## EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO – ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 004/2019

***1. PREÂMBULO:***

**1.1. O CONSELHO DE ARQUITETURA E URBANISMO DO RIO DE JANEIRO – CAU/RJ**, através de seu **Pregoeiro**, designado pela Portaria nº 056/2015 – PRES – CAU/RJ, em conformidade com as Leis nº 10.520/2002 e nº 8.666/93, Lei Complementar nº 123/2006 e Decreto 5.450/2005, 7.892/2013 e 9.488/2018, torna pública a realização de licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, do tipo **MENOR PREÇO GLOBAL**, objetivando **O REGISTRO DE PREÇOS** para fornecimento de gêneros alimentícios, conforme especificações e condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos.

***2. DA SESSÃO PÚBLICA DO PREGÃO ELETRÔNICO:***

* 1. A sessão pública deste Pregão Eletrônico será aberta por comando do Pregoeiro com a utilização de sua chave de acesso e senha, no endereço eletrônico, data e horário abaixo discriminado:

## DATA DA REALIZAÇÃO: 21/08/2019

**HORÁRIO: 10h (horário de Brasília/DF)**

**ENDEREÇO ELETRÔNICO:** [http://www.comprasgovernamentais.gov.br.](http://www.comprasgovernamentais.gov.br/)

* 1. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário e endereço eletrônico, salvo comunicação do Pregoeiro em sentido contrário.

***3. DA JUSTIFICATIVA:***

**3.1.** O CAU/RJ realiza eventos, reuniões e plenárias, eventos estes de longa duração, previstos no Regimento Interno e vinculados à atividade fim do Conselho. Os eventos e seminários possuem 3 objetivos que se conjugam no resultado final: aquisição de novas habilidades (ou reciclagem de habilitantes previamente existentes), formação de redes de conhecimento e motivação. O objetivo destes eventos e seminários estão diretamente relacionados aos objetivos da instituição em promover e desenvolver as atividades relacionadas à Arquitetura.

Neste contexto, são servidos alguns gêneros alimentícios como biscoito, café, suco dentre outros. Estes pequenos lanches colaboram para a otimização dos resultados esperados pois evitam a dispersão dos participantes.

Ainda o presente processo administrativo visa atender as necessidades de reposição contínua de estoque do almoxarifado referente a gêneros alimentícios.

**3.2** O Sistema de Registro de Preço se justifica uma vez que as características do objeto deste certame estão em consonância com o art. 3º do Decreto 7.892/2013, pois: Há a necessidade de contratações frequentes, as entregas precisam ser parceladas visto que o almoxarifado do CAU/RJ não dispõe de espaço físico suficiente para armazenar um quantitativo para 12 (doze) meses e, por derradeiro, as quantidades informadas são apenas estimadas.

***4. DO OBJETO:***

* 1. A presente licitação tem por objetivo **O REGISTRO DE PREÇOS** para fornecimento de gêneros alimentícios

para o Conselho de Arquitetura e Urbanismo do Rio de Janeiro (CAU/RJ).

* 1. Integram este Edital, independentemente de transcrição, os seguintes anexos:
     1. Anexo I: Termo de Referência;
     2. Anexo II: Modelo de Proposta de Preço;
     3. Anexo III: Orçamento Estimado em planilhas
     4. Anexo IV: Minuta da Ata de Registro de Preços;

***5. DO ÓRGÃO GERENCIADOR E ÓRGÃOS PARTICIPANTES***

* 1. O órgão gerenciador será o Conselho de Arquitetura e Urbanismo do Rio de Janeiro (CAU/RJ).
  2. Não foi registrada a intenção de participação de Órgãos e Entidades da Administração Pública Federal mediante a IRP 004/2019.

***6. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS***

* 1. A ata de registro de preços, durante sua validade, **não** poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da administração pública que não tenha participado do certame licitatório,
  2. As aquisições ou contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório e registrados na ata de registro de preços para os órgãos e entidades participantes.

***7. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO:***

* 1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados por meio do endereço eletrônico [http://www.comprasgovernamentais.gov.br.](http://www.comprasgovernamentais.gov.br/)
  2. Para acesso ao sistema eletrônico, os fornecedores deverão credenciar um representante pelo site [http://www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br/) no prazo mínimo de três dias úteis antes da data de realização do pregão eletrônico;
     1. A aprovação do credenciamento do representante do fornecedor implica na liberação do *login* e senha de acesso ao sistema: [http://www.comprasgovernamentais.gov.br.](http://www.comprasgovernamentais.gov.br/)
     2. As informações complementares para credenciamento poderão ser obtidas no endereço: [http://www.comprasgovernamentais.gov.br.](http://www.comprasgovernamentais.gov.br/)
     3. O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, cujo uso é de responsabilidade exclusiva do licitante, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao CAU/RJ, promotor da licitação, responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros, conforme § 5° artigo 3° do Dec. nº 5.450/05.
     4. O credenciamento do representante vinculado a um licitante junto ao sistema eletrônico implica na responsabilidade legal única e exclusiva do Licitante ou de seu representante legal e na presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao Pregão Eletrônico (§6° artigo 3°, do Decreto nº 5.450/05).

**7.3** O licitante deverá declarar, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta está em conformidade com as exigências do Edital.

* 1. O licitante deverá declarar, em campo próprio do Sistema, sob pena de inabilitação, que não emprega menores de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, nem menores de dezesseis anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir dos quatorze anos.
  2. O licitante deverá declarar, em campo próprio do Sistema, que atende aos requisitos do art. 3º da LC nº 123/2006.
  3. A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação, à conformidade da proposta ou ao enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte sujeitará a licitante às sanções previstas neste Edital.
  4. Só poderão participar desta licitação:
     1. Microempresas e Empresas de pequeno porte que atendam a todas as exigências deste Edital;
     2. Microempresas e Empresas de pequeno porte especializadas na execução do objeto licitado, cujos atos constitutivos constem, como objeto, serviços relacionados com o presente Edital.
  5. Será vedada a participação de licitantes:
     1. Que por quaisquer motivos estejam declaradas inidôneas para licitar ou firmar contratos com a Administração Pública;
     2. Não sejam declaradas microempresas ou empresas de pequeno porte conforme Lei Complementar nº 123/2006, atualizada pela LC nº147/2014;
     3. Sob processo de falência ou insolvência civil;
     4. Enquadradas nas disposições do artigo 9º da Lei Federal nº 8.666/93, e suas alterações posteriores;
     5. Estrangeiras que não funcionem no País;
     6. Que estejam com o direito de licitar e contratar com a Administração Pública, Direta ou Indireta, Federal, Estadual, Distrital ou Municipal, suspensos.
     7. Em consórcios.
     8. Que, embora qualificadas como Microempresas (ME) ou Empresas de Pequeno Porte (EPP), incidam em qualquer das vedações do artigo 3°, parágrafo 4° da Lei Complementar n° 123/2006.

***8. DA PROPOSTA DE PREÇO:***

* 1. A proposta deverá:
     1. Ser elaborada conforme o Anexo III, redigida em português, de forma clara, sem emendas ou rasuras, considerando as condições estabelecidas neste instrumento convocatório e seus anexos;
     2. Apresentar valores globais em moeda corrente nacional, em algarismos, com 02 (duas) casas decimais e por extenso. No preço devem estar compreendidas todas as despesas relacionadas com o objeto licitado, livre de qualquer ônus para a Administração Pública, tais como impostos pertinentes e indispensáveis à perfeita e completa entrega dos materiais, bem como quaisquer outras decorrentes da Ordem de Fornecimento, todas de exclusiva responsabilidade do proponente, devendo ser equivalente aos praticados no mercado na data da apresentação da Proposta de Preço;
  2. O licitante deverá encaminhar proposta exclusivamente por meio do sistema eletrônico, até a data e horário marcado para abertura da sessão, quando então encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas.
  3. O licitante deverá consignar, na forma expressa no sistema eletrônico, o valor global da proposta, já considerados e inclusos todos os tributos, fretes, tarifas e demais despesas decorrentes da execução do objeto.
  4. As propostas ficarão disponíveis no sistema eletrônico.
     1. Qualquer elemento que possa identificar o licitante importa desclassificação da proposta, sem prejuízo das sanções previstas nesse Edital;
     2. Até a abertura da sessão, o licitante poderá retirar ou substituir a proposta anteriormente encaminhada.
  5. Fica estabelecido como 90 (noventa) dias o prazo de validade das Propostas, o qual será contado a partir da data da Sessão Pública**.** Na contagem do prazo excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o dia do vencimento.

***9. DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA:***

* 1. A abertura da sessão pública deste Pregão, conduzida pelo Pregoeiro, ocorrerá na data e na hora indicadas neste Edital, no sítio [http://www.comprasgovernamentais.gov.br.](http://www.comprasgovernamentais.gov.br/)
  2. Durante a sessão pública, a comunicação entre o Pregoeiro e os licitantes ocorrerá exclusivamente mediante troca de mensagens, em campo próprio do sistema eletrônico.
  3. Cabe ao licitante 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 qualquer mensagem emitida pelo sistema ou de sua desconexão.

***10. DA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS:***

* 1. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas e desclassificará, motivadamente, aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital.
     1. Somente os licitantes com propostas classificadas participarão da fase de lances.

***11. DA FORMULAÇÃO DE LANCES:***

* 1. Aberta a etapa competitiva, os licitantes classificados poderão encaminhar lances sucessivos, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do horário e valor consignados no registro de cada lance.
  2. Durante o transcurso da sessão, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, mantendo-se em sigilo a identificação do ofertante.
  3. Em caso de empate, prevalecerá o lance recebido e registrado primeiro.
  4. Os lances apresentados e levados em consideração para efeito de julgamento serão de exclusiva e total responsabilidade do licitante, não lhe cabendo o direito de pleitear qualquer alteração.
  5. Durante a fase de lances, o Pregoeiro poderá excluir, justificadamente, lance cujo valor seja manifestamente inexequível.
  6. Se ocorrer a desconexão do Pregoeiro no decorrer da etapa de lances, e o sistema eletrônico permanecer acessível aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

**11.7** No caso de a desconexão do Pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do Pregão será suspensa automaticamente e terá reinício somente após comunicação expressa aos participantes no sítio [http://www.comprasgovernamentais.gov.br.](http://www.comprasgovernamentais.gov.br/)

* 1. O encerramento da etapa de lances será decidido pelo Pregoeiro, que informará, com antecedência de 1 a 60 minutos, o prazo para início do tempo de iminência.
  2. Decorrido o prazo fixado pelo Pregoeiro, o sistema eletrônico encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá período de tempo de até 30 (trinta) minutos, aleatoriamente determinado pelo sistema, findo o qual será automaticamente encerrada a fase de lances.

***12. DA NEGOCIAÇÃO:***

* 1. O Pregoeiro poderá encaminhar contraproposta diretamente ao licitante que tenha apresentado o lance mais vantajoso, observado o critério de julgamento e o valor estimado para a contratação.
  2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

***13. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA:***

* 1. Encerrada a etapa de lances, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade da melhor oferta, quanto ao objeto e valor, decidindo motivadamente a respeito.
     1. Caso não se realizem lances, será verificada a conformidade entre a proposta de menor preço e o valor estimado da contratação.
     2. Havendo apenas uma oferta e desde que atenda a todos os termos do edital e que seu preço seja compatível com o valor estimado da contratação, esta poderá ser aceita.
  2. Sendo aceitável a oferta de menor preço, o sistema informará quem é o licitante detentor da melhor oferta e este deverá comprovar de imediato sua situação de regularidade, podendo esta comprovação se dar mediante encaminhamento da documentação e da proposta atualizada com os valores obtidos no Pregão, via anexo solicitado pelo pregoeiro através do sistema do Comprasnet, no prazo de até 02 (duas) horas, com posterior encaminhamento do original ou cópia autenticada no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, para o seguinte endereço: Av. República do Chile, 230 - 23° andar, Centro, Rio de Janeiro/RJ.
  3. Considera-se inaceitável, para todos os fins aqui dispostos, a proposta que não atender às exigências fixadas neste Edital ou determinar preços manifestamente inexequíveis.
  4. Quando necessário, o pregoeiro poderá solicitar ao licitante que demonstre a exequibilidade de seus preços.
  5. Da sessão, o sistema gerará ata circunstanciada, na qual estarão registrados todos os atos do procedimento e as ocorrências relevantes, que estará disponível para consulta no site: [http://www.comprasgovernamentais.gov.br.](http://www.comprasgovernamentais.gov.br/)

***14. DA HABILITAÇÃO:***

* 1. A habilitação dos licitantes será verificada por meio do Sicaf (habilitação parcial) e da documentação complementar especificada neste Edital.
  2. Os licitantes que não atenderem às exigências de habilitação parcial no Sicaf deverão apresentar documentos que supram tais exigências.
  3. Realizada a habilitação parcial no Sicaf, será verificado eventual descumprimento das vedações elencadas no item 7.7, mediante consulta ao:
     1. Sicaf, a fim de verificar a composição societária das empresas e certificar eventual participação indireta que ofenda ao art. 9º, III da Lei nº 8.666/93;
     2. Cadastro Nacional das Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, no endereço eletrônico [www.portaldatransparencia.gov.br/ceis.](http://www.portaldatransparencia.gov.br/ceis)
  4. As consultas previstas no item 14.3 realizar-se-ão em nome da sociedade empresária licitante e também de eventual matriz ou filial e de seu sócio majoritário.
  5. Os licitantes que não estiverem cadastrados no Sicaf além do nível de credenciamento exigido pela Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 2010, deverão apresentar a seguinte documentação:
     1. Habilitação Jurídica

1. Cédula de identidade do representante legal (sócio, diretor ou figura equivalente, desde que comprovado por meio dos atos constitutivos, atas de eleição, etc.), podendo ser apresentado(s) somente o(s) documento(s) daquele(s) representante(s) que assinar(em) os documentos exigidos neste Edital.
   1. Na hipótese de o ato constitutivo exigir a assinatura conjunta de dois ou mais representantes legais para a validade dos atos, deverá ser apresentada a cédula de identidade de todos estes.
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 (quando houver);
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.
   * 1. Regularidade Fiscal e Trabalhista
6. Prova de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);
7. 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;
8. Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, relativa aos tributos que incidem sobre o objeto a ser contratado, e prova de regularidade relativa à Seguridade Social (INSS), ambas comprovadas mediante a apresentação de Certidão Conjunta Negativa de Débitos relativos a Tributos e Contribuições Federais e à Dívida Ativa da União, expedida pelo órgão da Receita Federal do Brasil;
9. Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal e Estadual, se for o caso, do domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
10. Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei, mediante a apresentação de Certificado de Regularidade para com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), expedido pela Caixa Econômica Federal;
11. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa expedida pelo Tribunal Superior do Trabalho – TST.
    1. Qualificação técnica
12. O licitante deverá apresentar, no mínimo, 1 (um) atestado de capacidade técnica, nos moldes do artigo 30, inciso II da Lei nº 8.666/93, e cujas atividades sejam pertinentes e compatíveis em características, quantidades e prazos com o objeto do Termo de Referência, expedidos por entidades públicas ou privadas.
13. O licitante deverá apresentar cópia autenticada do Alvará de Vigilância Sanitária atualizado, para a fabricação/produção/comercialização de gêneros alimentícios;
    1. Qualificação econômico-financeira
    2. Os licitantes que apresentarem resultado menor que 1 (um) em qualquer dos índices referidos no inciso V, item 7 da IN-MARE nº 05/95, deverão comprovar, através de seu Estatuto ou Contrato Social, que possuem capital social registrado ou patrimônio líquido, na forma prevista no artigo 31, §§ 2º e 3º da lei nº 8.666/93, como exigência imprescindível para sua habilitação.
    3. As pessoas jurídicas enquadradas nas disposições da Instrução Normativa RFB nº 1420 deverão apresentar Escrituração Contábil Digital – ECD, acompanhada do Termo de Autenticação (recibo gerado pelo SPED).
    4. As pessoas jurídicas não enquadradas nas disposições da Instrução Normativa RFB nº 1420 deverão apresentar Balanço Patrimonial assinado pelo representante legal do licitante e por Contabilista legalmente habilitado, acompanhado do Termo de Abertura e de Encerramento do Livro Diário do qual foi transcrito, devidamente registrados na Junta Comercial ou entidade em que o Balanço foi arquivado.
    5. Na hipótese de alteração do capital social, após a realização do Balanço Patrimonial, o licitante deverá apresentar documentação de alteração do capital social, devidamente registrada na Junta Comercial, entidade em que o Balanço foi arquivado.
    6. Índice de Solvência Geral, Liquidez Corrente e Geral maior ou igual a 1,00 e serão obtidos através das seguintes fórmulas:

**ILC=**  Ativo Circulante

Passivo Circulante

**LG=**  Ativo Circulante + Ativo Não Circulante Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

**SG=**  Ativo Total Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

**b)** Certidão negativa de falência ou de recuperação judicial expedida pelo (s) distribuidor (es) da sede da pessoa jurídica, ou de execução patrimonial, expedida no domicílio da pessoa física.

* 1. O Pregoeiro poderá consultar sítios oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões, para verificar as condições de habilitação das licitantes.
  2. Para efeito da validade das certidões de regularidade de situação perante a Administração Pública, se outro prazo não constar da lei ou do próprio documento, será considerado o lapso de 06 (seis) meses a contar da data de sua expedição.
  3. Os documentos exigidos para habilitação não poderão, em hipótese alguma, ser substituídos por protocolos que apenas comprovem o seu requerimento.
  4. Em se tratando de filial, os documentos de habilitação jurídica e regularidade fiscal deverão estar em nome da filial, exceto aqueles que, pela própria natureza, são emitidos somente em nome da matriz.
  5. Havendo alguma restrição na comprovação de regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que a proponente for declarada vencedora do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.
     1. A não regularização da documentação, no prazo previsto no item 14.12, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, e facultará ao Pregoeiro convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificação.
     2. Se houver a necessidade de abertura do prazo para regularizar sua documentação fiscal, o Pregoeiro deverá suspender a sessão do pregão para o objeto deste Edital e registrar no chat que todos os presentes ficam, desde logo, intimados a comparecer no dia e horário informados no site [http://www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br/) para a retomada da sessão de pregão do lote em referência.
  6. Se a proposta ou lance de menor valor não for aceitável ou se o licitante não atender às exigências habilitatórias, serão convocados os demais licitantes, na ordem de classificação, para exame de seus documentos de habilitação, até a apuração de uma proposta que atenda ao edital.

***15. DO VENCEDOR:***

* 1. Verificado o atendimento às condições de habilitação do proponente que ofertou o menor preço, este será declarado vencedor.
  2. Se a oferta não for aceitável ou se o licitante desatender às exigências para a habilitação, o Pregoeiro examinará a oferta subsequente de menor preço, negociará com o seu autor, decidirá sobre a sua aceitabilidade, e assim sucessivamente, até a apuração de uma oferta aceitável cujo autor atenda aos requisitos de habilitação, caso em que será declarado vencedor.

***16. DA SUBCONTRATAÇÃO***

**16.1.** Não será admitida a subcontratação.

***17. DA FASE RECURSAL:***

* 1. Declarado o vencedor, o Pregoeiro abrirá prazo de 30 (trinta) minutos, durante o qual qualquer licitante poderá, de forma imediata e motivada, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recurso.
  2. A falta de manifestação no prazo estabelecido autoriza o Pregoeiro a adjudicar o objeto ao licitante vencedor.
  3. O Pregoeiro examinará a intenção de recurso, aceitando-a ou, motivadamente, rejeitando-a, em campo próprio do sistema.
  4. O licitante que tiver sua intenção de recurso aceita deverá registrar as razões do recurso, em campo próprio do sistema, no prazo de 3 (três) dias, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados a apresentar contrarrazões, também via sistema, em igual prazo, que começará a correr do término do prazo do recorrente.
  5. Para efeito do disposto no § 5º do artigo 109 da Lei nº 8.666/1993, fica a vista dos autos do processo administrativo franqueada aos interessados.
  6. As intenções de recurso não admitidas e os recursos rejeitados pelo Pregoeiro serão apreciados pelo Presidente do CAU/RJ.
  7. O acolhimento do recurso implicará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.
  8. O recurso terá efeito suspensivo, até que haja o seu julgamento.

***18. DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO:***

* 1. Inexistindo manifestação recursal ou se a mesma for acatada pelo Pregoeiro, deverá este adjudicar o objeto da licitação ao licitante vencedor, com a posterior homologação do resultado pelo Presidente do CAU/RJ.
  2. Ocorrendo recursos, sem que sejam acatados pelo Pregoeiro, e resolvidos os mesmos, caberá ao Presidente a adjudicação do objeto da licitação ao licitante vencedor, seguindo-se à competente homologação do resultado.
  3. A adjudicação do objeto ou a homologação do resultado desta licitação não obrigam o CAU/RJ à aquisição do objeto licitado.

***19. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA***

* 1. Após a homologação do certame, os licitantes serão convocados por meio do sistema eletrônico para, caso o desejem, reduzir seus preços ao valor da proposta do licitante mais bem classificado.
     1. A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante melhor classificado.
  2. Havendo um ou mais licitantes que aceitem cotar suas propostas em valor igual ao do licitante vencedor, estes serão classificados segundo a ordem da última proposta individual apresentada durante a fase competitiva.
  3. Esta ordem de classificação dos licitantes registrados deverá ser respeitada nas contratações e somente será utilizada acaso o melhor colocado no certame não assine a ata ou tenha seu registro cancelado nas hipóteses previstas nos artigos 20 e 21 do Decreto n° 7.892/2013.

***20. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS***

* 1. Homologado o resultado da licitação, terá o adjudicatário o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.
  2. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura da Ata de Registro de Preços, a Administração poderá encaminhá-la para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinada no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da data de seu recebimento.
  3. O prazo estabelecido no subitem anterior para assinatura da Ata de Registro de Preços poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, quando solicitado pelo(s) licitante(s) vencedor(s), durante o seu transcurso, e desde que devidamente aceito.
  4. Será incluído na ata, sob a forma de anexo, o registro dos licitantes que aceitarem cotar os bens ou serviços com preços iguais aos do licitante vencedor na sequência da classificação do certame, excluído o percentual referente à margem de preferência, quando o objeto não atender aos requisitos previstos no art. 3º da Lei nº 8.666, de 1993;
  5. A Administração realizará pesquisa de mercado periodicamente, a fim de verificar a vantajosidade dos preços registrados na Ata.
  6. Os preços registrados serão publicados trimestralmente para orientação da Administração, na imprensa oficial.

***21. DO INSTRUMENTO CONTRATUAL***

* 1. Depois de assinada a Ata de Registro de Preços, o **fornecedor registrado** poderá ser convocado, a qualquer tempo durante a vigência da Ata, para retirar a Ordem de Fornecimento, dentro do prazo de 5 (cinco) dias úteis, contado da data do recebimento do documento oficial de convocação, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

**21.1.2.** Os encargos das partes bem como as normas relativas a recebimento do objeto, liquidação, pagamento, garantia contratual, sanções contratuais, alteração e rescisão contratual constam do Edital e termo de referência em anexo.

* 1. O prazo para retirada da Ordem de Fornecimento poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, quando solicitado pelo **fornecedor registrado** durante o seu transcurso, desde que ocorra motivo justificado e aceito pelo CAU/RJ.
  2. Por ocasião da emissão da Ordem de Fornecimento, verificar-se-á por meio do Sicaf e de outros meios se o

**fornecedor registrado** mantém as condições de habilitação.

***22. DOS ESCLARECIMENTOS, PROVIDÊNCIAS E IMPUGNAÇÃO:***

* 1. Eventuais pedidos de esclarecimentos ou providências deverão ser dirigidos ao Pregoeiro pelo e-mail [administrativo@caurj.gov.br](mailto:administrativo@caurj.gov.br) (mencionando no campo assunto o número do pregão) ou pelo site [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br/) em até 03 (três) dias úteis antes da data da abertura da Sessão Pública, conforme legislação vigente.
  2. Eventuais impugnações ao Edital deverão ser dirigidas ao Pregoeiro através do endereço eletrônico [administrativo@caurj.gov.br](mailto:administrativo@caurj.gov.br) (mencionando no campo assunto o número do pregão) ou pelo próprio sistema através do site [www.comprasgovernamentaisgov.br,](http://www.comprasgovernamentaisgov.br/) em até 02 (dois) dias úteis antes da data da abertura da Sessão, conforme legislação vigente.
     1. No ato de autuação da impugnação, é obrigatória a apresentação de CPF ou RG, em se tratando de pessoa física, e de CNPJ, estatuto social e procuração, se necessário, em se tratando de pessoa jurídica (por documento original ou cópia autenticada). Caso a impugnação seja acolhida, ou os esclarecimentos ou providências solicitadas determinem alterações no Edital, será designada nova data para a realização do Pregão.
  3. As respostas às impugnações e aos esclarecimentos solicitados serão disponibilizadas no sistema eletrônico para os interessados.

***23. DO REEQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO:***

**23.2.** Poderá haver reequilíbrio econômico-financeiro dos preços registrados na Ata, na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis ou previsíveis, porém de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou ainda, em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual, nos termos do artigo 65, inciso II, alínea “d” da Lei nº 8.666/93.

**23.1.1.** Nos casos do item anterior, a Adjudicatária deverá demonstrar analiticamente a variação dos componentes dos custos dos valores registrados na Ata, devidamente justificada, sendo tal demonstração analisada pelo Adjudicante para verificação de sua viabilidade e/ou necessidade.

***24. DAS PENALIDADES:***

**24.1.** A licitante será sancionada com o impedimento de licitar e contratar com o CAU/RJ, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das sanções penais cabíveis, nos seguintes casos:

**241.1.** Cometer fraude fiscal;

* + 1. Apresentar documento falso;
    2. Fizer declaração falsa;
    3. Comportar-se de modo inidôneo;
    4. Não assinar a Ata de registro de preços e contrato no prazo estabelecido;
    5. Deixar de entregar a documentação exigida no certame;
    6. Não mantiver a proposta.
  1. Para os fins da subcondição 24.1.4, reputar-se-ão inidôneos atos como os descritos nos artigos 90, 92, 93, 94, 95 e 97 da Lei nº 8.666/93.
  2. A adjudicatária estará sujeita à multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total registrado em Ata, pela recusa da Ordem de Fornecimento ou pela falta da apresentação da documentação necessária para tal.
  3. Das decisões de aplicação de penalidade, caberá recurso nos termos do artigo 109 da Lei Federal nº. 8.666/93, observados os prazos ali fixados.
     1. Recursos contra decisões de aplicação de penalidade devem ser dirigidos à Presidência do CAU/RJ.
     2. Não serão conhecidos recursos enviados pelo correio, telex, fac-símile, correio eletrônico ou qualquer outro meio de comunicação, se, dentro do prazo previsto em lei, a peça inicial original não tiver sido protocolizada.
  4. O prazo para pagamento das multas será de 05 (cinco) dias úteis a contar da intimação do apenado. Não havendo pagamento, o valor será cobrado pelos meios legalmente cabíveis.
  5. As penalidades só deixarão de ser aplicadas nas seguintes hipóteses:

1. comprovação, pela Contratada, anexada aos autos, da ocorrência de força maior impeditiva do cumprimento da Ordem de fornecimento; e/ou
2. manifestação da unidade requisitante, informando que o ocorrido derivou de fatos imputáveis ao CAU/RJ.

***25. DAS CONDIÇÕES GERAIS:***

* 1. O Proponente concordará, ao assinar a Ordem de Fornecimento, com a ética profissional adotada pelo CAU/RJ quanto à postura, capacitação, representação da instituição e execução dos trabalhos dos profissionais.
  2. O Proponente deverá manter sob sigilo as informações prestadas pelo CAU/RJ, visando ao bom andamento do fornecimento.
  3. O CAU/RJ, na defesa do interesse público e de acordo com a Legislação vigente (em especial o disposto no art. 49 da Lei nº 8.666/93), reserva-se ao direito de anular ou revogar, no todo ou em parte, a presente licitação.
  4. O Pregoeiro e a equipe de apoio reservam-se ao direito de solicitar esclarecimentos complementares que se fizerem necessários para uma perfeita apreciação e julgamento das propostas.
  5. No julgamento das propostas e na fase de habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas e dos documentos e a sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de classificação e habilitação.
  6. Os casos omissos serão resolvidos pelo Pregoeiro e a equipe de apoio do CAU/RJ.

Rio de Janeiro, 23 de julho de 2019.

Marcos André Ribeiro Junior Pregoeiro

**ANEXO I TERMO DE REFERÊNCIA**

## DO OBJETO

* 1. Contratação de pessoa jurídica para fornecimento de gêneros alimentícios para atender as necessidades do Conselho de Arquitetura e Urbanismo do Rio de Janeiro – CAU/RJ, conforme descrito neste termo.
  2. O fornecimento será de acordo com as demandas solicitadas pelo CAU/RJ, as quantidades descritas são estimadas.

## DA JUSTIFICATIVA

* 1. O CAU/RJ realiza eventos, reuniões e plenárias, eventos estes de longa duração, previstos no Regimento Interno e vinculados a atividade fim do Conselho. Os eventos e seminários possuem 3 objetivos que se conjugam no resultado final: aquisição de novas habilidades (ou reciclagem de habilitantes previamente existentes), formação de redes de conhecimento e motivação. O objetivo destes eventos e seminários estão diretamente relacionados aos objetivos da instituição em promover e desenvolver as atividades relacionadas à Arquitetura.

Neste contexto, são servidos alguns gêneros alimentícios como biscoito, café, suco dentre outros. Estes pequenos lanches colaboram para a otimização dos resultados esperados pois evitam a dispersão dos participantes.

Ainda o presente processo administrativo visa atender as necessidades de reposição contínua de estoque do almoxarifado referente a gêneros alimentícios.

**3.2** O Sistema de Registro de Preço se justifica uma vez que as características do objeto deste certame estão em consonância com o art. 3º do Decreto 7.892/2013, pois: Há a necessidade de contratações frequentes, as entregas precisam ser parceladas visto que o almoxarifado do CAU/RJ não dispõe de espaço físico suficiente para armazenar um quantitativo para 12 (doze) meses e, por derradeiro, as quantidades informadas são apenas estimadas.

## DAS ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO E DA QUANTIDADE ESTIMADA

* 1. O objeto deste Termo de Referência deverá observar o descritivo constante da tabela abaixo:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Item** | **P**r**odutos** | **Estimativa (un)** |
| 01 | **Açúcar** refinado de 1ª qualidade Unidade de fornecimento: pacote de 1kg  O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade. | 200 |
| 02 | **Café** moído, 1ª linha, embalado a vácuo Unidade de fornecimento: pacote de 500 gramas  O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade | 500 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 03 | **Suco de laranja 1l acondicionado em caixas**. Principais ingredientes: Suco reconstituído de laranja, fibra alimentar (goma acácia), vitamina C e aromatizante; Adoçamento: Apenas açúcares das frutas. Ou seja, o dulçor, calorias e açúcares devem ser 100% provenientes do suco da fruta; Quantidade de suco: 1 litro deverá conter 1 kg de polpa/suco de fruta por litro ou 200g (2,5 porções de 80 g de suco) por copo de 200ml; Conservação: pasteurização asséptico que permita a conservação dos néctares sem a necessidade de adição de conservadores. Não devem possuir corantes ou ingredientes artificiais e ter muito baixo em teor de sódio; Informações nutricionais em 200ml: Valor energético: 100 kcal = 419 kJ; carboidratos: 24g; Fibra alimentar: 2,5g; Sódio: 23mg; Vitamina C: 14 mg  O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade | 220 |
| 04 | **Suco de uva 1l acondicionado em caixas**. Principais ingredientes: Suco reconstituído de uva, fibra alimentar (goma acácia), vitamina C e aromatizante; Adoçamento: Apenas açúcares das frutas. Ou seja, o dulçor, calorias e açúcares devem ser 100% provenientes do suco da fruta; Quantidade de suco: 1 litro deverá conter 1 kg de polpa/suco de fruta por litro ou 200g (2,5 porções de 80 g de suco) por copo de 200ml; Conservação: pasteurização asséptico que permita a conservação dos néctares sem a necessidade de adição de conservadores. Não devem possuir corantes ou ingredientes artificiais e ter muito baixo em teor de sódio; Informações nutricionais em 200ml: Valor energético : 147 kcal = 617 kJ;  O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade  carboidratos: 36g; Fibra alimentar: 2,5g; Sódio: 23mg; Vitamina C: 6,7 mg | 220 |
| 05 | **Refrigerante de guaraná, 2L**. Ingredientes: Água gaseificada, açúcar, extrato de guaraná, acidulante ácido cítrico, conservadores: benzoato de sódio e sorbato de potássio, aromatizante e corante caramelo IV. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Informações nutricionais para uma porção de 200ml: Valor Energético: 83 kcal = 349 kJ; Carboidrato: 20 g; Açúcares: 20 g; Sódio: 11 mg; Não contém quantidades significativas de proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e fibra alimentar.  O produto deverá apresentar validade mínima de 02 meses a partir da data de entrega na unidade | 7 |
| 06 | **Refrigerante de guaraná,** tipo zero, 2l. Ingredientes: Água gaseificada, extrato de guaraná, acidulante ácido cítrico, edulcorantes, aspartame (aproximadamente 34,8mg/100ml) e acesulfame de potássio (aproximadamente 9,0mg/100ml), Conservador benzoato de sódio, aromatizante e corante caramelo, sem glúten. Informações nutricionais aproximadas para uma porção de 200ml: Valor Energético: 0 KCal = 0 KJ; Carboidrato:0g; Açúcares: 0g; Sódio: 11mg; Sem quantidades significativas de proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e fibra alimentar.  O produto deverá apresentar validade mínima de 02 meses a partir da data de entrega na unidade | 7 |
| 07 | **Refrigerante de cola, 2L**. Ingredientes: água gaseificada, açúcar, extrato de noz de cola, cafeína, corante caramelo IV, acidulante INS 338, aroma natural. Informações nutricionais: em 200mL, tem 85 kcal, 21g de carboidratos, 10mg de sódio. Data de embalamento não superior a 30dias, acondicionado embalagem PET, resistente.  O produto deverá apresentar validade mínima de 02 meses a partir da data de entrega na unidade | 7 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 08 | **Refrigerante de cola, tipo zero**, 2l. Ingredientes: Água gaseificada, extrato de noz de cola, cafeína, aroma natural, corante caramelo IV, acidulante ácido fosfórico, edulcorantes ciclamato de sódio (aproximadamente 27 mg), acesulfame de potásio (aproximadamente 15 mg) e aspartame (aproximadamente 12 mg) por 100 ml, conservador benzoato de sódio e regulador de acidez citrato de sódio. Informação nutricional aproximada para um copo de 200ml: Valor energético: 0 kcal = 0 kJ; Sódio: 28 mg.  O produto deverá apresentar validade mínima de 02 meses a partir da data de entrega na unidade | 7 |
| 09 | **Torradinhas Canapé 110g**. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, sal, extrato de malte, amido e emulsificante: lecitina de soja (INS 322). Contém Glúten; Informações nutricionais para uma porção de 30g - Fibra alimentar: 1,1 g; Sódio: 166 mg; Valor energético: 116 kcal = 487 kJ; Carboidratos: 20 g; Açúcares: 1,9 g; Proteínas: 3,3 g; Gorduras totais: 2,4 g; Gorduras saturadas: 1,0 g; Gorduras trans: 0g; Gorduras monoinsaturadas: 0,6 g; Gorduras poli-insaturadas: 0,7g; Colesterol: 0 mg  O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade | 60 |
| 10 | **Biscoito doce tipo maizena** - Farinha de trigo rica com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho, gordura vegetal, açúcar invertido, leite em pó, malte, sal, fermentos químicos: bicarbonato de sódio, bicabornato de amônio e fosfato monocálcico, emulsificante: lecitina de soja e aromatizantes.  O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade  UNIDADE DE FORNECIMENTO: Pacote 200 Gramas | 150 |
| 11 | **Biscoito doce tipo wafer** - açúcar, gordura vegetal, cacau em pó, aromatizante e emulsificante: lecitina de soja, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido, óleo de milho, sal, emulsificante: lecitina de soja e fermento químico: bicarbonato de sódio.  Sabores: Morango, Chocolate, Nozes, Avelã e Brigadeiro  O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade  UNIDADE DE FORNECIMENTO: Pacote 140 Gramas | 150 |
| 12 | **Leite de vaca** integral UHT, embalagem longa vida, validade mínima de 150 dias. | 35 |
| 13 | **Achocolatado em pó** - Mistura de cacau em pó solúvel, açúcar, podendo conter leite em pó ou não, extrato de malte ou maltodextrina, sal, com, no mínimo 7 (sete) vitaminas, ferro. Isento de soja e farinhas em sua formulação. Deve ser preparado com ingredientes sãos e limpos de primeira qualidade. O produto deve ser acondicionado em embalagem atóxica, intacta, com informação nutricional; prazo de validade.  UNIDADE DE FORNECIMENTO: embalagens em pacotes, potes ou latas de 400g.  O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade | 30 |
| 14 | **Adoçante líquido dietético de sucralose** 75 ml, com origem da cana-de açúcar, com sabor padrão bem semelhante ao açúcar, sem a presença de sódio, estável em altas temperaturas, com uma ingestão diária aceitável de 15mg/kg de peso corporal.  O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade | 30 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 15 | **Biscoito doce tipo recheado -** Farinha de trigo rica com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, cacau em pó, leite em pó, açúcar invertido, malte, maltodextrina, amido de milho, sal, emulsificantes: estearoil-2-lactil lactato de cálcio e lecitina de soja, fermentos químicos: bicarbonato de sódio e fosfato monocálcico,acidulante: ácido cítrico e aromatizante.  Sabores: Chocolate, Morango, Limão, Maracujá e Abacaxi. UNIDADE DE FORNECIMENTO: Pacote 200 Gramas  O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade | 150 |
| 16 | **Chás Diversos:** Camomila, Hortelã, Capim-Cidreira, Erva Doce, Maracujá, Maçã, Chá Preto e Chá Verde.  UNIDADE DE FORNECIMENTO: caixa com 15 sachês  O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade | 100 |
| 17 | **Geléias Diversas:** Morangos, açúcar, glicose, geleificante pectina, acidulante ácido lático, conservador sorbato de potássio.  **Sabores:** Uva, Goiaba, Morango, Laranja e Maçã  UNIDADE DE FORNECIMENTO: bandejas com 6 unidades de 15g  O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade | 350 |
| 18 | **Queijo processado tradicional:** Água, queijo tipo Estepe e/ou queijo Danbo e/ou queijo prato (leite pasteurizado, cloreto de sódio (sal), cloreto de cálcio, coalho, fermento lático, corante natural de urucum, conservadores lisozima e nitrato de sódio), manteiga, leite em pó, leite concentrado resfriado semidesnatado, vitaminas A, D e E, cloreto de sódio (sal), estabilizantes poliosfato de sódio e citrato de sódio, regulador de acidez ácido cítrico, espessante carragena e conservador ácido sórbico.  UNIDADE DE FORNECIMENTO: Caixa com 4 tabletes de 20 gramas cada  O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade | 150 |
| 19 | **Biscoito tipo cereal:** Farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, aveia em flocos, cacau, mix de cereais, amido, farinha de centeio integral, farinha de cevada, sal, fermentos químicos bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e pirofosfato dissódico, corante caramelo, aromatizantes, emulsificantes lecitina de soja, antioxidante TBHQ e acidulante ácido cítrico.  Sabores: Aveia e Mel, Leite e Mel, Morango e Cereais e Cacau e Cereais. UNIDADE DE FORNECIMENTO: Pacote 200 gramas  O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade | 100 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 20 | **Biscoito tipo cookie:** Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, gotas de chocolate ao leite [açúcar, massa de cacau, manteiga de cacau, gordura vegetal, cacau em pó, soro de leite em pó, leite integral em pó, emulsificantes: lecitina de soja e éster de poliglicerol, cacau em pó, açúcar invertido, aromatizantes, sal, fermentos químicos: bicarbonato de amônio, pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de sódio e emulsificante: lecitina de soja.  UNIDADE DE FORNECIMENTO: Pacote 110 gramas  O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade | 100 |
| 21 | **Biscoito salgado:** Farinha de trigo rica com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, queijo parmesão, sal, açúcar, pimenta-do-reino, fermento biológico e fermentos químicos: bicarbonato de sódio e fosfato monocálcico.  UNIDADE DE FORNECIMENTO: Pacote 100 gramas  O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade | 80 |
| 22 | **Biscoito salgado.** Farinha de trigo rica com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, açúcar invertido, sal, malte, fermentos químicos: bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e fosfato monocálcico e aromatizante.  UNIDADE DE FORNECIMENTO: Pacote 100 gramas  O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade | 80 |
| 23 | **Biscoito Salgado.** Farinha de trigo rica com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, açúcar invertido, malte, sal, fermentos químicos: bicarbonato de amônio, fosfato monocálcico e bicarbonato de sódio e enzima xilanase.  UNIDADE DE FORNECIMENTO: Pacote 100 gramas  O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade | 80 |
| 24 | **Biscoito salgado,** tipo cream cracker Integral**.** Farinha de trigo integral rica com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, malte, leite em pó, sal, fermento biológico e fermentos químicos: bicarbonato de sódio e fosfato monocálcico.  UNIDADE DE FORNECIMENTO: Pacote 240 gramas  O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade | 70 |
| 25 | **Biscoito salgado,** tipo cream cracker água e sal**.** Farinha de trigo rica com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, malte, leite em pó, sal, fermento biológico e fermentos químicos: bicarbonato de sódio e fosfato monocálcico.  UNIDADE DE FORNECIMENTO: Pacote 200 gramas  O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade | 70 |
| 26 | **Biscoito salgado**, tipo cream cracker gergelim. Farinha de trigo rica com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, gergelim, malte, sal, açúcar, fermento biológico e fermento químico: bicarbonato de sódio.  UNIDADE DE FORNECIMENTO: Pacote 200 gramas  O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade | 70 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 27 | **Biscoito salgado**, tipo cream cracker. Farinha de trigo rica com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, malte, leite em pó, açúcar, sal, fermento biológico e fermento químico: bicarbonato de sódio e fosfato monocálcico.  UNIDADE DE FORNECIMENTO: Pacote 200 gramas  O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade | 70 |

1. **DO LOCAL E CONDIÇÕES DE ENTREGA**
   1. O objeto deste termo de referência deverá ser entregue na sede do Conselho de Arquitetura e Urbanismo do Rio de Janeiro – CAU/RJ, localizado na Avenida República do Chile, n° 230, 23° andar, Centro, Rio de Janeiro/RJ.
   2. Prazo de entrega: 5 (cinco) dias úteis, contados da solicitação de fornecimento de material por meio eletrônico de acordo com a necessidade do CAU/RJ.
      1. Se a Contratada deixar de entregar o(s) material(s) no prazo estabelecido sem justificativa por escrito, aceita pelo CAU/RJ, sujeitar-se-á às penalidades impostas pela legislação vigente e por este Edital.
   3. Os gêneros alimentícios serão recebidos e aceitos por um servidor.
   4. Administração rejeitará o bem entregue caso fornecido em desacordo com as especificações contidas no Edital e seus anexos. Os produtos apresentados em desacordo com o solicitado pelo Contratante, que apresentarem vícios aparentes ou de fácil constatação no prazo de até 90 dias, assim como aqueles que apresentarem vício oculto no prazo de até 12 meses, deverão ser substituídos pela Contratada, no prazo de até 7 dias úteis, contados da comunicação realizada pelo Contratante (aplicação subsidiária da Lei nº 8.078/1990).
   5. Todas as despesas com transporte, remessa e entrega dos materiais contratados serão de inteira responsabilidade da Contratada.
   6. Todas as comunicações a serem realizadas entre as partes serão feitas por correio eletrônico (*e-mail*) ou carta.
2. **. DO PAGAMENTO:**
   1. Um responsável pelo recebimento dos materiais designado pelo CAU/RJ atestará o recebimento dos materiais nas condições exigidas nesta na Ordem de fornecimento, com base no relatório a ser elaborado pela Contratada, constituindo tal atestado requisito para a liberação dos pagamentos à Contratada.
      1. O relatório a ser elaborado pela Contratada deverá ser anexado à Nota Fiscal a ser por ela emitida para a realização do pagamento dos materiais, a fim de que ocorra a avaliação do responsável pelo recebimento dos materiais e a liberação do pagamento.
      2. O serviço deverá ser cobrado, quando de sua execução, após a entrega do material.
   2. A nota fiscal/fatura deverá ser encaminhada pela Contratada ao CAU/RJ no prazo de até 10 dias da data de sua emissão.
   3. A Contratada deverá apresentar juntamente com as Notas Fiscais os seguintes documentos:
3. Comprovante de Regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço – Certificado de Regularidade do FGTS – CRF.
4. Prova de regularidade relativa à Seguridade Social (INSS), comprovada mediante a apresentação de Certidão Conjunta Negativa de Débitos relativos a Tributos e Contribuições Federais e à Dívida Ativa da União, expedida pelo órgão da Receita Federal do Brasil;
5. Comprovante 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 - Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT.
   1. O CAU/RJ efetuará a retenção dos impostos eventualmente incidentes sobre o valor do bem, conforme previsto na Lei Federal no 9.430/96 e Instrução Normativa SRF no 1234/2012.
   2. Caberá à Contratada destacar na Nota Fiscal os tributos que eventualmente incidam sobre o valor do bem objeto do Edital, nos termos previsto na Lei Federal no 9.430/96, Instrução Normativa SRF no 1234/2012 e seu anexo.
   3. O pagamento deverá ser efetuado no prazo de até 30 dias a contar da data da emissão da nota fiscal/fatura após o fornecimento do bem, desde que atestada pelo servidor, que não o ordenador de despesas, designado para a o recebimento dos materiais, observadas as condições legais e as condições impostas nesta Cláusula.
   4. A nota fiscal/fatura que contiver erro será devolvida à Contratada para retificação e reapresentação, interrompendo- se a contagem do prazo fixado no subitem 5.6, que recomeçará a ser contado integralmente a partir de sua reapresentação.
   5. A Contratada, optante pelo Simples, deverá apresentar, juntamente com a nota fiscal/fatura, declaração, conforme modelo constante do Anexo IV da Instrução Normativa SRF nº 480, de 15/12/2004 (substituído pelo Anexo IV constante da IN RFB n° 791, de 10 de dezembro de 2007). Caso não o faça, ficará sujeita à retenção de imposto e contribuições, de acordo com a referida Instrução. Quando a empresa for optante do SIMPLES, esta informação deverá constar na Nota Fiscal.
6. **DOS ENCARGOS DO CONTRATANTE**
   1. O Contratante obrigar-se-á a:
7. Efetuar os pagamentos devidos à Contratada, nas condições estabelecidas na Ordem de fornecimento;
8. Fornecer à Contratada documentos, informações e demais elementos que possuir ligados à Ordem de fornecimento;
9. Receber provisoriamente e definitivamente os bens objeto da Ordem de fornecimento, nas formas definidas.
10. **DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**
    1. São obrigações da Contratada:
11. Fornecer os bens objeto da Ordem de fornecimento livres de qualquer vício que possa comprometer as qualidades dos bens;
12. Responder por quaisquer danos pessoais ou materiais ocasionados por seus empregados nos locais de trabalho, bem como a seus servidores e a terceiros;
13. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto da Ordem de fornecimento, caso se verifiquem vícios, defeitos ou incorreções nos bens fornecidos;
14. Não transferir a outrem, no todo ou em parte, as obrigações da Ordem de fornecimento, sem prévia e expressa anuência do Contratante;
15. Comprovar, quando do envio da Ordem de fornecimento, a quitação das obrigações trabalhistas, tributárias e fiscais como condição à percepção do valor faturado;
16. Indicar o preposto que será encarregado da interface com o Contratante;
17. Responsabilizar-se por qualquer acidente do qual possam ser vítimas seus empregados, no desempenho do fornecimento dos bens objeto da Ordem de fornecimento.
18. Responsabilizar-se pelos encargos fiscais, trabalhistas e previdenciários, incidentes sobre o objeto da Ordem de fornecimento.

Rio de janeiro, 24 de julho 2019.

Nanderson Pantoja Assistente Administrativo CAU/RJ

## ANEXO II

**Modelo de Proposta de Preços**

Referência: PREGÃO ELETRÔNICO nº 004/2019

Proposta de Preços objetivando **O REGISTRO DE PREÇOS** do objeto: Aquisição de gêneros alimentícios para o Conselho de Arquitetura e Urbanismo do Rio de Janeiro (CAU/RJ) conforme especificações e condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Item** | **P**r**odutos** | **Estimativa (unid)** | **Valor Unitário** | **Valor Total** |
| 01 | **Açúcar** refinado de 1ª qualidade Unidade de fornecimento: pacote de 1kg  O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade | 200 |  |  |
| 02 | **Café** moído, 1ª linha, embalado a vácuo Unidade de fornecimento: pacote de 500 gramas  O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade | 500 |  |  |
| 03 | **Suco de laranja 1l acondicionado em caixas**. Principais ingredientes: Suco reconstituído de laranja, fibra alimentar (goma acácia), vitamina C e aromatizante; Adoçamento: Apenas açúcares das frutas. Ou seja, o dulçor, calorias e açúcares devem ser 100% provenientes do suco da fruta; Quantidade de suco: 1 litro deverá conter 1 kg de polpa/suco de fruta por litro ou 200g (2,5 porções de 80 g de suco) por copo de 200ml; Conservação: pasteurização asséptico que permita a conservação dos néctares sem a necessidade de adição de conservadores. Não devem possuir corantes ou ingredientes artificiais e ter muito baixo em teor de sódio; Informações nutricionais em 200ml: Valor energético: 100 kcal = 419 kJ; carboidratos: 24g; Fibra alimentar: 2,5g; Sódio: 23mg; Vitamina C: 14 mg  O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade | 220 |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 04 | **Suco de uva 1l acondicionado em caixas**. Principais ingredientes: Suco reconstituído de uva, fibra alimentar (goma acácia), vitamina C e aromatizante; Adoçamento: Apenas açúcares das frutas. Ou seja, o dulçor, calorias e açúcares devem ser 100% provenientes do suco da fruta; Quantidade de suco: 1 litro deverá conter 1 kg de polpa/suco de fruta por litro ou 200g (2,5 porções de 80 g de suco) por copo de 200ml; Conservação: pasteurização asséptico que permita a conservação dos néctares sem a necessidade de adição de conservadores. Não devem possuir corantes ou ingredientes artificiais e ter muito baixo em teor de sódio; Informações nutricionais em 200ml: Valor energético : 147 kcal = 617 kJ;  O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade  carboidratos: 36g; Fibra alimentar: 2,5g; Sódio: 23mg; Vitamina C: 6,7 mg | 220 |  |  |
| 05 | **Refrigerante de guaraná, 2L**. Ingredientes: Água gaseificada, açúcar, extrato de guaraná, acidulante ácido cítrico, conservadores: benzoato de sódio e sorbato de potássio, aromatizante e corante caramelo IV. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Informações nutricionais para uma porção de 200ml: Valor Energético: 83 kcal = 349 kJ; Carboidrato: 20 g; Açúcares: 20 g; Sódio: 11 mg; Não contém quantidades significativas de proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e fibra alimentar.  O produto deverá apresentar validade mínima de 02 meses a partir da data de entrega na unidade | 7 |  |  |
| 06 | **Refrigerante de guaraná,** tipo zero, 2l. Ingredientes: Água gaseificada, extrato de guaraná, acidulante ácido cítrico, edulcorantes, aspartame (aproximadamente 34,8mg/100ml) e acesulfame de potássio (aproximadamente 9,0mg/100ml), Conservador benzoato de sódio, aromatizante e corante caramelo, sem glúten. Informações nutricionais aproximadas para uma porção de 200ml: Valor Energético: 0 KCal = 0 KJ; Carboidrato:0g; Açúcares: 0g; Sódio: 11mg; Sem quantidades significativas de proteínas, gorduras totais, gorduras saturadas, gorduras trans e fibra alimentar.  O produto deverá apresentar validade mínima de 02 meses a partir da data de entrega na unidade | 7 |  |  |
| 07 | **Refrigerante de cola, 2L**. Ingredientes: água gaseificada, açúcar, extrato de noz de cola, cafeína, corante caramelo IV, acidulante INS 338, aroma natural. Informações nutricionais: em 200mL, tem 85 kcal, 21g de carboidratos, 10mg de sódio. Data de embalamento não superior a 30dias, acondicionado embalagem PET, resistente.  O produto deverá apresentar validade mínima de 02 meses a partir da data de entrega na unidade | 7 |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 08 | **Refrigerante de cola, tipo zero**, 2l. Ingredientes: Água gaseificada, extrato de noz de cola, cafeína, aroma natural, corante caramelo IV, acidulante ácido fosfórico, edulcorantes ciclamato de sódio (aproximadamente 27 mg), acesulfame de potásio (aproximadamente 15 mg) e aspartame (aproximadamente 12 mg) por 100 ml, conservador benzoato de sódio e regulador de acidez citrato de sódio. Informação nutricional aproximada para um copo de 200ml: Valor energético: 0 kcal = 0 kJ; Sódio: 28 mg.  O produto deverá apresentar validade mínima de 02 meses a partir da data de entrega na unidade | 7 |  |  |
| 09 | **Torradinhas Canapé 110g**. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, sal, extrato de malte, amido e emulsificante: lecitina de soja (INS 322). Contém Glúten; Informações nutricionais para uma porção de 30g - Fibra alimentar: 1,1 g; Sódio: 166 mg; Valor energético: 116 kcal = 487 kJ; Carboidratos: 20 g; Açúcares: 1,9 g; Proteínas: 3,3 g; Gorduras totais: 2,4 g; Gorduras saturadas: 1,0 g; Gorduras trans: 0g; Gorduras monoinsaturadas: 0,6 g; Gorduras poli-insaturadas: 0,7g; Colesterol: 0 mg  O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade | 60 |  |  |
| 10 | **Biscoito doce tipo maizena** - Farinha de trigo rica com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho, gordura vegetal, açúcar invertido, leite em pó, malte, sal, fermentos químicos: bicarbonato de sódio, bicabornato de amônio e fosfato monocálcico, emulsificante: lecitina de soja e aromatizantes.  O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade  UNIDADE DE FORNECIMENTO: Pacote 200 Gramas | 150 |  |  |
| 11 | **Biscoito doce tipo wafer** - açúcar, gordura vegetal, cacau em pó, aromatizante e emulsificante: lecitina de soja, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, amido, óleo de milho, sal, emulsificante: lecitina de soja e fermento químico: bicarbonato de sódio.  Sabores: Morango, Chocolate, Nozes, Avelã e Brigadeiro  O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade  UNIDADE DE FORNECIMENTO: Pacote 140 Gramas | 150 |  |  |
| 12 | **Leite de vaca** integral UHT, embalagem longa vida, validade mínima de 150 dias. | 35 |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 13 | **Achocolatado em pó** - Mistura de cacau em pó solúvel, açúcar, podendo conter leite em pó ou não, extrato de malte ou maltodextrina, sal, com, no mínimo 7 (sete) vitaminas, ferro. Isento de soja e farinhas em sua formulação. Deve ser preparado com ingredientes sãos e limpos de primeira qualidade. O produto deve ser acondicionado em embalagem atóxica, intacta, com informação nutricional; prazo de validade.  UNIDADE DE FORNECIMENTO: embalagens em pacotes, potes ou latas de 400g.  O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade | 30 |  |  |
| 14 | **Adoçante líquido dietético de sucralose** 75 ml, com origem da cana-de açúcar, com sabor padrão bem semelhante ao açúcar, sem a presença de sódio, estável em altas temperaturas, com uma ingestão diária aceitável de 15mg/kg de peso corporal.  O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade | 30 |  |  |
| 15 | **Biscoito doce tipo recheado -** Farinha de trigo rica com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, cacau em pó, leite em pó, açúcar invertido, malte, maltodextrina, amido de milho, sal, emulsificantes: estearoil-2-lactil lactato de cálcio e lecitina de soja, fermentos químicos: bicarbonato de sódio e fosfato monocálcico,acidulante: ácido cítrico e aromatizante.  Sabores: Chocolate, Morango, Limão, Maracujá e Abacaxi. UNIDADE DE FORNECIMENTO: Pacote 200 Gramas  O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade | 150 |  |  |
| 16 | **Chás Diversos:** Camomila, Hortelã, Capim-Cidreira, Erva Doce, Maracujá, Maçã, Chá Preto e Chá Verde.  UNIDADE DE FORNECIMENTO: caixa com 15 sachês  O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade | 100 |  |  |
| 17 | **Geléias Diversas:** Morangos, açúcar, glicose, geleificante pectina, acidulante ácido lático, conservador sorbato de potássio.  **Sabores:** Uva, Goiaba, Morango, Laranja e Maçã  UNIDADE DE FORNECIMENTO: bandejas com 6 unidades de 15g  O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade | 350 |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 18 | **Queijo processado tradicional:** Água, queijo tipo Estepe e/ou queijo Danbo e/ou queijo prato (leite pasteurizado, cloreto de sódio (sal), cloreto de cálcio, coalho, fermento lático, corante natural de urucum, conservadores lisozima e nitrato de sódio), manteiga, leite em pó, leite concentrado resfriado semidesnatado, vitaminas A, D e E, cloreto de sódio (sal), estabilizantes poliosfato de sódio e citrato de sódio, regulador de acidez ácido cítrico, espessante carragena e conservador ácido sórbico.  UNIDADE DE FORNECIMENTO: Caixa com 4 tabletes de 20 gramas cada  O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade | 150 |  |  |
| 19 | **Biscoito tipo cereal:** Farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, aveia em flocos, cacau, mix de cereais, amido, farinha de centeio integral, farinha de cevada, sal, fermentos químicos bicarbonato de amônio, bicarbonato de sódio e pirofosfato dissódico, corante caramelo, aromatizantes, emulsificantes lecitina de soja, antioxidante TBHQ e acidulante ácido cítrico.  Sabores: Aveia e Mel, Leite e Mel, Morango e Cereais e Cacau e Cereais.  UNIDADE DE FORNECIMENTO: Pacote 200 gramas  O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade | 100 |  |  |
| 20 | **Biscoito tipo cookie:** Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, gotas de chocolate ao leite [açúcar, massa de cacau, manteiga de cacau, gordura vegetal, cacau em pó, soro de leite em pó, leite integral em pó, emulsificantes: lecitina de soja e éster de poliglicerol, cacau em pó, açúcar invertido, aromatizantes, sal, fermentos químicos: bicarbonato de amônio, pirofosfato ácido de sódio e bicarbonato de sódio e emulsificante: lecitina de soja.  UNIDADE DE FORNECIMENTO: Pacote 110 gramas  O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade | 100 |  |  |
| 21 | **Biscoito salgado:** Farinha de trigo rica com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, queijo parmesão, sal, açúcar, pimenta-do-reino, fermento biológico e fermentos químicos: bicarbonato de sódio e fosfato monocálcico.  UNIDADE DE FORNECIMENTO: Pacote 100 gramas  O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade | 80 |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 22 | **Biscoito salgado.** Farinha de trigo rica com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, açúcar invertido, sal, malte, fermentos químicos: bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio e fosfato monocálcico e aromatizante.  UNIDADE DE FORNECIMENTO: Pacote 100 gramas  O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade | 80 |  |  |
| 23 | **Biscoito Salgado.** Farinha de trigo rica com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, açúcar, açúcar invertido, malte, sal, fermentos químicos: bicarbonato de amônio, fosfato monocálcico e bicarbonato de sódio e enzima xilanase.  UNIDADE DE FORNECIMENTO: Pacote 100 gramas  O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade | 80 |  |  |
| 24 | **Biscoito salgado,** tipo cream cracker Integral**.** Farinha de trigo integral rica com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, malte, leite em pó, sal, fermento biológico e fermentos químicos: bicarbonato de sódio e fosfato monocálcico.  UNIDADE DE FORNECIMENTO: Pacote 240 gramas  O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade | 70 |  |  |
| 25 | **Biscoito salgado,** tipo cream cracker água e sal**.** Farinha de trigo rica com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, malte, leite em pó, sal, fermento biológico e fermentos químicos: bicarbonato de sódio e fosfato monocálcico.  UNIDADE DE FORNECIMENTO: Pacote 200 gramas  O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade | 70 |  |  |
| 26 | **Biscoito salgado**, tipo cream cracker gergelim. Farinha de trigo rica com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, gergelim, malte, sal, açúcar, fermento biológico e fermento químico: bicarbonato de sódio.  UNIDADE DE FORNECIMENTO: Pacote 200 gramas  O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade | 70 |  |  |
| 27 | **Biscoito salgado**, tipo cream cracker. Farinha de trigo rica com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, malte, leite em pó, açúcar, sal, fermento biológico e fermento químico: bicarbonato de sódio e fosfato monocálcico.  UNIDADE DE FORNECIMENTO: Pacote 200 gramas  O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade | 70 |  |  |

1. Valor total: R$ (valor por extenso).
   1. O percentual de redução obtido após a fase de lances será aplicado para cada um dos valores unitários apresentados na Proposta de Preços, para fins de contratação.
2. A validade desta proposta é de 60 (sessenta) dias, a qual será contada a partir da data da Sessão Pública. Na contagem do prazo excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o dia do vencimento.
3. Informamos, por oportuno, que nos preços apresentados acima já estão computadas todas as despesas relacionadas com o objeto licitado, livre de qualquer ônus para a Administração Pública, tais como impostos pertinentes e indispensáveis à perfeita e completa entrega dos equipamentos e entrega dos materiais, bem como quaisquer outras decorrentes da Ordem de fornecimento, todas de exclusiva responsabilidade da Proponente, devendo ser equivalente aos praticados no mercado na data da apresentação da proposta.

## Orçamento Estimado em Planilhas (Papel timbrado da empresa)

Referência: PREGÃO ELETRÔNICO nº 004/2019

Proposta de Preços objetivando **O REGISTRO DE PREÇOS** do objeto: Aquisição de gêneros alimentícios para o Conselho de Arquitetura e Urbanismo do Rio de Janeiro (CAU/RJ) conforme especificações e condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Item** | **Pessoa Jurídica I** | **Pessoa Jurídica II** | **Pessoa Jurídica III** |
| **Valor Total** | **Valor Total** | **Valor Total** |
| Fornecimento de Gêneros alimentícios | **R$ 14.794,12** | **R$ 15.122,37** | **R$ 15.620,85** |

## Valor Total Pessoa Jurídica I: R$ 14.794,12 (Quatorze mil setecentos e noventa e quatro reais e doze centavos)

* **Valor Total Pessoa Jurídica II: R$ 15.122,37 (Quinze mil cento e vinte e dois reais e trinta e sete centavos)**

## Valor Total Pessoa Jurídica III: R$ 15.620,85 (Quinze mil seiscentos e vinte reais e oitenta e cinco centavos)

* **Valor Médio Total: R$ 15.179,11 (Quinze mil cento e setenta e nove reais e onze centavos)**

## Valor Máximo a se pagar para este objeto: R$ 16.697,02 (Dezesseis mil seiscentos e noventa e sete reais e dois centavos)

**Minuta Ata de Registro de Preços**

# ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

CONSELHO DE ARQUITETURA E URBANISMO DO RIO DE JANEIRO ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

N.º .........

O **CONSELHO DE ARQUITETURA E URBANISMO DO RIO DE JANEIRO – CAU/RJ**, com sede na Avenida

República do Chile, 230 – 23º andar, na cidade do Rio de Janeiro, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº 14.892.247/0001-74, neste ato representado pelo(a) ...... (*cargo e nome*), nomeado(a) pela Portaria nº de

..... de ...... de 20 ..., publicada no ....... de ..... de ....... de ....., matrícula nº , considerando o julgamento

da licitação na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº ......./20 ,

publicada no ...... de ...../...../20 ....., processo administrativo n.º , RESOLVE registrar os preços da(s)

empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no edital, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações, no Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, e em conformidade com as disposições a seguir:

# DO OBJETO

* 1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para a eventual aquisição de gêneros alimentícios, especificado no Termo de Referência, anexo I do edital de *Pregão* nº /2019, que é parte integrante

desta Ata, assim como a proposta vencedora, independentemente de transcrição.

# DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

* 1. O preço registrado, as especificações do objeto, a quantidade, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Item do  TR | Fornecedor *(razão social, CNPJ/MF, endereço, contatos, representante)* | | | | | |
| X | Especificação | *Marca* | Unidade | Quantidade máxima a fornecer | Valor Unitário | *Prazo de*  *garantia ou validade* |
|  |  |  |  |  |  |  |

1. ***CADASTRO DE RESERVA***
   1. O Anexo I da presente Ata constitui-se em cadastro de reserva, para o caso de impossibilidade de atendimento pelo primeiro colocado da ata, nas hipóteses previstas nos arts. 20 e 21 do Decreto nº 7.892, de 2013.
   2. As empresas que integrarem o cadastro de reserva somente terão sua proposta, bem como sua documentação habilitatória, analisada, para fins de aceitação e habilitação, quando houver necessidade de contratação de fornecedor remanescente, nas hipóteses mencionadas.

# ÓRGÃO GERENCIADOR E ÓRGÃO(S) PARTICIPANTE(S)

* 1. O órgão gerenciador da presente Ata é o identificado em seu preâmbulo.
  2. Não há outros órgãos participantes no presente registro de preços.
  3. As aquisições ou contratações adicionais não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cinquenta por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório e registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes.

# VALIDADE DA ATA

* 1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 12 meses, a partir da sua assinatura, não podendo ser prorrogada.

# DA CONTRATAÇÃO

* 1. Para o fornecimento do(s) item(ns) registrado(s) nesta Ata deverá ser assinada Ordem de Fornecimento específica.
     1. Apenas será assinada a Ordem de Fornecimento quando da efetiva disponibilidade de recursos orçamentários para pagamento dos encargos dele decorrentes no exercício em curso, sendo que a reserva orçamentária deverá indicar as respectivas rubricas.

# REVISÃO E CANCELAMENTO

* 1. Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo do objeto registrado, cabendo ao órgão gerenciador promover as negociações junto ao(s) fornecedor(es).
  2. Quando o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, o órgão gerenciador convocará o(s) fornecedor(es) para negociar(em) a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado.
     1. O fornecedor que não aceitar reduzir seu preço ao valor praticado pelo mercado será liberado do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade.
  3. Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:

1. liberar o fornecedor do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados; e
2. convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação.
   * 1. Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação desta ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.
   1. O registro do fornecedor será cancelado quando:
3. Descumprir as condições da ata de registro de preços;
4. Não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
5. Não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou
6. Sofrer sanção administrativa cujo efeito torne-o proibido de celebrar contrato administrativo, alcançando o órgão gerenciador e órgão(s) participante(s).

**7.4.1** O cancelamento de registros nas hipóteses previstas nos itens “a”, “b” e “d” será formalizado por despacho do órgão gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

* 1. O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados:

1. por razão de interesse público; ou
2. a pedido do fornecedor.
   1. Nas hipóteses dos itens 7.4 e 7.5, poderão ser analisados os documentos habilitatórios, bem como a proposta dos fornecedores constantes do Cadastro de Reserva, para fins de sua contratação, conforme determina o art. 11, §1º do Decreto 7.892, de 2013.

# DAS OBRIGAÇÕES DO ÓRGÃO GERENCIADOR

* 1. Caberá ao órgão gerenciador, além das obrigações discriminadas no corpo do Edital e da presente ata, a prática de todos os atos de controle e administração do Sistema de Registro de Preços, e ainda o seguinte:

1. gerenciar a presente ata de registro de preços;
2. promover, periodicamente, em intervalos não superiores a 180 dias, ampla pesquisa de mercado, de forma a comprovar se os preços registrados permanecem compatíveis com os praticados na Administração Pública;
3. conduzir eventuais renegociações dos preços registrados;
4. aplicar, garantida a ampla defesa e o contraditório, as penalidades decorrentes de infrações no procedimento licitatório; e
5. aplicar, garantida a ampla defesa e o contraditório, as penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado na ata de registro de preços ou do descumprimento das obrigações constantes na Ordem de fornecimento, em relação às suas próprias contratações.

# DAS OBRIGAÇÕES DOS ÓRGÃOS PARTICIPANTES

1. Garantir que os atos relativos a sua inclusão no registro de preços estejam formalizados e aprovados pela autoridade competente;
2. Manifestar, junto ao órgão gerenciador, mediante a utilização da Intenção de Registro de Preços, sua concordância com o objeto a ser licitado, antes da realização do procedimento licitatório; e;
3. Tomar conhecimento da ata de registros de preços, inclusive de eventuais alterações, para o correto cumprimento de suas disposições;
4. Aplicar, garantida a ampla defesa e o contraditório, as penalidades decorrentes do descumprimento do pactuado na ata de registro de preços ou do descumprimento das obrigações contratuais, em relação às suas próprias contratações, informando as ocorrências ao órgão gerenciador.

# ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES

* 1. É vedado efetuar acréscimos e supressões nos quantitativos fixados nesta ata de registro de preços, inclusive o acréscimo de que trata o § 1º do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

# DO FORO

* 1. As questões decorrentes da execução deste instrumento, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas na Justiça Federal, no Foro da Cidade do Rio de Janeiro, Seção Judiciária da Justiça Federal do Rio de Janeiro, com exclusão de qualquer outro por mais privilegiado que seja salvo nos casos previstos no art. 102, I, alínea “d” da Constituição Federal.

# CONDIÇÕES GERAIS

* 1. O órgão gerenciador, bem como o(s) órgão(s) participante(s), não se obriga a adquirir o(s) item(ns) registrado(s) do licitante vencedor, nem tampouco, as quantidades previstas, conforme art. 15, § 4º da Lei nº 8.666, de 1993, bem como art. 16 do Decreto nº 7.892, de 2013.
     1. O órgão gerenciador, bem como o(s) órgão(s) participante(s), pode utilizar-se de licitação específica para a contratação pretendida, assegurando-se, todavia, a preferência de fornecimento ao fornecedor beneficiário da ata, no caso de igualdade de condições, conforme art. 16 do Decreto nº 7.892, de 2013.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em .... ( ) vias de igual teor, que, depois de

lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes e encaminhada cópia aos demais órgãos participantes.

Local e data Assinaturas

Representante legal do órgão gerenciador e representante(s) legal(is) do(s) fornecedor(s) registrado(s)

ANEXO I - DO CADASTRO DE RESERVA

(deve ser inserida cópia da ata de realização da sessão pública do pregão, que conterá a informação dos licitantes que aceitarem cotar os bens ou serviços com preços iguais ao do licitante vencedor do certame)