPJ e nome do produtor. Embalagem: cartelas contendo 12 unidades. | 5,53 | 995,40 |
| **14** | 25 | EMBALAGEM | **Presunto** suíno cozido fatiado, resfriado, de primeira qualidade. Embalagem de 200 a 300g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA, com registro no MA ou MS. | 5,60 | 140,00 |
| **15** | 6 | EMBALAGEM | **Mortadela** defumada, fatiada, com cor, odor e sabor característico do produto, de boa qualidade, embalado adequadamente com rótulo contendo informação do produto e validade. Embalagem de 200g a 300g. | 5,25 | 31,50 |
| **16** | 30 | EMBALAGEM | **Queijo** tipo prato fatiado, de primeira qualidade, resfriado, interfolhado, embalagem de 200g a 300g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA, com registro no MA ou MS. | 6,22 | 186,60 |
| **17** | 30 | LATA | **Achocolatado em pó** obtido pela mistura de: cacau em pó solúvel, açúcar refinado, extrato de malte e/ou maltodextrina, podendo conter sal, leite em pó e/ou soro de leite, vitaminas e minerais, além de outras substâncias alimentícias aprovadas que caracterizem o produto, as quais devem ser mencionadas.O produto deverá estar isento de soja e derivados, exceto lecitina de soja, e de farinhas e/ou espessantes na sua formulação. Não deverá conter corantes e conservadores.Embalagens: primária - rígida (plástico ou lata), de 400g. A embalagem primária do produto deverá ser lata de folha de flandres membranizadas e gaseificadas, vedadas hermeticamente OU potes em plástico atóxico, resistente, vedados hermeticamente, com capacidade para 400 (quatrocentos) gramas. Além da vedação hermética, a embalagem primária deverá possuir sobre-tampa de encaixe na borda da lata/pote, de polietileno linear de média densidade, natural, atóxico, inodoro, próprio para entrar em contato direto com o alimento. A sobre-tampa não deverá apresentar rebarbas, sujidades, manchas ou falhas de injeção, e não poderá estar deformada por ação mecânica de forma que comprometa a vedação adequada da lata/pote. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, com capacidade para 12 (doze) quilos. Para o peso líquido do produto, serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria do INMETRO nº 74, de 25/05/95. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (Resolução RDC n.º 259/02, ANVISA/MS, Resolução RDC n.º 360, de 23/12/03, ANVISA/MS, Portaria n.º31 de 13/01/98, SVS/MS e Lei Federal nº 8.078, de 11/09/90 - Código de Defesa do Consumidor).Legislação: de acordo com a legislação vigente, em especial, a Resolução RDC nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Resolução – RDC nº 175 de 08/07/03, ANVISA/MS, Resolução nº 387 de 05/08/99, ANVS/MS, Resolução RDC nº 259/02, ANVISA/MS, Resolução RDC nº 360, de 23/12/03, ANVISA/MS e Resolução 12/78 da CNNPA. | 6,29 | 188,70 |
| **18** | 60 | PACOTE | **Café**, em pó homogêneo, torrado e moído, constituídos de grãos tipo 6 COB de qualidade mínima superior (qualidade global na faixa de no mínimo 6,0 pontos, realizada por equipe selecionada e treinada, em laboratórios credenciados, fazendo uso de escala de 0 a 10 para Qualidade Global), com no máximo 10% em peso de grãos com defeitos pretos, verdes e ou ardidos (PVA) e ausente de grãos preto-verdes e fermentados, gosto predominante de café arábica, admitindo-se café robusta (conilon), com classificação de bebida Mole a Rio, isento de gosto Rio Zona.Ponto de torra: poderá apresentar pontos de torra numa faixa de moderadamente clara (Agtron /SCAA #75) a moderadamente escura (Agtron /SCAA #45), evitando cafés com pontos de torra muito escuros.Apresentar juntamente com a proposta laudos técnicos com validade de no máximo 60 dias, em original ou fotocópia autenticada, emitido por laboratório que deverá estar habilitado pela ANVISA ou com credenciamento junto ao mapa, comprovando os parâmetros constantes na RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA, Portaria nº 157 de 24/11/2002, INMETRO, Resolução - RDC nº 277, de 22 de setembro de 2005, ANVISA, RDC nº 12 de 02/01/2001, ANVISA. Comprovar as seguintes características: sensoriais - aspecto, cor, odor, sabor, físico - químicas - cafeína, umidade e substâncias voláteis a 105ºc, microscopia - identificação da composição de elementos histológicos, matéria macroscópica e matéria microscópica, microbiologia - coliformes a 45ºC. Apresentar, ainda, laudo de qualidade global da bebida, com nota mínima de 6,0. Registrado no Ministério da Saúde e atender a Portaria nº 451, de 19 de setembro de 1997, do Ministério da Saúde e a Portaria ANVISA nº 377, de 26 de abril de 1999. Dessa forma, deve obedecer à legislação vigente sobre embalagens e rotulagem (Portaria nº 42, de 13 de janeiro de 1998, Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados e Resolução - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003), Portaria MS nº 1.428, de 26/11/93, Estabelece o Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos e o Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrões de Identidade e Qualidade para Produtos na Área de Alimentos, Portaria SVS/MS nº 451, de 19 de setembro de 1997, Institui Princípios Gerais para o Estabelecimento de Critérios e Padrões Microbiológicos para Alimentos.Embalagens: Além da embalagem a vácuo de alto desempenho, metalizada, tipo “tijolo” (PET/Al \*\*\*/ PE ou PET impressão / PET metalizado - alta barreira / PE), de 500g, fechamento hermético e acondicionado ou não em caixa individual de papelão bem vedada (cartão), que por sua vez deverá estar acondicionada em caixa de papelão, com prazo de validade impresso nas embalagens (na caixa de papelão e no pacote individual). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade do produto, bem como demais informações exigidas na legislação em vigor.Legislação: Além das supracitadas, a Resolução SAA - 28 de 01 de junho de 2007, Resolução SAA - 30 de 22 de junho de 2007, Resolução SAA - 31 de 22 de junho de 2007 – Secretaria de Agricultura e Abastecimento, Resolução SAA - 19, de 5 de abril de 2010, Instrução Normativa nº 16, de 24 de maio de 2010, Instrução Normativa n° 08 do Ministério da Agricultura, Resolução SAA-37, de 09/11/01, acrescida da SAA-07 de 11/03/2004 da SAAESP (Norma Técnica para Fixação da Identidade e Qualidade do Café Torrado em Grão e do Café Torrado e Moído), no que se refere especificamente à metodologia de prova dos atributos sensoriais e da qualidade global. | 9,61 | 576,60 |
| **VALOR TOTAL ESTIMADO** | **R$ 8.865,88** |

##### CONDIÇÕES

* 1. As entregas serão parceladas conforme solicitação 2º Grupamento de Bombeiros do município, através de Autorização de Fornecimento enviada à empresa via e-mail.
	2. A empresa vencedora deverá entregar o objeto no prazo máximo de 07 (sete) dias consecutivos, após o envio do da Autorização de Fornecimento, no prédio Quartel do Corpo de Bombeiros, à Rua Benjamin Constant, nº 444, centro, em Campo Alegre/SC, CEP 89.294-000, com veículo próprio, sem custo adicional de frete ou outros.
	3. O material só será considerado aceito após conferência pelo responsável, ficando sujeito à substituição quando comprovada a preexistência de defeito, violação da embalagem original, má fé do fornecedor, condições de transporte que comprometam a integridade do produto, marca diferente da apresentada na proposta, ou ainda, produto que não atenda as exigências mínimas estabelecidas neste Edital.
	4. Os produtos que eventualmente sejam entregues em desacordo com o estabelecido neste Edital, deverão ser repostos num prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas a contar da intimação, soba pena de causar a automática desclassificação da empresa, sem prejuízo da adoção das penalidades previstas no presente Edital e no ordenamento jurídico aplicável à espécie.
	5. As despesas com a devolução dos produtos em situação irregular ficam por conta da respectiva empresa vencedora, que será intimada do prazo para a retirada dos produtos, sob pena de perda dos mesmos.
	6. O critério de julgamento será pelo requisito **MENOR PREÇO UNITÁRIO POR ITEM**.
	7. Validade do Registro de Preços: 12 (doze) meses, contados a partir da data de assinatura da Ata de Registro de Preços.

##### DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

3.1. As despesas oriundas de eventuais aquisições correrão por conta de dotação orçamentária na seguinte classificação:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Entidade | 1 | Prefeitura Municipal de Campo Alegre |
| Órgão | 09.00 | FUNREBOM - Fundo Munic. de Reequip. da Organ. de Bomb. |
| Unidade | 09.01 | Serviço de Manutenção do FUNREBOM |
| Função | 6 | Segurança Pública |
| Subfunção | 182 | Defesa Civil |
| Programa | 71 | FUNREBOM |
| Projeto | 2.717 | Manutenção e Coordenação do FUNREBOM |
| Elemento de Despesa | 3.3.90.30.00.00.00 | Material de Consumo |

**JAMES RUSSEL DE SOUZA LIMA**

Sub Tem BM MAT 922217-0

**ANEXO II**

(Processo Licitatório nº 54/2019, modalidade Pregão Eletrônico)

**MODELO PLANILHA PARA A APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **IT** | **QT** | **UN** | **DESCRIÇÃO** | **VALOR UNITÁRIO****(R$)** | **VALOR TOTAL****(R$)** |
| **01** | 30 |  | **Doce de frutas** de 1ª qualidade, sabores uva, morango, goiaba, figo ou banana. produtos elaborados a partir de fruta(s), inteira(s) ou em parte(s) e ou semente(s), obtidos por secagem e ou desidratação e ou laminação e ou cocção e ou fermentação e ou concentração e ou congelamento e ou outros processos tecnológicos considerados seguros para a produção de alimentos.Embalagens: polietileno tereftalado (PET) de 400g, com dizeres de rotulagem, data de fabricação e validade.Legislação: Resolução - RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005. |  |  |
| **02** | 30 |  | **Manteiga cremosa sem sal**, de primeira qualidade, com no mínimo 80% de lipídios, isenta de gorduras trans. A apresentação, aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares aos mesmos e deverão estar isentos de ranço e outras características indesejáveis.Embalagens: potes de poliproprileno atóxico resistente, original do fabricante, apresentando vedação adequada, com 200g. Deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação e validade.Legislação: Resolução - RDC nº 270, de 22 de setembro de 2005, Resolução - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003. |  |  |
| **03** | 365 |  | **Leite** líquido integral, homogeneizado, submetido ao processo de ultra pasteurização, esterilizado (UHT), longa vida, contendo marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. Ter registro no MA e/ou MS.Embalagens: embalagem cartonada “Longa Vida” (tetra pak) de 1 litro. Primária: U.H.T. (do inglês Ultra High Temperature), hermeticamente fechadas. Secundária: Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto. A rotulagem deve atender a legislação vigente .Legislação: Portaria nº 368 de 04/09/97 – MAA, Portaria nº 370 de 04/09/97 – MAA, Resolução RDC nº 12 de 02/01/98 – ANVISA/MS, Resolução RDC nº 360 de 21/03/01 – ANVISA/MS, Instrução Normativa nº 22 de 24/11/05 – MAPA. |  |  |
| **04** | 30 |  | **Óleo de soja** refinado, de primeira qualidade, 100% natural, comestível, extrato refinado, acidez máxima de 0,6 mg KOH/g, isento de gorduras trans.Embalagens: Embalagem em polietileno tereftalado (PET), original do fabricante, de 900ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, quantidade do produto. Legislação: Resolução - RDC nº 270, de 22 de setembro de 2005. |  |  |
| **05** | 6 |  | **Sal** refinado, iodado ou iodatado, para consumo doméstico, com granulação uniforme e com cristais brancos, isento de impurezas e umidade, com no mínimo 98,5% de cloreto de sódio e com dosagem de sais iodo de no mínimo 10 mg e no máximo 15 mg de iodo por quilo de acordo com a legislação federal especificada, acondicionado em saco plástico, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Com registro no Ministério da Agricultura ou Ministério da Saúde.Embalagens: plástico de polietileno, transparente original do fabricante, de 1 kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote data de fabricação, quantidade do produto, número de registro.Legislação: Resolução - RDC nº 130, de 26 de maio de 2003, Decreto nº 75.697, de 6 de maio de 1975, Resolução - RDC nº 28, de 28 de março de 2000 e Lei nº 6.150, de 3 de dezembro de 1974. |  |  |
| **06** | 36 |  | **Biscoito doce** sortidos, amanteigados. De consistência crocante, sem corantes artificiais, embalagem primária em pacotes impermeáveis lacrados com peso líquido de 400g, acondicionados em caixas de papelão. Prazo de validade de no mínimo 08 meses a partir da data do recebimento. |  |  |
| **07** | 36 |  | **Biscoito salgado**, O biscoito deverá ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, em perfeito estado de conservação, sem apresentar excesso de dureza e nem quebradiço. Embalado em saco plástico, pacotes de 400g e acondiciona.dos em caixas de papelão. Prazo de validade de no mínimo 08 meses a partir da data do recebimento. |  |  |
| **08** | **30** |  | **Açúcar branco refinado**, de primeira, branco, especial peneirado, isento de fermentações, matéria terrosas, parasitas e detritos animais e vegetais. Embalagens: primária – polietileno ou polietileno de baixa densidade, atóxica, original do fabricante, de 1 kg, secundária, caixa de papelão ou tipo fardo. Legislação: Resolução - RDC nº 271, de 22 de setembro de 2005. OBS.: não vale prazo de validade da safra, e sim o do produto, a contar da data de sua fabricação. |  |  |
| **09** | 120 |  | **Banana** caturra de primeira qualidade, apresentando grau de maturação tal que permita suporta manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. |  |  |
| **10** | 120 |  | **Laranja** pêra de primeira qualidade apresentando grau de maturação tal que permita suporta manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. |  |  |
| **11** | 120 |  | **Maçã** nacional Gala ou Fugi de primeira qualidade, apresentando grau de maturação tal que permita suporta manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA. |  |  |
| **12** | 180 |  | **Mamão** formosa, produtos são, limpos, de boa qualidade, sem defeitos, bem desenvolvidos e maduros, que apresentem tamanho, cor e conformidade uniformes. Não serão aceitos manchas ou defeitos na casca. |  |  |
| **13** | 180 |  | **Ovos**, produtos sãos, limpos e de boa qualidade, não serão permitidos manchas, rachaduras ou defeitos na casca. Validade mínima de 12 dias. Registro no Ministério da Agricultura e inspecionado pelo S.I.F., CNPJ e nome do produtor. Embalagem: cartelas contendo 12 unidades. |  |  |
| **14** | 25 |  | **Presunto** suíno cozido fatiado, resfriado, de primeira qualidade. Embalagem de 200 a 300g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA, com registro no MA ou MS. |  |  |
| **15** | 6 |  | **Mortadela** defumada, fatiada, com cor, odor e sabor característico do produto, de boa qualidade, embalado adequadamente com rótulo contendo informação do produto e validade. Embalagem de 200g a 300g. |  |  |
| **16** | 30 |  | **Queijo** tipo prato fatiado, de primeira qualidade, resfriado, interfolhado, embalagem de 200g a 300g, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido, de acordo com a Resolução 12/78 da CNNPA, com registro no MA ou MS. |  |  |
| **17** | 30 |  | **Achocolatado em pó** obtido pela mistura de: cacau em pó solúvel, açúcar refinado, extrato de malte e/ou maltodextrina, podendo conter sal, leite em pó e/ou soro de leite, vitaminas e minerais, além de outras substâncias alimentícias aprovadas que caracterizem o produto, as quais devem ser mencionadas.O produto deverá estar isento de soja e derivados, exceto lecitina de soja, e de farinhas e/ou espessantes na sua formulação. Não deverá conter corantes e conservadores.Embalagens: primária - rígida (plástico ou lata), de 400g. A embalagem primária do produto deverá ser lata de folha de flandres membranizadas e gaseificadas, vedadas hermeticamente OU potes em plástico atóxico, resistente, vedados hermeticamente, com capacidade para 400 (quatrocentos) gramas. Além da vedação hermética, a embalagem primária deverá possuir sobre-tampa de encaixe na borda da lata/pote, de polietileno linear de média densidade, natural, atóxico, inodoro, próprio para entrar em contato direto com o alimento. A sobre-tampa não deverá apresentar rebarbas, sujidades, manchas ou falhas de injeção, e não poderá estar deformada por ação mecânica de forma que comprometa a vedação adequada da lata/pote. A embalagem secundária do produto deverá ser caixa de papelão reforçado, que resista às condições rotineiras de manipulação, transporte e armazenamento, com as abas superiores e inferiores lacradas com fita adesiva plastificada, identificada com o nome da empresa, com capacidade para 12 (doze) quilos. Para o peso líquido do produto, serão observados os critérios de tolerância constantes na Portaria do INMETRO nº 74, de 25/05/95. Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente (Resolução RDC n.º 259/02, ANVISA/MS, Resolução RDC n.º 360, de 23/12/03, ANVISA/MS, Portaria n.º31 de 13/01/98, SVS/MS e Lei Federal nº 8.078, de 11/09/90 - Código de Defesa do Consumidor).Legislação: de acordo com a legislação vigente, em especial, a Resolução RDC nº 12, de 02/01/01, ANVISA/MS, Resolução – RDC nº 175 de 08/07/03, ANVISA/MS, Resolução nº 387 de 05/08/99, ANVS/MS, Resolução RDC nº 259/02, ANVISA/MS, Resolução RDC nº 360, de 23/12/03, ANVISA/MS e Resolução 12/78 da CNNPA. |  |  |
| **18** | 60 | Pacote | **Café**, em pó homogêneo, torrado e moído, constituídos de grãos tipo 6 COB de qualidade mínima superior (qualidade global na faixa de no mínimo 6,0 pontos, realizada por equipe selecionada e treinada, em laboratórios credenciados, fazendo uso de escala de 0 a 10 para Qualidade Global), com no máximo 10% em peso de grãos com defeitos pretos, verdes e ou ardidos (PVA) e ausente de grãos preto-verdes e fermentados, gosto predominante de café arábica, admitindo-se café robusta (conilon), com classificação de bebida Mole a Rio, isento de gosto Rio Zona.Ponto de torra: poderá apresentar pontos de torra numa faixa de moderadamente clara (Agtron /SCAA #75) a moderadamente escura (Agtron /SCAA #45), evitando cafés com pontos de torra muito escuros.Apresentar juntamente com a proposta laudos técnicos com validade de no máximo 60 dias, em original ou fotocópia autenticada, emitido por laboratório que deverá estar habilitado pela ANVISA ou com credenciamento junto ao mapa, comprovando os parâmetros constantes na RDC nº 175 de 08/07/2003, ANVISA, Portaria nº 157 de 24/11/2002, INMETRO, Resolução - RDC nº 277, de 22 de setembro de 2005, ANVISA, RDC nº 12 de 02/01/2001, ANVISA. Comprovar as seguintes características: sensoriais - aspecto, cor, odor, sabor, físico - químicas - cafeína, umidade e substâncias voláteis a 105ºc, microscopia - identificação da composição de elementos histológicos, matéria macroscópica e matéria microscópica, microbiologia - coliformes a 45ºC. Apresentar, ainda, laudo de qualidade global da bebida, com nota mínima de 6,0. Registrado no Ministério da Saúde e atender a Portaria nº 451, de 19 de setembro de 1997, do Ministério da Saúde e a Portaria ANVISA nº 377, de 26 de abril de 1999. Dessa forma, deve obedecer à legislação vigente sobre embalagens e rotulagem (Portaria nº 42, de 13 de janeiro de 1998, Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Embalados e Resolução - RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003), Portaria MS nº 1.428, de 26/11/93, Estabelece o Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos e o Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrões de Identidade e Qualidade para Produtos na Área de Alimentos, Portaria SVS/MS nº 451, de 19 de setembro de 1997, Institui Princípios Gerais para o Estabelecimento de Critérios e Padrões Microbiológicos para Alimentos.Embalagens: Além da embalagem a vácuo de alto desempenho, metalizada, tipo “tijolo” (PET/Al \*\*\*/ PE ou PET impressão / PET metalizado - alta barreira / PE), de 500g, fechamento hermético e acondicionado ou não em caixa individual de papelão bem vedada (cartão), que por sua vez deverá estar acondicionada em caixa de papelão, com prazo de validade impresso nas embalagens (na caixa de papelão e no pacote individual). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade do produto, bem como demais informações exigidas na legislação em vigor.Legislação: Além das supracitadas, a Resolução SAA - 28 de 01 de junho de 2007, Resolução SAA - 30 de 22 de junho de 2007, Resolução SAA - 31 de 22 de junho de 2007 – Secretaria de Agricultura e Abastecimento, Resolução SAA - 19, de 5 de abril de 2010, Instrução Normativa nº 16, de 24 de maio de 2010, Instrução Normativa n° 08 do Ministério da Agricultura, Resolução SAA-37, de 09/11/01, acrescida da SAA-07 de 11/03/2004 da SAAESP (Norma Técnica para Fixação da Identidade e Qualidade do Café Torrado em Grão e do Café Torrado e Moído), no que se refere especificamente à metodologia de prova dos atributos sensoriais e da qualidade global. |  |  |
| **VALOR TOTAL**  | **R$**  |

Validade da proposta: \_\_\_\_\_\_\_ dias (não inferior a 60 dias)

**CARIMBO E ASSINATURA:**

# ANEXO III

(Processo Licitatório nº 54/2019, modalidade Pregão Eletrônico)

**MODELO DE DECLARAÇÃO**

A empresa ....................................., inscrita no CNPJ sob o nº .................................., sediada ........................................., por intermédio de seu representante legal, Sr. (a) ...................................., portador (a) da Carteira de Identidade nº................................., CPF nº .........................................., declara, perante à Lei, que até a presente data:

* 1. Não foi declarada inidônea por ato do Poder Público,
	2. Não está impedido de transacionar com a Administração Pública,
	3. Não foi apenada com rescisão de contrato, quer por deficiência dos serviços prestados, quer por outro motivo igualmente grave, no transcorrer dos últimos 05 (cinco) anos,
	4. Não incorre nas demais condições impeditivas previstas no art. 9º da Lei Federal nº 8.666/93 consolidada pela Lei Federal nº 8.883/94,
	5. Atende à norma do inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal, com redação dada pela Emenda Constitucional nº 20/98, que proíbe trabalho noturno, perigoso ou insalubre aos menores de 18 (dezoito) anos e de que qualquer trabalho a menores de 16 (dezesseis) anos salvo na condição de aprendiz a partir de 14 (quatorze) anos, e
	6. Tem pleno conhecimento do objeto licitado e anuência das exigências constantes do Edital e seus anexos.

Cidade - (UF), ....... de ........................ de 2019.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Nome do representante legal)

**ANEXO VI**

(Processo Licitatório nº 54/2019, modalidade Pregão)

**MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

ESTADO DE SANTA CATARINA

MUNICÍPIO DE CAMPO ALEGRE

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO

SERVIÇO DE SUPRIMENTOS

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº XX

#### PROCESSO LICITATÓRIO Nº 54/2019 - Modalidade Pregão

Validade da Ata de Registro de Preços: 12 (doze) meses, a contar desta data.

Aos \_\_\_\_ dias do mês de \_\_\_\_\_\_ de 20xx no Serviço de Suprimentos do Município de Campo Alegre, são registrados os preços para eventual \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, conforme descrito no quadro abaixo, celebrado entre o Município de Campo Alegre e a empresa \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, em decorrência da homologação do processo licitatório nº XX/2019, modalidade Pregão, para Sistema de Registro de Preços.

As condições para a entrega do objeto constam no Edital do processo licitatório epigrafado, independentemente de sua transcrição.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Item | Descrição | Quantidade estimada (p/ 12 meses) | Unidade | Valor Unitário Registrado (R$) |
|  |  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Pregoeira Municipal | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Representante legal da empresa |