

EDITAL DE LICITAÇÃO - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 100/2023

MUNICÍPIO DE TAPEJARA/RS

SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO

REGISTRO DE PREÇOS

Tipo de Julgamento: MENOR PREÇO POR ITEM

Modo de Disputa: ABERTO E FECHADO

DA SESSÃO VIRTUAL DO PREGÃO ELETRÔNICO:

Dia: 19 DE DEZEMBRO DE 2023

Horário: 08 HORAS E 30 MINUTOS (HORÁRIO DE BRASÍLIA/DF)

Endereço Virtual: www.portaldecompraspublicas.com.br

Envio de Propostas/Documentos: ATÉ ÀS 08H E 29MIN DO DIA 19 DE DEZEMBRO DE 2023.

PARTICIPAÇÃO EXCLUSIVA DE MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE, EXCETO PARA OS ITENS DE NºS 01,07,10,29,30,31,32,33,34,60,78 e 85.

EVANIR WOLFF, Prefeito Municipal de Tapejara, Rio Grande do Sul, no uso de suas atribuições legais, torna público, para o conhecimento dos interessados, que às **08 horas e 30 minutos, do dia 19 de dezembro de 2023**, na sala de Licitações, localizada nas dependências do Centro Administrativo “Padre Raimundo Damin”, sito à Rua do Comércio, nº 1468, Centro, na cidade de Tapejara - RS se reunirão o pregoeiro e a equipe de apoio, designados pela Portaria nº 2121/2022, com a finalidade de receber propostas e documentos de habilitação, para licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO** do tipo **Menor Preço por item**, objetivando o **REGISTRO DE PREÇOS** para a aquisição de **GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA SECRETARIA DA EDUCAÇÃO PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR AOS ALUNOS DA EDUCAÇÃO BÁSICA NO ÂMBITO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**, com entrega parcelada, dos bens descritos no Anexo I, de acordo com as necessidades do Município, processando-se essa licitação nos termos da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, dos Decretos Municipais nº 3.183/2006, de 13 de novembro de 2006 e nº 3.832, de 04 de Fevereiro de 2013, com aplicação subsidiária da Lei Federal nº 8.666/1993.

A sessão virtual do pregão eletrônico será realizada no seguinte endereço: www.portaldecompraspublicas.com.br, no dia **19 de dezembro de 2023**, às **08 horas e 30 minutos**, podendo as propostas e os documentos ser enviados até às **08he29min**, sendo que todas as referências de tempo observam o horário de Brasília.

1. OBJETO

1.1. Constitui objeto da presente licitação a aquisição de **GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA SECRETARIA DA EDUCAÇÃO PARA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR AOS ALUNOS DA EDUCAÇÃO BÁSICA NO ÂMBITO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**, cujas descrições e condições de entrega estão detalhadas no Termo de Referência (Anexo I).

1.2. Os materiais licitados deverão ser entregues parceladamente, conforme ordem de fornecimento emitida pela Prefeitura Municipal de Tapejara. Emitida a ordem, o fornecedor terá até 10 (dez) dias para realizar a entrega e o local será definido na Ordem de Compra.

2. CREDENCIAMENTO E PARTICIPAÇÃO DO CERTAME

2.1. Para participar do pregão, o licitante deverá se credenciar no Sistema “**PREGÃO ELETRÔNICO**” através do site www.portaldecompraspublicas.com.br.

2.1.1. O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico.

2.1.2. O credenciamento do licitante, junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade legal do licitante ou seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.

2.2. O uso da senha de acesso ao sistema eletrônico é de inteira e exclusiva responsabilidade do licitante, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao Município de Tapejara, promotor da licitação, responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

2.3. É de responsabilidade do licitante, além de credenciar-se previamente no sistema eletrônico utilizado no certame e de cumprir as regras do presente edital:

2.3.1. Responsabilizar-se formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assumir como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluía a responsabilidade do provedor do sistema

ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros;

2.3.2. Acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e responsabilizar-se pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão;

2.3.3. Comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a inviabilidade do uso da senha, para imediato bloqueio de acesso;

3. ENVIO DAS PROPOSTAS E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

3.1. As propostas e os documentos de habilitação deverão ser enviados exclusivamente por meio do sistema, até a data e horário estabelecidos no preâmbulo deste edital, observando os itens 4 e 5 deste Edital, e poderão ser retirados ou substituídos até a abertura da sessão pública.

3.2. O licitante deverá declarar, em campo próprio do sistema, sendo que a falsidade da declaração sujeitará o licitante às sanções legais:

3.2.1 O cumprimento dos requisitos para a habilitação e a conformidade de sua proposta com as exigências do edital, como condição de participação;

3.2.2 O cumprimento dos requisitos legais para a qualificação como microempresa ou empresa de pequeno porte, microempreendedor individual, produtor rural pessoa física, agricultor familiar ou sociedade cooperativa de consumo, se for o caso, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos arts. 42 ao 49 da Lei Complementar nº 123, de 2006, como condição para aplicação do disposto nos itens 11.2, deste edital.

3.3. Eventuais outros documentos complementares à proposta e à habilitação, que venham a ser solicitados pelo pregoeiro, deverão ser encaminhados no prazo máximo de **duas horas**.

4. PROPOSTA

4.1. O prazo de validade da proposta é de 60 (sessenta dias), a contar da data de abertura da sessão do pregão, estabelecida no preâmbulo desse edital.

4.2. Os licitantes deverão registrar suas propostas no sistema eletrônico, observando as diretrizes da Proposta Comercial, com a indicação completa do produto ofertado, incluindo marca, modelo, referências e demais dados técnicos, bem como com a indicação dos valores unitários e totais dos itens, englobando a tributação, os custos de entrega e quaisquer outras despesas incidentes para o cumprimento das obrigações assumidas.

4.5. Qualquer elemento que possa identificar o licitante importará na desclassificação da proposta, razão pela qual os licitantes não poderão encaminhar documentos com timbre ou logomarca da empresa, assinatura ou carimbo de sócios ou outra informação que possa levar a sua identificação, até que se encerre a etapa de lances.

5. DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

5.1. Para fins de habilitação neste pregão, a licitante deverá enviar os seguintes documentos, observando o procedimento disposto no item 3 deste Edital:

5.1.1. Declaração que atende ao disposto no artigo 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal, conforme o modelo do Decreto Federal nº 4.358/2002;

5.1.2. HABILITAÇÃO JURÍDICA:

- a) registro comercial**, no caso de empresa individual;
- b) ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor**, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
- c) prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ/MF);**
- d) decreto de autorização**, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

5.1.3 REGULARIDADE FISCAL

- a) prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal**, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- b) prova de regularidade quanto aos tributos e encargos sociais administrados pela Secretaria da Receita Federal do Brasil – RFB e quanto à Dívida Ativa da União administrada pela Procuradoria Geral da Fazenda Nacional – PGFN (Certidão Conjunta Negativa);**
- c) prova de regularidade com a Fazenda Estadual**, relativa ao domicílio ou sede do licitante;
- d) prova de regularidade com a Fazenda Municipal**, relativa ao domicílio ou sede do licitante;
- e) prova de regularidade (CRF) junto ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS).**

f) Comprovante que a licitante não sofreu sanções das quais decorra como efeito restrição ao direito de participar em licitações ou de celebrar contratos com a Administração Pública (CEIS), disponível no site <https://certidoes.cgu.gov.br/>

g) Certidão negativa de falência, ou concordata, ou recuperação judicial, expedida pelo Ofício Judicial Distribuidor, da Comarca da sede do licitante, com data de emissão não superior a 90 (noventa) dias.

5.1.4 REGULARIDADE TRABALHISTA

a) prova de **inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho**, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943.

5.2. DOCUMENTOS PERTINENTES À QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

5.2.1. Atestado de capacidade técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, em nome da licitante, referente ao cumprimento de objeto compatível ao ora licitado, **com emissão não superior a 01(um) ano;**

6. ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

6.1. No dia e hora indicados no preâmbulo, o pregoeiro abrirá a sessão pública, mediante a utilização de sua chave e senha.

6.2. O licitante poderá participar da sessão pública na internet, mediante a utilização de sua chave de acesso e senha, e deverá acompanhar o andamento do certame e as operações realizadas no sistema eletrônico durante toda a sessão pública do pregão, ficando responsável pela perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão, conforme item 3.3.2 deste Edital.

6.3. A comunicação entre o pregoeiro e os licitantes ocorrerá mediante troca de mensagens em campo próprio do sistema eletrônico.

6.4. Iniciada a sessão, as propostas de preços contendo a descrição do objeto e do valor estarão disponíveis na *internet*.

7. CLASSIFICAÇÃO INICIAL DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

7.1. O pregoeiro verificará as propostas apresentadas e desclassificará fundamentadamente aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos no edital.

7.2. Serão desclassificadas as propostas que:

- a) não atenderem às exigências contidas no objeto desta licitação;
- b) forem omissas em pontos essenciais;
- c) contiverem opções de preços ou marcas alternativas ou que apresentarem preços manifestamente inexequíveis.

7.3. Quaisquer inserções na proposta que visem modificar, extinguir ou criar direitos, sem previsão no edital, serão tidas como inexistentes, aproveitando-se a proposta no que não for conflitante com o instrumento convocatório.

7.4. As propostas classificadas serão ordenadas pelo sistema e o pregoeiro dará início à fase competitiva, oportunidade em que os licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico.

7.5. Somente poderão participar da fase competitiva os autores das propostas classificadas.

7.5. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos e serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do seu autor, observando o horário fixado para duração da etapa competitiva, e as seguintes regras:

7.6.1 O licitante será imediatamente informado do recebimento do lance e do valor consignado no registro.

7.6.2. O licitante somente poderá oferecer valor inferior ao último lance por ele ofertado e registrado pelo sistema.

7.6.3. Não serão aceitos dois ou mais lances iguais e prevalecerá aquele que for recebido e registrado primeiro.

7.6.4. O intervalo mínimo de **diferença de valores entre os lances será definido pela Pregoeira**, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários, quanto em relação do lance que cobrir a melhor oferta.

8. MODO DE DISPUTA

8.1. Será adotado o modo de disputa **aberto/fechado**, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, observando as regras constantes no item 7.

8.2. A etapa competitiva, de envio de lances na sessão pública, durará dez minutos, improrrogáveis.

8.3. Encerrado o prazo do item 8.2, o sistema encaminhará o aviso de fechamento iminente dos lances e, transcorrido o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, a recepção de lances será automaticamente encerrada.

8.4. Encerrada a recepção dos lances, com o decurso do prazo do item 8.3, o sistema abrirá a oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os autores das ofertas com

valores até dez por cento superior àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, que será sigiloso até o encerramento deste prazo.

8.5. Na ausência de, no mínimo, três ofertas nas condições de que trata o item 8.4, os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, poderão oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, que será sigiloso até o encerramento do prazo.

8.6. Encerrados os prazos estabelecidos nos itens 8.4 e 8.5, o sistema ordenará os lances em ordem crescente de acordo com a melhor vantagem.

8.7. Na ausência de lance final e fechado classificado nos termos dos itens 8.4 e 8.5, haverá o reinício da etapa fechada para que os demais licitantes, até o máximo de três, na ordem de classificação, possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, que será sigiloso até o encerramento deste prazo, observado, após esta etapa, o disposto no item 8.6.

8.8. Na hipótese de não haver licitante classificado na etapa de lance fechado que atenda às exigências para habilitação, o pregoeiro poderá, auxiliado pela equipe de apoio, mediante justificativa, admitir o reinício da etapa fechada, nos termos do disposto no item 8.7.

8.9. Na hipótese de o sistema eletrônico desconectar para o pregoeiro no decorrer da etapa de envio de lances da sessão pública e permanecer acessível aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

8.10. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente decorridas vinte e quatro horas após a comunicação do fato aos participantes, no sítio eletrônico www.portaldecompraspublicas.com.br.

9. CRITÉRIOS DE DESEMPATE

9.1. Encerrada etapa de envio de lances, será apurada a ocorrência de empate, nos termos dos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006, sendo assegurada, como critério do desempate, preferência de contratação para as beneficiárias que tiverem apresentado a declaração, de que trata o item 3.2.2 deste Edital;

9.1.2. Entende-se como empate, para fins da Lei Complementar nº 123/2006, aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas beneficiárias sejam iguais ou superiores em até 5% (cinco por cento) à proposta de menor valor.

9.1.3. Ocorrendo o empate, na forma do subitem anterior, proceder-se-á da seguinte forma:

a) A beneficiária detentora da proposta de menor valor será convocada via sistema para apresentar, no prazo de 5 (cinco) minutos, nova proposta, inferior àquela considerada, até então, de menor preço, situação em que será declarada vencedora do certame.

b) Se a beneficiária, convocada na forma da alínea anterior, não apresentar nova proposta, inferior à de menor preço, será facultada, pela ordem de classificação, às demais microempresas, empresas de pequeno porte ou cooperativas remanescentes, que se enquadrarem na hipótese do item 9.1.2 deste edital, a apresentação de nova proposta, no prazo previsto na alínea a deste item.

9.1.4. O disposto no item 9.1 não se aplica às hipóteses em que a proposta de menor valor inicial tiver sido apresentado por beneficiária da Lei Complementar nº 123/2006.

9.2. Se não houver licitante que atenda ao item 9.1 e seus subitens, serão observados os critérios do art. 3º, §2º, da Lei nº 8.666/1993.

9.3. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas, de acordo com o art. 45, § 2º, da Lei nº 8.666/1993.

10. NEGOCIAÇÃO E JULGAMENTO

10.1. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, inclusive com a realização do desempate, se for o caso, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta.

10.2. A resposta à contraproposta e o envio de documentos complementares, necessários ao julgamento da aceitabilidade da proposta, inclusive a sua adequação ao último lance ofertado, que sejam solicitados pelo pregoeiro, deverão ser encaminhados no prazo fixado no item 3.3 deste Edital.

10.3. Encerrada a etapa de negociação, será examinada a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação valor de referência da Administração.

10.4. Não serão consideradas, para julgamento das propostas, vantagens não previstas no edital.

11. VERIFICAÇÃO DA HABILITAÇÃO

11.1. Os documentos de habilitação, de que tratam os itens 5.1 e 5.2, enviados nos termos do item 3.1, serão examinados pelo pregoeiro, que verificará a autenticidade das certidões junto aos sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores.

11.2. A beneficiária da Lei Complementar nº 123/2006, que tenha apresentado a declaração exigida no item 3.2.2 deste Edital e que possua alguma restrição na comprovação de regularidade fiscal e/ou trabalhista, terá sua habilitação condicionada ao envio de nova documentação, que comprove a sua regularidade, em 5 (cinco) dias úteis, prazo que poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, a critério da Administração, desde que seja requerido pelo interessado, de forma motivada e durante o transcurso do respectivo prazo.

11.4. Na hipótese de a proposta vencedora não for aceitável ou o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao edital.

11.3. Constatado o atendimento às exigências estabelecidas no edital, o licitante será declarado vencedor, oportunizando-se a manifestação da intenção de recurso.

12. RECURSO

12.1. Declarado o vencedor, ou proclamado o resultado sem que haja um vencedor, os licitantes poderão manifestar justificadamente a intenção de interposição de recurso, em campo próprio do sistema, sob pena de decadência do direito de recurso.

12.2. Havendo a manifestação do interesse em recorrer, será concedido o prazo de 03 (três) dias consecutivos para a interposição das razões do recurso, também via sistema, ficando os demais licitantes desde logo intimados para apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente.

12.3. Interposto o recurso, a pregoeira poderá motivadamente reconsiderar ou manter a sua decisão, sendo que neste caso deverá remeter o recurso para o julgamento da autoridade competente.

12.4. O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

13. ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

13.1. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto e homologará o procedimento licitatório.

13.3. Na ausência de recurso, caberá ao pregoeiro adjudicar o objeto e encaminhar o processo devidamente instruído à autoridade superior e propor a homologação.

14. CONDIÇÕES DE CONTRATAÇÃO

14.1. Após a homologação, o adjudicatário será convocado para no prazo de 05 (cinco) dias, assinar o contrato no prazo estabelecido no edital.

14.2. Para a assinatura do contrato, no mesmo prazo do item 14.1, deverão ser comprovadas as condições de habilitação consignadas no edital, mediante a apresentação dos documentos originais ou cópias autenticadas.

14.3. As certidões referidas nos itens 5.1.3 e 5.1.4, que tenham sido expedidas em meio eletrônico, serão tidas como originais após terem a autenticidade de seus dados e certificação digital conferidos pela Administração, dispensando nova apresentação, exceto se vencido o prazo de validade.

14.4. O prazo de que trata o item 14.1 poderá ser prorrogado uma vez e pelo mesmo período, desde que seja requerido de forma motivada e durante o transcurso do respectivo prazo.

14.5. Na hipótese de o vencedor da licitação se recusar a assinar o contrato, outro licitante será convocado, respeitada a ordem de classificação, para, após a comprovação dos requisitos para habilitação, analisada a proposta e eventuais documentos complementares e, feita a negociação, assinar o contrato, sem prejuízo da aplicação das sanções.

14.6. A não apresentação dos originais ou cópias autenticadas dos documentos de habilitação, no prazo do item 14.1, será equiparada a uma recusa injustificada à contratação.

15. PRAZOS

15.1. O prazo de entrega do(s) produto(s) não poderá ser superior a 10 (dez) dias contados a partir da emissão do(s) empenho(s), podendo ser prorrogado por igual período.

15.2. O prazo de validade da proposta não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias, contados a partir da entrega da mesma.

16. EMPENHOS

16.1. O compromisso de fornecimento estará caracterizado após o recebimento da autorização de compras ou contrato.

16.2. A emissão do(s) empenho(s) será(ão) autorizada(s) pelo titular da Secretaria Municipal da Fazenda.

16.3. Na nota de empenho constará, **obrigatoriamente**, o número do processo licitatório que deu origem, o objeto do serviço, o(s) valor(es), local(ais) de entrega (quando não especificados no edital) e o prazo de entrega.

17. RECEBIMENTO DO OBJETO

17.1. O prazo de entrega integral dos produtos é de até 05 (cinco) dias, a contar da emissão da ordem de fornecimento, podendo esse prazo ser prorrogado por igual período.

17.2. Os materiais licitados deverão ser entregues parceladamente, conforme ordem de fornecimento emitida pela Prefeitura Municipal de Tapejara. Emitida a ordem, o fornecedor terá até 10 (dez) dias para realizar a entrega e o local será definido na Ordem de Compra.

17.3. Verificada a desconformidade de algum dos produtos, a licitante vencedora deverá promover as correções necessárias no prazo máximo de 5 (cinco) dias, sujeitando-se às penalidades previstas neste edital.

17.4. O material a ser entregue deverá ser adequadamente acondicionado, de forma a permitir a completa preservação do mesmo e sua segurança durante o transporte.

17.5. A nota fiscal/fatura deverá, obrigatoriamente, ser entregue junto com o seu objeto.

17.6. O recebimento do material, objetos desta licitação, será feito pelo fiscal do Contrato, que será designado posteriormente, que fará o recebimento nos termos do art. 73, inc. II, alíneas “a” e “b”, da Lei nº 8.666/93, da seguinte forma:

- a) **provisoriamente**, no ato da entrega dos produtos, para efeito de posterior verificação da conformidade dos mesmos com o solicitado na licitação;
- b) **definitivamente**, após a verificação da qualidade, características e quantidades das mercadorias e consequente aceitação, no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis contados após o recebimento provisório.

18. PENALIDADES

18.1. Ficará impedida de licitar e contratar com a Administração Pública, pelo prazo de até cinco anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição garantidos a ampla defesa, sem prejuízo das demais cominações legais e de multa de até 10% (dez por cento) sobre o valor da contratação, a licitante que:

- a) não assinar o contrato, quando convocada dentro do prazo de validade de sua proposta;
- b) deixar de entregar documentação exigida no Edital;
- c) apresentar documentação falsa;

- d) não manter a proposta;
- e) falhar ou fraudar a execução do contrato;
- f) comportar-se de modo inidôneo;
- g) fazer declaração falsa;
- h) cometer fraude fiscal.

18.2. Pela inexecução total ou parcial do contrato o MUNICÍPIO poderá, garantida prévia defesa, aplicar à CONTRATADA as seguintes penalidades:

- I – Multa de mora de 2% (dois por cento) sobre o valor não adimplido do contrato por dia de atraso, limitado a 05 (cinco) dias, após o qual será considerada inexecução contratual.
- II – Multa de 8% (oito por cento) sobre o valor não adimplido do contrato, no caso de inexecução parcial do contrato, cumulada com a pena de suspensão do direito de licitar e o impedimento de contratar com a Administração deste município pelo prazo de um (01) ano.
- III – Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato, no caso de inexecução total do contrato, cumulada com a pena de suspensão do direito de licitar e o impedimento de contratar com a Administração deste município pelo prazo de dois (02) anos.
- IV – Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública no caso de má fé, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição, ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida após o licitante ressarcir a Administração por eventuais prejuízos causados.

§ 1º - Dentre outros, os seguintes motivos sujeitam a CONTRATADA às penalidades tratadas na condição prevista no *Caput*:

- a) Recusa injustificada em receber a nota de empenho;
- b) Atraso na entrega, em relação ao prazo proposto e aceito;
- c) Pelo descumprimento dos preceitos estabelecidos no Edital e/ou no contrato;
- d) Pela recusa em substituir o produto defeituoso, que vier a ser rejeitado no recebimento, caracterizada se a substituição não ocorrer no prazo de 05 (cinco) dias;
- e) Pelo descumprimento de alguma das condições e dos prazos estabelecidos neste edital e em sua proposta;

§ 2º - Se o motivo ocorrer por comprovado impedimento ou de reconhecida força maior, devidamente justificado e aceito pelo Município, a CONTRATADA ficará isenta das penalidades mencionadas.

§ 3º - A critério do Município, na ocorrência de multa, o valor poderá ser descontado dos valores a serem pagos.

18.3. A multa prevista nos itens anteriores não impede que o Município rescinda unilateralmente a autorização de compras e aplique as outras sanções previstas na lei.

18.4. A multa será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pelo Município ou ainda, quando for o caso, cobrada judicialmente.

18.5. A suspensão temporária de contratar com a Administração Municipal ou declaração de inidoneidade para licitar com a Administração Pública será aplicada nos casos de maior gravidade depois de exame por Comissão especialmente designada pela Prefeita Municipal.

18.6. As penalidades previstas não serão relevadas, salvo quando ficar comprovada a ocorrência de situações que se enquadrem no conceito jurídico de força maior ou caso fortuito.

18.7. Além das situações previstas acima, os preços registrados também poderão ser suspensos pelo prazo de 01 (um) ano, facultado a defesa prévia do interessado, nos seguintes casos:

18.7.1 – Pela Administração, quando:

- a) os preços registrados se apresentarem superiores aos praticados pelo mercado;
- b) por razões de interesse público, devidamente fundamentadas.

18.7.2 – Pelo fornecedor, quando, mediante solicitação por escrito, comprovar estar impossibilitado de cumprir as exigências do instrumento convocatório que deu origem ao contrato.

18.8. A comunicação do cancelamento ou da suspensão da autorização de compras, nos casos previstos nos itens acima será feita por correspondência com aviso de recebimento (AR), juntando-se comprovante aos autos que deram origem a autorização de compras.

18.9. No caso de ser ignorado, incerto ou inacessível o lugar do fornecedor, a comunicação será feita por publicação na Imprensa Oficial do Município, considerando-se cancelado ou suspenso o preço registrado a partir da publicação.

19. DO PAGAMENTO

19.1. O pagamento será efetuado, em até 30 (trinta) dias, a contar da apresentação da nota fiscal ou documento equivalente de cobrança, após a entrega e conferência dos materiais.

19.2. Ao emitir a Nota Fiscal a fornecedora deverá observar a retenção do Imposto de Renda (IR) de acordo com o que dispõe a Instrução Normativa RFB nº 1234 de 2012, Lei nº 9.430 de 27 de dezembro de 1996 e do Decreto Municipal nº 5072 de 15 de julho de 2022.

19.3. Pelos débitos pagos em atraso, a Administração responderá perante a contratada pelo que deu causa, sendo que o critério de atualização monetária terá por base o IPCA.

19.4. Para efetivação do pagamento, a CONTRATADA deverá apresentar junto ao Setor de Empenhos da Secretaria Municipal de Fazenda do Município, localizada na Rua do Comércio Nº 1468, Centro, a nota fiscal e/ou fatura correspondente a mercadoria entregue ou serviço prestado de acordo com a respectiva autorização de compra, devendo ser emitida em nome do Município de Tapejara e contendo o número do Edital de Pregão Eletrônico nº 100/2023.

19.5. No caso de atraso de pagamento pela CONTRATANTE, para fins de atualização monetária, remuneração do capital e compensação da mora, haverá a incidência uma única vez, até o efetivo pagamento, dos índices oficiais de remuneração básica e juros aplicados à caderneta de poupança.

19.6. Quando requerido pela administração Municipal, a CONTRATADA obriga-se a apresentar os documentos acima relacionados no formato original (no caso de não ser gerado na internet).

19.7. A falsificação de qualquer documento aqui listado ensejará o responsável em crime previsto na legislação.

20. PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÕES

20.1. Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório e os pedidos de impugnações poderão ser enviados ao pregoeiro, até três dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, por meio do seguinte endereço eletrônico: www.portaldecompraspublicas.com.br.

20.2. As respostas aos pedidos de esclarecimentos e às impugnações serão igualmente divulgadas no www.portaldecompraspublicas.com.br.

21. DAS DOTAÇÕES ORÇAMENTÁRIAS

21.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta do seguinte código, constante no orçamento programa para 2023:

24925.06.01.12.365.0108.2125.3.3.3.90.30.000000.0020 - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO.

24924.06.01.12.365.0108.2042.3.3.3.90.30.000000.0020 - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO.

177.06.01.12.31.0107.2036.3.3.3.90.30.000000.0020 - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO.

22. DO FISCAL DO CONTRATO:

22.1. Será designado o Servidor Municipal Welinton Carlos dos Santos, inscrito no CPF nº 045.065.910-03, para ser a Fiscal do Contrato.

23. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:

23.1. A proponente que vier a ser contratada ficará obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, por conveniência da Administração, dentro do limite permitido pelo artigo 65, § 1º, da Lei nº 8.666/1993, sobre o valor inicial atualizado do contratado.

23.2. Após a apresentação da proposta, não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pela pregoeira.

23.3. A Administração poderá revogar a licitação por razões de interesse público, devendo anulá-la por ilegalidade, em despacho fundamentado, sem a obrigação de indenizar (art. 49 da Lei Federal nº 8.666/1993).

23.4. Fica eleito o Foro da Comarca de Tapejara/RS para dirimir quaisquer litígios oriundos da licitação e do contrato dela decorrente, com expressa renúncia a outro qualquer, por mais privilegiado que seja.

Tapejara, 05 de dezembro de 2023.

Evanir Wolff

Prefeito Municipal de Tapejara

Este edital se encontra examinado e aprovado por esta Assessoria Jurídica.

Em ____-____-____.

LEONARDO FRIGERI OAB/RS 111.697
Procurador Jurídico

ANEXO I – ESPECIFICAÇÕES COMPLETAS:

Os materiais a serem adquiridos, devem seguir as especificações a seguir descritas:

Item	Descrição	Un	Quantidade Mínima Aceitável	Quantidade Máxima Aceitável
1	ABACAXI PÉROLA Unidade média contendo aproximadamente 1.150 Kg, grau de maturação tal que lhes permita suporte transporte, manipulação e conservação adequada para consumo. Apresentando cor e tamanho uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes.	UN	01	12.000
2	AÇÚCAR TIPO CRISTAL, BRANCO, pacote. de 5Kg, de primeira qualidade, origem vegetal, contendo no mínimo 98,3% de sacarose de cana-de-açúcar, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitos e de detritos animais e vegetais. Aparência, cor e cheiro próprios do tipo de açúcar. Embalagem: saco de polietileno atóxico, resistente, contendo a validade do produto. Prazo de validade: no mínimo doze meses a partir da data de entrega do produto.	PC	01	1.200
3	AIPIM DESCASCADO E CONGELADO EM KG, tamanho médio, lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes. Embalado, contendo data de fabricação e validade.	kg	01	2.400
4	ALFACE, PÉS tamanho médio, lisa, fresca, firme, com coloração e tamanho uniforme e típico da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes.	UN	01	12.000
5	ALHO maço contendo no mínimo 200 gr, liso, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra, aderente à casca, isenta de umidade externa anormal. Livre de resíduos de fertilizantes.	UN	01	1.200
6	AMIDO DE MILHO em pó tipo maisena. Produto amiláceo, extraído do milho, fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matéria terrosa e parasitas, não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso. Aspecto: pó fino; cor: branca; odor e sabor próprio - Embalagem (caixa/pacote) de 1Kg, prazo de validade no mínimo 12 meses a partir da data de entrega do produto.	UN	01	720
7	ARROZ TIPO 1, PACOTE COM 5KG - - pacote. de 5Kg - branco, beneficiado, polido, com no mínimo 90% de grãos inteiros, sem glúten, isento de matéria terrosa, de parasitos, de detritos animais e vegetais. Embalagem: pacote de polietileno atóxico, resistente, contendo a validade do produto. Prazo de validade: no mínimo doze meses a partir da data de entrega do produto.	PC	01	4.800
8	AVEIA FLOCOS FINOS fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, livres de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Pacote de polietileno atóxico, resistente, contendo a data de fabricação e a validade do produto - pacote de no mínimo 200 g. Prazo de validade: no mínimo seis meses a partir da data de entrega do produto.	PC	01	600
9	AZEITE DE OLIVA. extra virgem (clássico), 100% azeite de oliva. Embalagem garrafa 500 ml	UN	01	720
10	BANANA CATURRA EM KG tamanho médio, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo. Apresentando cor e tamanho uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possa alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes.	kg	01	24.000
11	BATATA DOCE EM KG tamanho médio, lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra, aderente à casca, isenta de umidade externa anormal. Livre de resíduos de fertilizantes.	kg	01	4.800
12	BATATA INGLESA EM KG tamanho médio, lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra, aderente à casca, isenta de umidade externa anormal. Livre de resíduos de fertilizantes.	KG	01	6.000

13	BEBIDA LÁCTA, ZERO LACTOSE sabor morango, enriquecida com ferro, cálcio e vitaminas. Embalagem plástica, de 1 litro, atóxica constando data de fabricação e validade.	UN	01	480
14	BEBIDA LÁCTEA sabor morango, enriquecida com ferro, cálcio e vitaminas. Embalagem plástica, de 1 litro, atóxica constando data de fabricação e validade.	UN	01	2.400
15	BETERRABA EM KG tamanho médio, lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra, aderente à casca, isenta de umidade externa anormal. Livre de resíduos de fertilizantes.	kg	01	4.800
16	BISCOITO DE POLVILHO TRADICIONAL sem glúten, ovos e leite. Embalagem de no mínimo 50 gr	PC	01	600
17	BISCOITO DOCE, TIPO DE LEITE, produzido a partir de matérias primas sãs e limpas. Aparência; massa bem assada, sem recheio e sem cobertura. Cor, cheiro e sabor próprio, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem: em papel impermeável, com protetor interno, lacrado, prazo de validade de no mínimo 10 meses a partir da data de entrega do produto- pacotes de 400gr.	UN	01	2.400
18	BISCOITO DOCE, TIPO MAIZENA - sem lactose proteína do leite de vaca, sem ovos produzido a partir de matérias primas sãs e limpas. Aparência: massa bem assada, sem recheio e sem cobertura. Cor, cheiro e sabor próprio, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem: em papel impermeável, com protetor interno, lacrado, contendo a validade do produto - pacotes de aproximadamente 400 gr. Prazo de validade: no mínimo dez meses a partir da data de entrega do produto.	PC	01	240
19	BISCOITO SALGADO, TIPO CREAM CRAKER sem lactose e proteína do leite, sem ovos. Produzido a partir de matérias primas sãs e limpa e estar em perfeito estado de conservação. Aparência: massa bem assada, sem recheio e sem cobertura. Cor, cheiro e sabor próprio, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem: em papel impermeável, com protetor interno, lacrado, contendo a validade do produto - pacotes de 400 gr. Prazo de validade: no mínimo dez meses a partir da data de entrega do produto.	PC	01	240
20	BISCOITO SALGADO, TIPO INTEGRAL produzido a partir de matérias primas sãs e limpa e estar em perfeito estado de conservação. Aparência: massa bem assada, sem recheio e sem cobertura. Cor, cheiro e sabor próprio, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Embalagem: em papel impermeável, com protetor interno, lacrado, contendo a validade do produto - pacotes de 400 gr. Prazo de validade: no mínimo dez meses a partir da data de entrega do produto.	PC	01	2.400
21	BOLACHA CASEIRA ZERO LACTOSE Diversos sabores produzida a partir de matérias primas sãs e limpas e estar em perfeito estado de conservação. Aparência: massa bem assada. Cor, cheiro e sabor próprio, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiça. Pacote de 1 kg. Contendo data de fabricação e validade.	PC	01	600
22	BOLACHA CASEIRA diversos sabores produzida a partir de matérias primas sãs e limpas e estar em perfeito estado de conservação. Aparência: massa bem assada. Cor, cheiro e sabor próprio, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiça. Pacote de 1 kg. Contendo data de fabricação e validade.	PC	01	1.200
23	BROCÓLIS - UNIDADE tamanho médio. Apresentando cor e tamanho uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes.	UN	01	9.600
24	Bergamota, kg, tamanho médio, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo. Apresentando cor e tamanho uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes.	KG	01	3.600
25	CACAU EM PÓ PURO SOLUVEL sem adição de açúcar, embalagem com 200 gr, obtido de matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, de parasitas, detritos animais, cascas de sementes de cacau e outros detritos vegetais. Aspecto: pó homogêneo, cor, cheiro e sabor característico do produto. Prazo de validade: no mínimo doze meses a partir da data de entrega do produto.	PC	01	1.200
26	CANELA EM PÓ PURA pote ou pacote com no mínimo 25g. Prazo de validade: no mínimo doze meses a partir da data de entrega do produto.	PC	01	240
27	CANELA EM RAMA pote ou pacote com no mínimo 12g. Prazo de validade: no	PC	01	360



	mínimo doze meses a partir da data de entrega do produto.			
28	CAQUI CHOCOLATE PRETO EM KG tamanho médio, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo, apresentando cor e tamanho uniforme, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes.	kg	01	3.600
29	CARNE BOVINA MOIDA EM KG resfriada, aspecto próprio, não amolecida nem pegajosa, cor própria, com pouca quantidade de gordura, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência se sujidades, parasitas e larvas. Com selo de procedência e datas de fabricação e validade.	KG	01	9.600
30	CARNE BOVINA, AGULHA S/OSSO PICADA, EM KG resfriada, aspecto próprio, não amolecida nem pegajosa, cor própria, com pouca quantidade de gordura, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência se sujidades, parasitas e larvas. Com selo de procedência e datas de fabricação e validade.	kg	01	9.600
31	CARNE DE FRANGO EM KG tipo Coxa e Sobrecoxa, congelada, com adição de água de no máximo 6%, aspecto próprio, não amolecida nem pegajosa, cor própria, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Com selo de procedência e datas de fabricação e validade.	KG	01	9.600
32	CARNE DE FRANGO, COXINHA DA ASA EM KG congelada, aspecto próprio, não amolecida nem pegajosa, cor própria, com pouca quantidade de gordura, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência se sujidades, parasitos e larvas. Com selo de procedência e datas de fabricação e validade.	kg	01	9.600
33	CARNE DE FRANGO, PEITO C/OSSO EM KG congelada, aspecto próprio, não amolecida nem pegajosa, cor própria, com pouca quantidade de gordura, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência se sujidades, parasitos e larvas. Com selo de procedência e datas de fabricação e validade.	kg	01	9.600
34	CARNE SUÍNA, PERNIL PICADO EM KG sem osso, resfriada, aspecto próprio, não amolecida, nem pegajosa, cor própria, com pouca quantidade de gordura, sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprios, com ausência se sujidades, parasitos e larvas. Com selo de procedência e datas de fabricação e validade.	KG	01	9.600
35	CEBOLA EM KG Tipo salada, tamanho médio, lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra, aderente à casca, isenta de umidade externa anormal. Livre de resíduos de fertilizantes	kg	01	7.200
36	CENOURA EM KG tamanho médio, lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra, aderente à casca, isenta de umidade externa anormal. Livre de resíduos de fertilizantes.	kg	01	7.200
37	CHIA EM GRÃOS embalagem com aproximadamente 100 gr. Fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Prazo de validade: seis meses a partir da data de entrega do produto.	EMB	01	480
38	CHUCHU EM KG - tamanho médio, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra, aderente à casca, isenta de umidade externa anormal. Livre de resíduos de fertilizantes.	kg	01	4.800
39	COLORAU pacote com no mínimo 500 g. Prazo de validade: no mínimo seis meses a partir da data de entrega do produto.	PC	01	720
40	COUVE FLOR unidade - tamanho médio. Apresentando cor e tamanho uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes.	UN	01	3.600
41	CRAVO DA ÍNDIA pote ou pacote com no mínimo de 12g.	PC	01	240
42	CUCA CASEIRA , unidades pesando aproximadamente 500 gr, produzida a partir de matérias primas sãs e limpas e estar em perfeito estado de conservação. Aparência: massa bem assada. Cor, cheiro e sabor próprio, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiça. Peso unitário: 500g	UN	01	1.200
43	DOCE DE FRUTAS Embalagem com no mínimo 1 kg, contendo data de fabricação e validade do produto. Prazo de validade: doze meses a partir da data de entrega do produto.	EMB	01	240,0000
44	DOCE DE LEITE Embalagem com aproximadamente de 990 gr. Prazo de	EMB	01	240

	validade: no mínimo seis meses a partir da data de entrega do produto.			
45	ERVILHA CONGELADA , natural, pacote com no mínimo 300 gr, contendo a validade e o número do lote do produto. Prazo de validade: no mínimo doze meses a partir da data de entrega do produto.	PC	01	1.200
46	EXTRATO DE TOMATE concentrado, preparado com frutos, maduros escolhidos, são, sem pele e sementes, isento de fermentações e não indicar processamento defeituoso. Isento de sujidades, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Aparência: massa mole, cor vermelha, cheiro e sabor próprio. Embalagem: com aproximadamente 850g, contendo a validade do produto. Prazo de validade: no mínimo doze meses a partir da data de entrega do produto.	EMB	01	2.400
47	FARINHA DE ARROZ FINA, PACOTE DE 1 KG - obtida a partir da moagem de grãos selecionados de arroz, isenta de lipase. Aspecto de pó fino, cor branca, cheiro e sabor próprio, contendo a validade do produto, pacote 1 kg. Prazo de validade no mínimo quatro meses a partir da data de entrega do produto.	PC	01	120
48	FARINHA DE MILHO MÉDIA, TIPO 1 - fabricada a partir de matérias primas são e limpas, livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Não podendo estar fermentado e rançoso. Pacote de polietileno atóxico, resistente, contendo a data de fabricação e a validade do produto - pacote de 1 kg. Prazo de validade: no mínimo quatro meses a partir da data de entrega do produto.	PC	01	2.400
49	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL, TIPO 1 obtida a partir de grãos desgerminados, são e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Aspecto de pó fino, cor branca, cheiro e sabor próprio, contendo a validade do produto - pacote de 5Kg- Prazo de validade: no mínimo quatro meses a partir da data de entrega do produto.	PC	01	1.200
50	FARINHA DE TRIGO INTEGRAL - obtida por meio da moagem dos grãos inteiros do trigo e mantém a estrutura do farelo e do gérmen. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Aspecto de pó fino, cor branca, cheiro e sabor próprio, contendo a validade do produto - pacote de 1Kg- Prazo de validade: no mínimo quatro meses a partir da data de entrega do produto.	PC	01	480
51	FEIJÃO PRETO, TIPO 1 - isento de matéria terrosa, de parasitos, de detritos animais e vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, chuvados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudiquem sua aparência e qualidade, produção da última safra. Embalagem: pacote de polietileno atóxico resistente, contendo a validade do produto - pacote de 1 Kg. Prazo de validade: seis meses a partir da data de entrega do produto.	PC	01	2.400
52	FERMENTO BIOLÓGICO INSTANTÂNEO SECO , contendo em seus ingredientes Saccharomyces cerevisiae e emulsificante monoestearato de sorbitana. Embalagem resistente, atóxica, contendo 125 gr. Prazo de validade: no mínimo seis meses a partir da data de entrega do produto.	EMB	01	120
53	FERMENTO EM PÓ QUÍMICO contendo fosfato monocalcário e carbonato de cálcio - embalagem de 250g. Prazo de validade: no mínimo seis meses a partir da data de entrega do produto.	EMB	01	840
54	LARANJA BAHIA EM KG tamanho médio, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo. Apresentando cor e tamanho uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes	kg	01	3.600
55	LEITE EM PÓ INSTANTÂNEO, ZERO LACTOSE - Integral, sem adição de açúcar e soro, produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados, na informação nutricional o produto deve conter carboidratos, proteínas, gorduras totais e saturadas, sódio e cálcio. Embalagem: resistente, atóxica, pacote de no mínimo 300 gr. Prazo de validade: doze meses a partir da data de entrega do produto. Ingredientes: Leite fluído integral, enzima lactase (NÃO É COMPOSTO LÁCTEO)enzima lactase (NÃO É COMPOSTO LÁCTEO)	PC	01	1.200
56	LEITE EM PÓ INTEGRAL , sem adição de açúcar e soro, produto obtido por desidratação do leite de vaca integral e apto para a alimentação humana mediante processos tecnologicamente adequados, na informação nutricional o produto deve conter carboidratos, proteínas, gorduras totais e saturadas, sódio e cálcio. Embalagem: de papel metalizado, pacote com peso líquido de aproximadamente 400 gr. Prazo de validade: doze meses a partir da data de entrega do produto	PC	01	2.400
57	LENTILHA isento de matéria terrosa, de parasitos, de detritos animais e vegetais, pedaços de grãos ardidos, brotados, chochos, imaturos, manchados, mofados, carunchados e descoloridos que prejudique sua aparência e qualidade, produção da última safra. Embalagem: pacote de polietileno atóxico	PC	01	3.600

	resistente, contendo a validade do produto - pacote de no mínimo 500 gr. Prazo de validade: no mínimo seis meses a partir da data de entrega do produto.			
58	LIMÃO TAITI EM KG tamanho médio, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo. Apresentando cor e tamanho uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes.	kg	01	1.200
59	LINHAÇA DOURADA EM GRÃOS ,embalagem com aproximadamente 100 gramas, fabricada a partir de matérias primas sãs e limpas, livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Prazo de validade: seis meses a partir da data de entrega do produto.	PC	01	600
60	MAÇÃ VERMELHA EM KG variedade Fuji, tamanho médio, com grau de maturação tal qual que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo, apresentando cor e tamanho uniforme, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes.	kg	01	12.000
61	MAMÃO FORMOSA EM KG tamanho médio, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo. Apresentando cor e tamanho uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes	kg	01	7.200
62	MANGA EM KG ,tamanho médio, lisa, maturação média, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniforme típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra, aderente à casca, isenta de umidade externa anormal. Livre de resíduos de fertilizantes.	KG	01	7.200
63	MANTEIGA SEM SAL, POTE DE 200gr produto obtido do creme de leite (nata), padronizado, pasteurizado, maturado. Embalagem: POTE plástico, resistente, contendo 200 gr do produto. Prazo de validade: seis meses a partir da data de entrega do produto.	UN	01	960
64	MASSA CASEIRA tipo média, produzida a partir de matérias primas sãs e limpas e estar em perfeito estado de conservação. Cor, cheiro e sabor próprio, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiça. Pacote de 1 kg, contendo data de fabricação e validade.	PC	01	1.200
65	MASSA COM OVOS, SECA - TIPO CONCHINHA Massa com ovos, seca, tipo conchinha, fabricada a partir de matérias-primas selecionadas sãs, limpas e de boa qualidade. Livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais, cor ligeiramente amarelada, sabor e cheiro característico. Embalagem: saco plástico de polietileno, atóxico, resistente, contendo a validade do produto - pacote de 500g. Prazo de validade: no mínimo doze meses a partir da data de entrega do produto.	PC	01	3.600
66	MASSA COM OVOS, SECA - TIPO LETRINHAS Fabricada a partir de matérias-primas selecionadas sãs, limpas e de boa qualidade. Livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais, cor ligeiramente amarelada, sabor e cheiro característico. Embalagem: saco plástico de polietileno, atóxico, resistente, contendo a validade do produto - pacote de 500g. Prazo de validade: no mínimo doze meses a partir da data de entrega do produto.	PC	01	2.400
67	MASSA COM OVOS, SECA, TIPO PARAFUSO fabricada a partir de matérias-primas selecionadas sãs, limpas e de boa qualidade. Livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais, cor ligeiramente amarelada, sabor e cheiro característico. Embalagem: saco plástico de polietileno, atóxico, resistente, contendo a validade do produto - pacote de 500g Prazo de validade: no mínimo doze meses a partir da data de entrega do produto.	PC	01	12.000
68	MASSA DE ARROZ, SEM OVO, SECA - TIPO PARAFUSO fabricada a partir de matérias-primas selecionadas sãs, limpas e de boa qualidade. Livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais, cor ligeiramente amarelada, sabor e cheiro característico. Embalagem: saco plástico de polietileno, atóxico, resistente, contendo a validade do produto - pacote de 500g Prazo de validade: no mínimo doze meses a partir da data de entrega do produto.	PC	01	120
69	MELANCIA EM KG , tamanho médio, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo. Apresentando cor e tamanho uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes	kg	01	3.600
70	MELÃO ESPANHOL EM KG , tamanho médio, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo. Apresentando cor e tamanho uniformes, sem manchas,	kg	01	7.200

	machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes.			
71	MILHO VERDE CONGELADO ,natural, pacote com aproximadamente 300 gr, contendo a validade e o número do lote do produto. Prazo de validade: no mínimo doze meses a partir da data de entrega do produto.	PC	01	1.200
72	MINI PIZZA DE FRANGO - UNIDADE , aproximadamente 8 a 9 cm de diâmetro. Seu recheio deve conter, molho de tomate, peito de frango desfiado, orégano e queijo mussarela ralado. Produzida à partir de matérias primas sãs e limpas e estarem em perfeito estado de conservação. Aparência: Massa bem assada, côr, cheiro e sabor próprio. Não podendo apresentar excesso de dureza e nem quebradiça. Devem estar armazenadas de maneira adequada para manter a integridade das mesmas. Contendo data de fabricação e validade.	UN	01	2.400
73	MORANGA CABOTIA EM KG tamanho médio, lisa, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniforme típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra, aderente à casca, isenta de umidade externa anormal. Livre de resíduos de fertilizantes.	kg	01	4.800
74	OLEO DE SOJA , refinado, tipo 1, preparado a partir de grãos de soja sãs e limpos, isento de ranço e substâncias estranhas, contendo a validade do produto, acondicionado em frasco plástico de no mínimo 900ml. Prazo de validade: no mínimo doze meses a partir da data de entrega do produto.	UN	01	7.200
75	ORÉGANO - fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais. Embalagem: saco de polietileno atóxico, resistente, contendo a validade do produto - pacote com aproximadamente 100 gr. Prazo de validade: no mínimo seis meses a partir da data de entrega do produto.	PC	01	360
76	OVOS VERMELHOS, DÚZIA - tamanho médio, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo. Apresentando cor e tamanho uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Contendo registro da inspeção sanitária.	DZA	01	6.000
77	PÃO FATIADO INTEGRAL , produzido a partir de matérias primas sãs e limpas e estar em perfeito estado de conservação. Aparência: massa bem assada. Cor, cheiro e sabor próprio, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Pacote com peso unitário de aproximadamente 500g	PC	01	3.600
78	PÃO TIPO CACHORRO QUENTE, SEM OVOS E SEM LEITE ,produzido a partir de matérias primas sãs e limpas e estar em perfeito estado de conservação. Aparência: massa bem assada. Cor, cheiro e sabor próprio, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiço. Em Kg, (Pesando em média 50 gr cada pão.)	kg	01	240.000
79	PASTEL ASSADO EM UNIDADE ,aproximadamente 50 gr, recheado com carne de frango, massa macia e bem assada, produzido a partir de matérias sãs e limpas e estar em perfeito estado de conservação. Cor, cheiro e sabor próprios, não podendo apresentar excesso de dureza e nem se apresentar quebradiça. Devem estar armazenadas de maneira adequada para manter a integridade das mesmas. Contendo data de fabricação e validade.	UN	01	2.400
80	PÊRA EM KG tamanho médio, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo.	KG	01	3.600
81	PIMENTÃO EM KG tamanho médio, liso, fresco, firme, com coloração e tamanho uniforme e típico da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes.	kg	01	1.200
82	POLVILHO AZEDO fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matéria terrosa e parasitos, não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso. Aspecto: pó fino; cor: branca; odor e sabor próprio - Pacote de aproximadamente 500 g. Prazo de validade: doze meses a partir da data de entrega do produto.	PC	01	480
83	POLVILHO DOCE ,fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas isentas de matéria terrosa e parasitos, não podendo apresentar-se úmido, fermentado ou rançoso. Aspecto: pó fino; cor: branca; odor e sabor próprio - Embalagem de aproximadamente 500 g. Prazo de validade: doze meses a partir da data de entrega do produto.	PC	01	480
84	PRESUNTO FATIADO SEM CAPA DE GORDURA , kg (fatias de 15g cada) - produzido a partir de matérias primas sãs e limpas e estar em perfeito estado de conservação sem gordura aparente. Acondicionada em embalagem oficial do fabricante. Com selo de procedência e datas de fabricação e validade.	kg	01	2.400
85	QUEIJO TIPO MUSSARELA FATIADO em quilo, fatias em média 15g cada, produzido a partir de matérias primas sãs e limpas e estar em perfeito estado de conservação. Formato: retangular, com selo de procedência e datas de	KG	01	2.400

	fabricação e validade.			
86	QUEIJO TIPO MUSSARELA FATIADO, ZERO LACTOSE Queijo tipo mussarela fatiado, ZERO LACTOSE. (Embalagem contendo no mínimo 150 gr) - produzido a partir de matérias primas sãs e limpas e estar em perfeito estado de conservação. Formato: retangular. Com selo de procedência e datas de fabricação e validade.	EMB	01	840
87	QUEIJO, TIPO PARMESAO, RALADO EM KG acondicionado em saco de polietileno atóxico contendo selo de procedência e data de validade do produto, pacote de no mínimo 500 gr.	PC	01	1.200
88	REPOLHO EM KG - tamanho médio, liso, com polpa intacta e limpa, com coloração e tamanho uniformes típicos da variedade, sem brotos, rachaduras ou cortes na casca, manchas, machucaduras, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre da maior parte possível de terra, isento de umidade externa anormal. Livre de resíduos de fertilizantes.	kg	01	7.200
89	SAGU DE MANDIOCA, CLASSE PÉROLA, TIPO 1 fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas. Produto livre de matéria terrosa, parasitos, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagem: saco de polietileno atóxico, resistente, contendo a validade do produto - pacote 500 gr. Prazo de validade: no mínimo seis meses a partir da data de entrega do produto.	PC	01	1.200
90	SAL MOÍDO REFINADO DE MESA, iodado. Cloreto de sódio extraído de fontes naturais, recristalizado, com teor mínimo de 98,5% de cloreto de sódio sobre a substância seca, adicionado de antiemectante e iodo. Aparência: cristais de granulação uniforme, não devendo estar pegajoso ou empedrado, cor branca, inodoro, sabor característico(salino). Embalagem : saco de polietileno atóxico, resistente, prazo de validade de no mínimo de 12 meses a partir da data de entrega do produto, pacote de 1 kg.	PC	01	2.400
91	SUCO DE UVA TINTO INTEGRAL garrafas com no mínimo 1.500 ml, rendimento mínimo de 9 litros, sem adição de açúcar 100% natural. Prazo de validade de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega do produto.	LTO	01	2.400
92	TEMPERO VERDE, maço - tamanho médio, fresco, firme, com coloração e tamanho uniforme e típico da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes.	UN	01	4.800
93	TOMATE TIPO LONGA VIDA EM KG , tamanho médio, com grau de maturação tal que lhes permita suportar transporte, manipulação e conservação adequada para consumo. Apresentando cor e tamanho uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugens ou outros defeitos que possam alterar suas aparência ou qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes.	KG	01	7.200
94	TRIGO PARA QUIBE Fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas. produto livre de matéria terrosa, parasito, larvas e detritos animais e vegetais. Embalagens: saco de polietileno atóxico, prazo de validade de no mínimo 6 meses a a partir da data de entrega do produto - pacote de 500gr.	PC	01	720
95	UVAS PASSAS BRANCAS Sem semente, seca/ desidratada. Embalagem com aproximadamente 200 gr, contendo informações nutricionais e ingredientes.	EMB	01	600
96	UVAS PASSAS PRETAS Sem semente, seca/ desidratada. Embalagem com aproximadamente 200 gr, contendo informações nutricionais e ingredientes.	EMB	01	600
97	VAGEM EM KG - fresca, firme, com coloração e tamanho uniforme e típico da variedade, sem sujidades ou outros defeitos. Livre de resíduos de fertilizantes.	kg	01	2.400
98	VINAGRE DE MAÇA - embalagem de 750 ml , obtido a partir da fermentação do suco de maçã. Ingredientes principais fermentado acético de maçã e água. Prazo de validade no mínimo doze meses a partir da data de entrega do produto.	EMB	01	960
99	VINAGRE TINTO produto natural fermentado acético simples, isento de corantes artificiais, ácidos orgânicos e minerais estranhos, livre de sujidades, materiais terrosos e detritos de animais e vegetais. Embalagem de 3 litros. Prazo de validade de no mínimo 12 meses a partira da data de entrega do produto.	FR	01	1.200

1- Local de Entrega do Material: Os materiais licitados deverão ser entregues parceladamente, conforme ordem de fornecimento emitida pela Prefeitura Municipal de Tapejara. Emitida a ordem, o fornecedor terá até 05 dias para realizar a entrega e o local será definido na Ordem de Compra.

2- Prazo de Entrega: até 10 (dez) dias a contar da solicitação feita pelo setor

competente.

3- Frete por conta do proponente.

- 4-** Será designado o Servidor Municipal Welinton Carlos dos Santos, inscrito no CPF nº 045.065.910-03, para ser a Fiscal do Contrato.

**ANEXO II – MODELO DE DECLARAÇÃO DE IDONEIDADE E DE CUMPRIMENTO AO
DISPOSTO NO INCISO XXXIII DO ART. 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL;**

DECLARAÇÃO

Ref. Ao Pregão Eletrônico nº 100/2023

_____, inscrito no CNPJ nº
_____, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr(a).
_____, portador (a) da Carteira de Identidade nº
_____ e do CPF nº _____, **DECLARA:**

a) que sua empresa não foi considerada **inidônea** para licitar ou contratar com a Administração Pública, nos termos do inciso IV, do artigo 87 da Lei n. 8.666/93 e alterações posteriores, bem como em cumprimento ao que dispõe o parágrafo 2º do artigo 32 da referida lei. Declaro também, que comunicarei qualquer fato superveniente à entrega dos documentos de habilitação, de acordo com as exigências do procedimento licitatório em epígrafe;

b) o cumprimento ao disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal (proibição de trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menores de 18 anos e de qualquer trabalho a menores de 16 anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos).

Local e data: _____

Assinatura do Responsável

CARIMBO COM CNPJ DA EMPRESA

ANEXO III – DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO

A empresa _____, inscrita no CNPJ nº _____, por intermédio de seu responsável (contador ou técnico contábil) _____, CPF nº _____, declara, para fins de participação na licitação de Pregão Eletrônico nº 100/2023, que:

() é considerada microempresa, conforme inciso I do artigo 3º da Lei Complementar nº 123/06;

() é considerada empresa de pequeno porte, conforme inciso II do artigo 3º da Lei Complementar nº 123/06;

() é cooperativa, tendo auferido no calendário anterior, receita bruta até o limite de R\$ 4.800.000,00 (tendo assim, direito aos benefícios previstos no Capítulo V da Lei Complementar nº 123/06)

Declara que a empresa está excluída das vedações constantes do parágrafo 4º do artigo 3º da Lei Complementar nº 123/06.

Local e data: _____

Nome do profissional contábil:

Nº de seu registro junto ao CRC:

CARIMBO COM CNPJ DA EMPRESA

ANEXO IV – MINUTA DO CONTRATO

Pelo presente termo de contrato, de um lado o Município de Tapejara, pessoa jurídica de direito público interno, inscrita no CNPJ sob nº 87.615.449/0001-42, com sede na Rua do Comércio, nº 1468, neste ato representado neste ato representado por seu Secretário Municipal de Administração e Planejamento **Sr. Jocemir Sidnei Bergamin**, brasileiro, casado, portador da Carteira de Identidade nº 2062960535, CPF nº 834.912.360-53, residente e domiciliado na Rua Osório da Silveira, nº 834, centro, nesta cidade, **designado pelo Decreto nº 5.096 de 19 de setembro de 2022**, doravante denominado CONTRATANTE e, de outro lado, a empresa....., inscrita no CNPJ nº....., com sede na....., nº....., bairro....., na cidade de....., neste ato representada pelo Sr., brasileiro, casado, (profissão), portador da carteira de identidade nº....., CPF nº....., residente e domiciliado na rua....., nº....., bairro....., na cidade de....., doravante denominada CONTRATADA, com base na licitação modalidade Pregão Eletrônico nº 100/2023, na Lei nº 8.666/93, assim como em conformidade com as condições do edital referido, e termos da proposta, firmam o presente contrato, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas:

Cláusula Primeira - DO OBJETO

O presente contrato tem por objeto o fornecimento de (quantidade), de:

(descrição do objeto).

Cláusula Segunda - DO PRAZO, FORMA E LOCAL DO FORNECIMENTO

O prazo para o fornecimento do (descrição do objeto) será de até 5 dias após a emissão da ordem de fornecimento, e deverá ser entregue parceladamente, conforme ordem de fornecimento emitida pela Prefeitura Municipal de Tapejara. Emitida a ordem, o fornecedor terá até 05 dias para realizar a entrega e o local será definido na Ordem de Compra.

Cláusula Terceira - DO PREÇO

O CONTRATANTE pagará à CONTRATADA pelo fornecimento de que trata o presente

contrato, a importância de R\$.....

Cláusula Quarta - DO PAGAMENTO

O pagamento será efetuado, em até 30 (trinta) dias, a contar da apresentação da nota fiscal ou documento equivalente de cobrança, após a entrega e conferência dos materiais.

Ao emitir a Nota Fiscal a fornecedora deverá observar a retenção do Imposto de Renda (IR) de acordo com o que dispõe a Instrução Normativa RFB nº 1234 de 2012, Lei nº 9.430 de 27 de dezembro de 1996 e do Decreto Municipal nº 5072 de 15 de julho de 2022.

Pelos débitos pagos em atraso, a Administração responderá perante a contratada pelo que deu causa, sendo que o critério de atualização monetária terá por base o IPCA.

Para efetivação do pagamento, a CONTRATADA deverá apresentar junto ao Setor de Empenhos da Secretaria Municipal de Fazenda do Município, localizada na Rua do Comércio Nº 1468, Centro, a nota fiscal e/ou fatura correspondente a mercadoria entregue ou serviço prestado de acordo com a respectiva autorização de compra, devendo ser emitida em nome do Município de Tapejara e contendo o número do Edital de Pregão Eletrônico nº 100/2023.

No caso de atraso de pagamento pela CONTRATANTE, para fins de atualização monetária, remuneração do capital e compensação da mora, haverá a incidência uma única vez, até o efetivo pagamento, dos índices oficiais de remuneração básica e juros aplicados à caderneta de poupança.

19.7. Quando requerido pela administração Municipal, a CONTRATADA obriga-se a apresentar os documentos acima relacionados no formato original (no caso de não ser gerado na internet).

19.8. A falsificação de qualquer documento aqui listado ensejará o responsável em crime previsto na legislação.

Cláusula Quinta - DA ATUALIZAÇÃO MONETÁRIA

Os valores do presente contrato, não pagos na data apazada deverão ser corrigidos desde então até a data do efetivo pagamento, pelo índice IPCA, calculado prórata mês.

Cláusula Sexta - DO RECURSO FINANCEIRO

As despesas do presente contrato correrão à conta das seguintes dotações orçamentárias:

24925.06.01.12.365.0108.2125.3.3.3.90.30.000000.0020 - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO.

24924.06.01.12.365.0108.2042.3.3.3.90.30.000000.0020 - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO.

177.06.01.12.31.0107.2036.3.3.3.90.30.000000.0020 - SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO.

Cláusula Sétima - DOS DIREITOS E DAS OBRIGAÇÕES

1 - Dos direitos

Constituem direitos do CONTRATANTE receber o objeto deste contrato nas condições avençadas e da CONTRATADA perceber o valor ajustado na forma e no prazo convencionados.

2 - Das obrigações

Constituem obrigações do CONTRATANTE:

- a) efetuar o pagamento ajustado; e
- b) dar à CONTRATADA as condições necessárias a regular execução do contrato.

Constituem obrigações da CONTRATADA:

- a) A licitante vencedora ficará obrigada a fornecer os materiais, objeto deste Edital, de acordo com as especificações exigidas, na forma, nos locais, prazos e preços estipulados na sua proposta e na autorização.
- b) A licitante deverá observar todas as normas legais vigentes, obrigando-se a manter as condições de habilitação exigidas no procedimento licitatório que precedeu à celebração do contrato.
- c) A empresa deverá arcar com todos os encargos de sua atividade, sejam eles trabalhistas, sociais, previdenciárias, fiscais ou comerciais.

Cláusula Oitava - DAS PENALIDADES E DAS MULTAS

A CONTRATADA sujeita-se às seguintes penalidades:

- a) deixar de apresentar a documentação exigida no certame: suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração pelo prazo de 2 anos e multa de 10% sobre o valor estimado da contratação;
- b) deixar de manter a proposta (recusa injustificada para contratar): suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração pelo prazo de 5 anos e multa de 10% sobre o valor estimado da contratação;

- c) executar o contrato com irregularidades, passíveis de correção durante a execução e sem prejuízo ao resultado: advertência;
- d) executar o contrato com atraso injustificado, até o limite de 15 (quinze) dias, após os quais será considerado como inexecução contratual: multa diária de 0,5% sobre o valor atualizado do contrato;
- e) inexecução parcial do contrato: suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração pelo prazo de 3 anos e multa de 8% sobre o valor correspondente ao montante não adimplido do contrato;
- f) inexecução total do contrato: suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração pelo prazo de 5 anos e multa de 10% sobre o valor atualizado do contrato;
- g) causar prejuízo material resultante diretamente de execução contratual: declaração de inidoneidade cumulada com a suspensão do direito de licitar e contratar com a Administração Pública pelo prazo de 5 anos e multa de 10 % sobre o valor atualizado do contrato.

Cláusula Nona - DA RESCISÃO

Este contrato poderá ser rescindido:

- a) por ato unilateral do CONTRATANTE, nas hipóteses dos incisos I a XII, XVII e XVIII, do art. 78, da Lei nº 8.666/93;
- b) amigavelmente, por acordo entre as partes, reduzido a termo no processo de licitação, desde que conveniente para o CONTRATANTE;
- c) judicialmente, nos termos da legislação.

A rescisão de que trata a alínea 'a' desta cláusula, acarreta as seguintes consequências, sem prejuízo das sanções previstas neste contrato:

- a) execução da garantia contratual, para ressarcimento do CONTRATANTE e dos valores das multas e indenizações a ele devidos;
- b) retenção dos créditos do contrato, se existentes, até o limite dos prejuízos causados ao CONTRATANTE.

Cláusula Décima – DA INEXECUÇÃO DO CONTRATO

A CONTRATADA reconhece os direitos do CONTRATANTE no caso de inexecução total ou parcial do contrato que venham a ensejar a sua rescisão, conforme art. 77, da Lei nº 8.666/93.



Cláusula Décima Primeira - DA VINCULAÇÃO

O presente contrato está vinculado ao edital de Pregão Eletrônico 100/2023, à proposta do vencedor e à Lei nº 8.666/93.

Cláusula Décima Segunda - DAS OMISSÕES

Este contrato rege-se pela Lei nº 8.666/93, inclusive em suas omissões.

Cláusula Décima Terceira - DA GARANTIA DO MATERIAL

O objeto do presente contrato tem garantia de 90 (noventa) dias quanto a vícios ocultos ou defeitos da coisa, ficando a CONTRATADA responsável por todos os encargos decorrentes disso.

Cláusula Décima Quarta - DO RECEBIMENTO DO OBJETO

O objeto do presente contrato será recebido:

- a) provisoriamente, para efeito de posterior verificação da conformidade do material com a especificação; e
- b) definitivamente, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação.

Cláusula Décima Quinta - DA VIGÊNCIA

O presente contrato entra em vigor na data de sua assinatura e se encerra com a entrega total dos materiais previstos por este, ou em 12 (doze) meses, vinculado ao edital e condições de entrega e validade do Pregão Eletrônico 100/2023.

Cláusula Décima Sexta - DO FORO E DO FISCAL DO CONTRATO:

As partes elegem o foro da Comarca de Tapejara para dirimir quaisquer dúvidas oriundas do presente contrato.

Será designado o Servidor Municipal Welinton Carlos dos Santos, inscrito no CPF nº 045.065.910-03, para ser a Fiscal do Contrato.

E, por estarem justos e contratados, firmam o presente instrumento em 3 vias de igual teor e forma, na presença das testemunhas instrumentais, abaixo firmadas.

Tapejara, ____/____/____

JOCEMIR S. BERGAMIN

Município de Tapejara
Contratante

EMPRESA

Testemunhas:

Nome:

CPF:

Nome:

CPF: