# EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 001/2018

***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, torna pública a realização de licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, do tipo **MENOR PREÇO GLOBAL**, objetivando a **contratação de MICROEMPRESA (ME) OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE (EPP)**, para fornecimento de gêneros alimentícios para atender as necessidades do CAU/RJ, 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: 20/03/2018

**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:***

* 1. Informamos que tratamos o objeto do referido processo como fornecimento contínuo.
  2. O fornecimento de gêneros alimentício é de fundamental importância para que o CAU/RJ tenha meios para exercer suas funções típicas e atípicas.
  3. Os itens deste objeto são frequentemente utilizados em: eventos, reuniões e plenárias, de longa duração, previstos no Regimento Interno e vinculados a atividade fim do conselho.
  4. No âmbito financeiro, o CAU/RJ sempre destinou uma conta orçamentária para o fornecimento deste tipo de material, conforme comprovado no histórico da conta orçamentária de processos anteriores, caracterizando a previsibilidade da despesa.
  5. Em suma, o presente processo administrativo visa atender as necessidades de reposição contínua de estoque do almoxarifado referente a gêneros alimentícios.

***4. DO OBJETO:***

* 1. A presente licitação tem por objeto a contratação de microempresa (ME) ou empresa de pequeno porte (EPP) para fornecimento de gêneros alimentícios para atender as necessidades do CAU/RJ, conforme especificação constante do Anexo I – Termo de Referência.
  2. 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 de Contrato.

***5. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO:***

* 1. Poderão participar deste Pregão as Microempresas (ME) ou Empresas de Pequeno Porte (EPP) interessadas que estiverem previamente credenciadas por meio do endereço eletrônico [http://www.comprasgovernamentais.gov.br.](http://www.comprasgovernamentais.gov.br/)
     1. 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;
     2. 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/)
     3. As informações complementares para credenciamento poderão ser obtidas no endereço: [http://www.comprasgovernamentais.gov.br.](http://www.comprasgovernamentais.gov.br/)
     4. 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.
     5. 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).
  2. 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.
  3. 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.
  4. O licitante deverá declarar, em campo próprio do Sistema, que atende aos requisitos do art. 3º da LC nº 123/2006.
  5. A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação, à conformidade da proposta ou ao enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte sujeitará a licitante às sanções previstas neste Edital.
  6. 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.
  7. 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 não se enquadrem na condição de Microempresa (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP), nos termos do art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006;
     9. 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. A participação em licitação expressamente reservada à Microempresa (ME) e Empresa de Pequeno Porte (EPP), por licitante que não se enquadre na definição legal reservada a essas categorias, configura fraude ao certame, ficando o autor da conduta fraudulenta sujeito à aplicação das penalidades previstas neste Edital e das demais cominações legais (Acórdão TCU 298/2011 – Plenário).

***6. DA PROPOSTA DE PREÇO:***

* 1. A proposta deverá:
     1. Ser elaborada conforme o Anexo II, 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 execução do serviço, bem como quaisquer outras decorrentes do contrato, 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.
  6. O máximo a ser pago por esta contratação é o valor de R$14.145,99

***7. 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.

***8. 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.

***9. 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.

**9.7** 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.

***10. 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.

***11. 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/)

***12. 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 5.7, 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 12.3 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 ou 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 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 Liquidez Corrente maior ou igual a 1,00 e será obtido através da seguinte fórmula:

**ILC=**

Ativo Circulante Passivo 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. Em se tratando de microempresa ou empresa de pequeno porte, 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 12.12, 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.

***13. 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.

***14. 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.

***15. 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.

***16. DA CONTRATAÇÃO:***

* 1. O vencedor do certame será convocado pelo CAU/RJ para, no prazo de até 03 (três dias) úteis, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital e no art. 81 da Lei nº 8.666/93.
  2. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela parte durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Administração Pública.
  3. Por ocasião da assinatura do contrato, verificar-se-á por meio do Sicaf e de outros meios se o licitante vencedor mantém as condições de habilitação.
  4. Caso o Adjudicante decaia de seu direito à assinatura do contrato, o CAU/RJ poderá, nos termos do

§2º do artigo 64 da Lei nº 8.666/1993, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo nas condições da primeira classificada.

* 1. Decorridos 90 (noventa) dias da data da entrega das propostas sem convocação para a contratação, ficam os licitantes liberados dos compromissos assumidos.

***17. 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.

***18. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA:***

**18.1.** As despesas decorrentes desta licitação correrão por conta do Código de Despesas n° 6.2.2.1.1.01.02.01.004 identificada pela rubrica *Gêneros Alimentação,* destinada ao CAU-RJ para o exercício de 2018.

***19. DO REAJUSTE, DA REPACTUAÇÃO E DO REEQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO:***

* 1. Será permitido o reajuste do contrato a ser firmado, contado da data limite para a apresentação da proposta, ou, nos reajustes subsequentes ao primeiro, da data de início dos efeitos financeiros do último reajuste ocorrido, devendo ser apresentada a demonstração analítica da variação dos componentes dos custos (preços dos insumos, equipamentos e materiais), devidamente justificada/comprovada, para análise e manifestação do Contratante.
     1. A periodicidade de reajuste do valor presente no Contrato será anual, conforme disposto na Lei nº 10.192, de 14/02/2001, utilizando-se a variação do IGP –M, Índice Geral de Preços, do Banco Central.
     2. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto, ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado em substituição o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.
     3. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente.
     4. Os reajustes serão precedidos de solicitação da Contratada.
  2. Poderá haver reequilíbrio econômico-financeiro do instrumento contratual a ser firmado, 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.
     1. Nos casos do item anterior, a Contratada deverá demonstrar analiticamente a variação dos componentes dos custos do Contrato, devidamente justificada, sendo tal demonstração analisada pelo Contratante para verificação de sua viabilidade e/ou necessidade.

***20. DAS PENALIDADES:***

* 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:
     1. Cometer fraude fiscal;
     2. Apresentar documento falso;
     3. Fizer declaração falsa;
     4. Comportar-se de modo inidôneo;
     5. Não assinar o contrato no prazo estabelecido
     6. Deixar de entregar a documentação exigida no certame;
     7. Não mantiver a proposta.
  2. Para os fins da subcondição 20.1.4, reputar-se-ão inidôneos atos como os descritos nos artigos 90, 92, 93, 94, 95 e 97 da Lei nº 8.666/93.
  3. A adjudicatária estará sujeita à multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, pela recusa da assinatura do contrato ou pela falta da apresentação da documentação necessária para tal.
  4. 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.
  5. 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.
  6. 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 contratual; e/ou
2. manifestação da unidade requisitante, informando que o ocorrido derivou de fatos imputáveis ao CAU/RJ.

***21. DAS CONDIÇÕES GERAIS:***

* 1. O Proponente concordará, ao assinar o Contrato 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, 21 de fevereiro de 2018.

Leticia Pinheiro Fernandes 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. A contratação de microempresa (ME) ou empresa de pequeno porte (EPP) justifica-se para atender às necessidades de reposição de estoque do almoxarifado do CAU/RJ referente a material de gêneros alimentícios.
  2. Informamos que tratamos o objeto do referido processo como fornecimento contínuo.
  3. O fornecimento de gêneros alimentício é de fundamental importância para que o CAU/RJ tenha meios para exercer suas funções típicas e atípicas.
  4. Os itens deste objeto são frequentemente utilizados em: eventos, reuniões e plenárias, de longa duração, previstos no Regimento Interno e vinculados a atividade fim do conselho.
  5. No âmbito financeiro, o CAU/RJ sempre destinou uma conta orçamentária para o fornecimento deste tipo de material, conforme comprovado no histórico da conta orçamentária de processos anteriores, caracterizando a previsibilidade da despesa.

# DAS ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO E DA QUANTIDADE ESTIMADA

* 1. O serviço 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. | 150 |
| 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 | 350 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 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 | 170 |
| 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 | 170 |
| 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 | 110 |
| 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 | 110 |
| 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 | 110 |
| 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 | 70 |
| 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 | 250 |
| 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 | 100 |
| 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 | 80 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 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 | 60 |
| 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 | 60 |
| 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 | 60 |
| 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. As quantidades informadas no item 3.1 são meramente estimadas, podendo ocorrer variações para mais ou para menos.
  2. Por se tratar de mera estimativa de gastos, a quantidade acima não constitui, em hipótese alguma, compromisso futuro para o CAU/RJ, razão pela qual não poderá ser exigida nem considerada como quantidade para pagamento mínimo, podendo sofrer alterações de acordo com as necessidades do CAU/RJ, sem que isso justifique qualquer indenização à Contratada.
  3. Na hipótese do quantitativo constante deste Termo de Referência ser ultrapassado, deverá ser mantido o valor unitário por material, obtido na fase de julgamento das propostas de preços e constante do contrato firmado entre as partes.

# DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

* 1. O contrato terá por vigência o prazo de 12 (doze) meses, contados da data de assinatura, condicionada a sua eficácia à publicação resumida do referido instrumento contratual, nos termos do art. 61, parágrafo único da Lei Federal nº. 8.666/93.
     1. Dada a natureza do fornecimento contínuo de bens, a serem executados de forma contínua, o contrato poderá ter a sua duração prorrogada por iguais e sucessivos períodos, mediante termo aditivo, limitada a 60 (sessenta) meses.
     2. O prazo de vigência não limita as responsabilidades pré e pós-contratos das partes, nos termos da legislação civil.

**4.2.** A contratação poderá ser rescindida unilateralmente pelo CAU/RJ antes do término de sua vigência caso o contratado não execute o Termo de Referência em sua plenitude.

# 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 nº 230, 23º 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.
  3. 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.
  4. Os bens serão recebidos e aceitos por um servidor da seguinte forma:
     1. Provisoriamente, no ato da entrega, mediante recibo, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com a especificação, conforme disposto no artigo 73, II, “a” da Lei 8666/93.
     2. Definitivamente, em prazo não superior a 5 (cinco) dias úteis contados da data de entrega, mediante recibo, após a verificação da qualidade especificação do bem, ocasião em que se fará constar o atesto da nota fiscal, para efeito de pagamento, conforme disposto no art. 73, II, “b”, §3º da Lei 8666/93.
  5. 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).

* 1. Todas as despesas com transporte, remessa e entrega dos materiais contratados serão de inteira responsabilidade do Contratado.

**5.7** Todas as comunicações a serem realizadas entre as partes serão feitas por correio eletrônico (e-mail) ou carta.

Rio de Janeiro, 24 de novembro de 2017.

Nanderson Pantoja Assistente Administrativo CAU/RJ

# ANEXO II

**Modelo de Proposta de Preços**

Referência: PREGÃO ELETRÔNICO nº 001/2018

Proposta de Preços para contratação de MICROEMPRESA (ME) OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE (EPP), para fornecimento de Gêneros alimentícios para atender as necessidades do CAU/RJ, de acordo com as especificações e condições do 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 | 150 |  |  |
| 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 | 350 |  |  |
| 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 | 170 |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | 170 |  |  |
| 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 | 110 |  |  |
| 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 | 110 |  |  |
| 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 | 110 |  |  |
| 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 | 70 |  |  |
| 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 | 250 |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | 100 |  |  |
| 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 | 80 |  |  |
| 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 | 60 |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | 60 |  |  |
| 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 | 60 |  |  |
| 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).
2. A validade desta proposta é de 90 (noventa) 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 completo fornecimento dos materiais, bem como quaisquer outras decorrentes do contrato, todas de exclusiva responsabilidade da Proponente, devendo ser equivalente aos praticados no mercado na data da apresentação da proposta.

# Orçamento Estimado em Planilhas

**Objeto:** Contratação de MICROEMPRESA (ME) OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE (EPP), para fornecimento de Gêneros alimentícios para atender as necessidades do CAU/RJ, de acordo com as especificações e condições do 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$13.688,57** | **R$14.254,17** | **R$14.495,25** |

# Valor Total Pessoa Jurídica I: R$ 13.688,57 (Treze mil e seiscentos e oitenta e oito reais e cinquenta e sete centavos)

* **Valor Total Pessoa Jurídica II: R$ 14.254,17 (Quatorze mil e duzentos e cinquenta e quatro reais e dezessete centavos)**

# Valor Total Pessoa Jurídica III: R$ 14.495,25(Quatorze mil e quatrocentos e noventa e cinco reais e vinte e cinco centavos)

* **Valor Médio Total: R$ 14.145,99 (Quatorze mil e cento e quarenta e cinco reais e noventa e nove centavos)**

# Valor Máximo a se pagar para este objeto: R$ 14.145,99 (Quatorze mil e cento e quarenta e cinco reais e noventa e nove centavos)

**Minuta de Contrato nº /2018 Processo Administrativo nº 2017-5-0392**

# CONTRATO DE FORNECIMENTO CONTÍNUO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, QUE ENTRE SI CELEBRAM O CONSELHO DE ARQUITETURA E URBANISMO DO RIO DE JANEIRO – CAU/RJ E

**.**

O **CONSELHO DE ARQUITETURA E URBANISMO DO RIO DE JANEIRO – CAU/RJ**, autarquia federal

criada pelo artigo 24 da Lei nº 12.378/2010, inscrito no CNPJ sob o nº 14.892.247/0001-74, situado na Avenida República do Chile, nº 230, 23º andar, Centro, Rio de Janeiro/RJ, doravante denominado **CONTRATANTE**, representado neste ato por seu Presidente **JEFERSON ROSELO MOTA SALAZAR**, brasileiro, solteiro, arquiteto e urbanista, portador da identidade nº 044943892, expedida pelo IFP/RJ, inscrito no CPF/MF sob o nº 544.129.787-53, e de outro lado ,

inscrita no CNPJ sob o nº. , estabelecida na

, doravante denominada **CONTRATADA**, neste ato representada por (qualificar: cargo/nome/nacionalidade/estado civil/nº da CI

– RG e do CPF), conforme (indicar os instrumentos que conferem ao(s) qualificado(s) poderes para representar a empresa na assinatura do contrato), resolvem celebrar o presente contrato com a finalidade de fornecimento de gêneros alimentícios para atender as necessidades do CAU/RJ, referente ao processo administrativo 2017-5-0392 e Pregão Eletrônico nº 001/2018, que será regido pelas disposições das Leis nº 8.666/93 e nº 10.520/2002, Lei Complementar nº 123/2006 e Decreto 5.450/2005, cujas disposições se aplicam a este Contrato irrestrita e incondicionalmente.

# CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

* 1. Contratação de microempresa (ME) ou empresa de pequeno porte (EPP), para fornecimento de Gêneros alimentícios para atender as necessidades do CAU/RJ, de acordo com as especificações e condições do Edital e seus Anexos.
  2. O Contrato deverá ser executado fielmente, de acordo com as cláusulas avençadas e observados os termos da legislação vigente, respondendo o inadimplente pelas consequências da inexecução total ou parcial.

# CLÁUSULA SEGUNDA – DO VALOR

* 1. O quantitativo e os valores seguem conforme tabela abaixo:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 | 150 |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | 350 |  |  |
| 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 | 170 |  |  |
| 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 | 170 |  |  |
| 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 | 110 |  |  |
| 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 | 110 |  |  |
| 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 | 110 |  |  |
| 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 | 70 |  |  |
| 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 | 250 |  |  |
| 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 | 100 |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | 80 |  |  |
| 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 | 60 |  |  |
| 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 | 60 |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 | 60 |  |  |
| 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. Dá-se a este Contrato o valor total estimado de R$ ( ), referente à contratação de microempresa (ME) ou empresa de pequeno porte (EPP) para fornecimento de gêneros alimentícios para atender as necessidades do CAU/RJ, incluso todos os custos e despesas, tais como e sem se limitar a: custos diretos e indiretos, tributos incidentes, lucros e outros necessários ao cumprimento integral do objeto deste Contrato.
  2. As quantidades informadas no item **2.1** são meramente estimadas, podendo ocorrer variações para mais ou para menos.
  3. Por se tratar de mera estimativa de gastos, a quantidade estabelecida no item **2.1** não contitui, em hipótese alguma, compromisso futuro para o CAU/RJ, razão pela qual não poderá ser exigida nem considerada como quantidade para pagamento mínimo, podendo sofrer alterações de acordo com as necessidades do CAU/RJ, sem que isso justifique qualquer indenização à Contratada.
     1. Na hipótese de o quantitativo constante no item **2.1** ser ultrapassado, deverá ser mantido o valor unitário por material, obtido na fase de julgamento das propostas de preços e constante do contrato firmado entre as partes.

# CLÁUSULA TERCEIRA – DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

* 1. O Fiscal designado pelo CAU/RJ atestará o fornecimento dos materiais nas condições exigidas neste Contrato, 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 referente ao fornecimento dos materiais, a fim de que ocorra a avaliação do Fiscal do Contrato e a liberação do pagamento.
     2. O objeto do contrato deverá ser cobrado, quando de sua execução, após o fornecimento dos materiais.
  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:

1. Comprovante de Regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço – Certificado de Regularidade do FGTS – CRF.
2. 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;
3. 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/serviço, 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 dos materiais desde que atestada pelo servidor, que não o ordenador de despesas, designado para a fiscalização do contrato, 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 **3.6**, 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. No preço cotado já deverão estar incluídos: impostos, contribuições, taxas, seguro, bem como todos os demais encargos incidentes.

# CLÁUSULA QUARTA – DO LOCAL E DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

**4.1** O objeto deste contrato deverá ser entregue na sede do Conselho de Arquitetura e Urbanismo do Rio de Janeiro – CAU/RJ, localizado na Avenida República do Chile nº 230, 23º andar – Centro – Rio de

Janeiro/RJ.

* 1. 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.
  2. 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 alimentos serão recebidos e aceitos por um servidor da seguinte forma:
     1. Provisoriamente, no ato da entrega, mediante recibo, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com a especificação, conforme disposto no artigo 73, II, “a” da Lei 8666/93.
     2. Definitivamente, em prazo não superior a 5 (cinco) dias úteis contados da data de entrega, mediante recibo, após a verificação da qualidade especificação do bem, ocasião em que se fará constar o atesto da nota fiscal, para efeito de pagamento, conforme disposto no art. 73, II, “b”, §3º da Lei 8666/93.
  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 do Contratado.

**4.7** Todas as comunicações a serem realizadas entre as partes serão feitas por correio eletrônico (e-mail) ou carta.

# CLÁUSULA QUINTA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

**5.1.** As despesas decorrentes desta licitação correrão por conta do Código de Despesas n° 6.2.2.1.1.01.02.01.004, identificada pela rubrica Gênero Alimentação, destinada ao CAU-RJ para o exercício de 2018.

# CLÁUSULA SEXTA – DA VIGÊNCIA CONTRATUAL

* 1. O contrato terá por vigência o prazo de 12 (doze) meses, contados da data de assinatura, condicionada a sua eficácia à publicação resumida do referido instrumento contratual, nos termos do art. 61, parágrafo único da Lei Federal nº. 8.666/93.
     1. Dada a natureza do fornecimento contínuo de bens, a serem executados de forma contínua, o contrato poderá ter a sua duração prorrogada por iguais e sucessivos períodos, mediante termo aditivo, limitada a 60 (sessenta) meses.
     2. O prazo de vigência não limita as responsabilidades pré e pós-contratos das partes, nos termos da legislação civil.
  2. A contratação poderá ser rescindida unilateralmente pelo CAU/RJ antes do término de sua vigência caso o contratado não execute o Termo de Referência em sua plenitude.

# CLÁUSULA SÉTIMA – DOS ENCARGOS DO CONTRATANTE

**7.1.** O Contratante obrigar-se-á a:

1. Efetuar os pagamentos devidos à Contratada, nas condições estabelecidas na Ordem de Fornecimento;
2. Fornecer à Contratada documentos, informações e demais elementos que possuir ligados a Ordem de Fornecimento;
3. Exercer, através de seu representante, o acompanhamento e a fiscalização do foenecimento dos materiais;
4. Receber definitivamente os materiais objeto da Ordem de Fornecimento, nas formas definidas.
5. Notificar a Contratada, por escrito, sobre as imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas nos materiais, para que sejam adotadas as medidas corretivas necessárias;

# CLÁUSULA OITAVA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

**8.1.** São obrigações da Contratada:

1. Fornecer os materiais descritos neste Contrato;
2. Responder por quaisquer danos pessoais ou materiais ocasionados por seus empregados nos locais de trabalho, bem como a seus servidores e a terceiros;
3. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do fornecimento, caso se verifiquem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou de materiais e peças utilizados;
4. Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o fornecimento dos materiais, sem prévia e expressa anuência do CAU/RJ;
5. Comprovar, sempre que solicitado pelo CAU/RJ, a quitação das obrigações trabalhistas, tributárias e fiscais como condição à percepção do valor faturado;
6. Supervisionar e fiscalizar o fornecimento dos materiais;
7. Manter, durante o fornecimento dos materiais, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
8. Providenciar o afastamento imediato das dependências da sede do Contratante de qualquer empregado cuja permanência seja por este considerado inconveniente;
9. Responsabilizar-se por qualquer acidente do qual possam ser vítimas seus empregados, no desempenho do fornecimento do objeto deste Contrato;
10. Indicar o preposto que será encarregado da interface com o Contratante.
11. Entregar os materiais descritos neste Contrato;
12. Responder por quaisquer danos pessoais ou materiais ocasionados por seus empregados nos locais de trabalho, bem como a seus servidores e a terceiros;

# CLÁUSULA NONA– DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

* 1. A execução do Contrato será acompanhada e fiscalizada por profissional designado em ato próprio como Fiscal do Contrato.
     1. O servidor designado para acompanhar e fiscalizar o presente Contrato deverá fazê-lo sob os aspectos quantitativos e qualitativos, anotando em registro próprio as falhas detectadas e comunicando à Contratada as ocorrências de quaisquer fatos que, a seu critério, exijam medidas corretivas por parte daquela.

# CLÁUSULA DÉCIMA – DA ALTERAÇÃO DO CONTRATO

**10.1.** O presente Contrato poderá ser alterado, com as devidas justificativas, nas hipóteses previstas no artigo 65 da Lei nº 8.666/93, mediante Termo Aditivo.

# CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DO REAJUSTE, DA REPACTUAÇÃO E DO REEQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO

* 1. Será permitido o reajuste do contrato a ser firmado, contado da data limite para a apresentação da proposta, ou, nos reajustes subsequentes ao primeiro, da data de início dos efeitos financeiros do último reajuste ocorrido, devendo ser apresentada a demonstração analítica da variação dos componentes dos custos (preços dos insumos, equipamentos e materiais), devidamente justificada/comprovada, para análise e manifestação do Contratante.
     1. A periodicidade de reajuste do valor presente no Contrato será anual, conforme disposto na Lei nº 10.192, de 14/02/2001, utilizando-se a variação do IGP –M, Índice Geral de Preços, do Banco Central.
     2. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto, ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado em substituição o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.
     3. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente.
     4. Os reajustes serão precedidos de solicitação da Contratada.
  2. Poderá haver reequilíbrio econômico-financeiro do instrumento contratual a ser firmado, 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.
     1. Nos casos do item anterior, a Contratada deverá demonstrar analiticamente a variação dos componentes dos custos do Contrato, devidamente justificada, sendo tal demonstração analisada pelo Contratante para verificação de sua viabilidade e/ou necessidade.

# CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA RESCISÃO

* 1. O presente Contrato poderá ser rescindido por ato unilateral do Contratante, pela inexecução total ou parcial de suas Cláusulas e condições, sem que caiba à Contratada direito a indenizações de qualquer espécie com as consequências contratuais e as previstas em lei ou regulamento, nos termos do artigo 77 da Lei nº 8.666/93, bem como pelos motivos relacionados nos artigos 78 e 79 do mesmo diploma legal.
     1. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do processo administrativo, assegurado à Contratada o direito ao contraditório e a ampla defesa, consoante disposto no parágrafo único do art. 78 da Lei nº 8666/93.

# CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DO VÍNCULO EMPREGATÍCIO

**13.1.** Os empregados e prepostos da Contratada não terão qualquer vínculo empregatício com o Contratante, correndo por conta exclusiva da primeira todas as obrigações decorrentes da legislação trabalhista, fiscal e comercial, as quais se obriga a saldar na época devida.

# CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DAS PENALIDADES

* 1. Nos termos da Lei nº 8.666/93, a Contratada poderá ficar impedida de licitar e contratar com o CAU/RJ pelo prazo de até cinco (5) anos, sem prejuízo das multas previstas neste contrato e das demais penalidades legais, sendo garantido o direito à ampla defesa, se:
     1. Deixar de entregar documentação exigida no Edital;
     2. Apresentar documentação falsa;

**15.1.3.** Ensejar o retardamento da execução do objeto;

* + 1. Não mantiver a proposta;
    2. Falhar ou fraudar na execução do Contrato;
    3. Comportar-se de modo inidôneo;
    4. Fizer declaração falsa;
    5. Cometer fraude fiscal.
  1. A Contratada ficará sujeita, no caso de atraso injustificado, execução parcial ou inexecução das obrigações contratuais, sem prejuízo da possibilidade de rescisão unilateral do Contrato pelo Contratante e das responsabilidades civil e criminal, assegurada a prévia e ampla defesa, às seguintes penalidades:
     1. Advertência, que deverá ser feita através de notificação por meio de ofício, mediante contra recibo do representante legal da Contratada, estabelecendo prazo para cumprimento das obrigações assumidas;
     2. Multa administrativa, aplicada a critério do Contratante, atendendo à gravidade da infração até o valor máximo de 10% (dez por cento) do valor do Contrato em seu total.
        1. A multa administrativa prevista no item **14.2.2** não tem caráter compensatório, não eximindo a Contratada do pagamento ao Contratante pelas perdas e danos decorrentes das infrações cometidas.
  2. A aplicação de uma penalidade não exclui a aplicação de outras, quando cabíveis.
  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.
  4. 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.
  5. O prazo para pagamento das multas será de 05 (cinco) dias úteis a contar da intimação do apenado. A critério do CAU/RJ e sendo possível, o valor devido será descontado da importância que a Contratada tenha a receber em razão do contrato. Não havendo pagamento, o valor será cobrado pelos meios legalmente cabíveis.
  6. 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 contratual; e/ou
2. manifestação da unidade requisitante, informando que o ocorrido derivou de fatos imputáveis ao CAU/RJ.

# CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DO RECURSO AO JUDICIÁRIO

**15.1.** Caso o Contratante tenha de recorrer ou comparecer a juízo para haver o que lhe for devido, a Contratada ficará sujeita ao pagamento, além do principal do débito, da pena convencional de 2% (dois por cento) sobre o valor do litígio, dos juros de mora de 1% (um por cento) ao mês, despesas de processo e honorários de advogado, estes fixados, desde logo em 10% (dez por cento) sobre o valor em litígio.

# CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA CESSÃO OU TRANSFERÊNCIA

**16.1.** O presente Contrato não poderá ser objeto de cessão ou transferência no todo ou em parte, a não ser com prévio e expresso consentimento do Contratante, o que deverá ser feito por escrito, sob pena de imediata rescisão.

# CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DA PUBLICAÇÃO

**17.1.** Após a assinatura, deverá o presente Contrato ser publicado, em extrato, no Diário Oficial da União, correndo os encargos por conta do Contratante, nos termos do artigo 61 da Lei nº 8.666/93.

# CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DO FORO COMPETENTE

**18.1.** O Foro da Seção Judiciária do Rio de Janeiro (Justiça Federal, salvo questões de competência da Justiça especializada) é o competente para ação que resulte ou possa resultar do disposto neste Contrato.

# CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

* 1. A Contratada deverá manter sob sigilo as informações prestadas pelo Contratante.
  2. A tolerância quanto a eventuais descumprimentos ou infrações relativas às cláusulas e condições estipuladas no presente Contrato não será considerada como precedente, novação ou renúncia aos direitos que a lei e o presente Contrato assegurem às partes.
  3. O Contratado concordará, ao assinar o presente contrato, com a ética profissional adotada pelo CAU/RJ quanto à postura, capacitação, representação da instituição e execução dos trabalhos dos profissionais.

E, por estarem justas e contratadas firmam o presente em 02 (duas) vias de igual teor e forma, juntamente com as testemunhas abaixo qualificadas.

Rio de Janeiro, de de 2018.

**Conselho de Arquitetura e Urbanismo do Rio de Janeiro – CAU/RJ** JEFERSON ROSELO MOTA SALAZAR

Presidente

Nome do Representante Legal Representante Legal

TESTEMUNHA: TESTEMUNHA:

CPF: CPF: