



EDITAL DE LICITAÇÃO

PROCESSO N° 10487/2020

MODALIDADE: Pregão Eletrônico N.º 66/2020

TIPO: MENOR PREÇO

O Município de Erechim, Estado do Rio Grande do Sul, por intermédio da Secretaria Municipal de Administração, torna público, para conhecimento dos interessados, que realizará o **Pregão Eletrônico N.º 66/2020 do tipo MENOR PREÇO, ITEM A ITEM, e que, em 22/07/2020 às 08:00 horas,** através do site **www.portaldecompraspublicas.com.br** e Pregoeiro nomeado pela Portaria nº 612/2020, de conformidade com as disposições da Lei n.º 10.520, de 17 de julho de 2002, Decreto Municipal n.º 3.198/2007 e, subsidiariamente, a Lei Federal 8.666, de 21 de junho de 1993, bem como as condições a seguir estabelecidas.

1. LOCAL, DATA E HORA

1.1. A sessão pública será realizada no site **www.portaldecompraspublicas.com.br**, no dia **22/07/2020 às 08:00 horas,** horário de Brasília - DF.

1.2. Somente poderão participar da sessão pública, as empresas que apresentarem propostas através do site descrito no item 1.1., até as **07:59 hs** do mesmo dia (horário de Brasília-DF).

1.3. Ocorrendo decretação de feriado ou outro fato superveniente que impeça a realização desta licitação na data acima mencionada, o evento será automaticamente transferido para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário, independentemente de nova comunicação.

1.4. Em razão do disposto no art. 4º-G da Lei nº 13.979/2020, os prazos do procedimento licitatório foram reduzidos à metade. No caso de prazo em número ímpar, este será arredondado para o número inteiro antecedente.

2. DO OBJETO

A presente tem por objeto a seleção de proposta visando a aquisição de móveis e eletrodomésticos para o Ginásio Bela Vista, para enfrentamento da emergência de saúde pública decorrente do novo coronavírus, causador da COVID-19, através da Secretaria Municipal de Assistência Social, com recursos COVIDACO - Cofinanciamento de Ações Socioassistenciais, conforme descritos e especificados neste Edital e demais Anexos.

3. PARTICIPAÇÃO

3.1. Poderá participar do presente Pregão Eletrônico, a empresa que atender a todas as exigências, inclusive quanto à documentação constante deste Edital e seus Anexos e estiver devidamente cadastrada junto ao Órgão Provedor do Sistema, através do site **www.portaldecompraspublicas.com.br**.

3.2. A empresa de pequeno porte ou microempresa que tenha auferido, no ano-calendário anterior,



receita bruta até o limite de R\$ 4.800.000,00 (quatro milhões e oitocentos mil reais), e que pretende utilizar dos benefícios previstos nos artigos 42 a 45 da Lei Complementar 123/2006, deverá comprovar o seu enquadramento em tal situação jurídica através de **Certidão expedida pela Junta Comercial ou mediante apresentação de declaração do responsável legal, assinada conjuntamente pelo contador responsável da empresa**, de que, sob as penas da Lei, cumpre os requisitos legais para qualificação como microempresa e empresa de pequeno porte, de acordo com a legislação vigente e modelo disponível junto a este edital (Anexo II), que serão consideradas válidas até 01 (um) ano após a data de sua emissão.

3.2.1. A Certidão, ou a Declaração, mencionada no item anterior deverá ser entregue junto aos documentos de habilitação da empresa.

3.2.2. A responsabilidade pelo enquadramento conforme previsto nos itens anteriores é única e exclusiva da licitante que, inclusive, sujeita-se a todas as consequências legais que possam advir de um enquadramento falso ou errôneo.

3.3. Como requisito para participação no Pregão, em campo próprio do sistema eletrônico, o licitante deverá manifestar o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital.

3.4. A empresa participante deste certame deverá estar em pleno cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição e na Lei n.º 9.854, de 27 de outubro de 1999, podendo ser exigida a comprovação a qualquer tempo.

3.5. A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.

3.6. Não será admitida a participação de empresas que se encontrem em processo de falência, sob concurso de credores, dissolução, liquidação.

3.7. Não será admitida a participação de empresas que estejam com o direito de licitar e contratar com a Administração Pública suspenso ou que tenham sido declaradas inidôneas.

4. REPRESENTAÇÃO E CREDENCIAMENTO

4.1. Para participar do Pregão, o licitante deverá se credenciar no Sistema "PREGÃO ELETRÔNICO" através do site www.portaldecompraspublicas.com.br.

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

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

4.2. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do Município de Erechim, promotor da licitação, por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.



5. IMPUGNAÇÃO AO ATO CONVOCATÓRIO

5.1. As impugnações ao ato convocatório do Pregão serão recebidas até 01 (um) dia útil antes da data fixada para o recebimento das propostas, exclusivamente por meio de formulário eletrônico.

5.1.1. Caberá ao Pregoeiro decidir sobre a petição no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas.

5.1.2. Deferida a impugnação contra o ato convocatório será designada nova data para realização do certame, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas (art. 21 § 4º da Lei 8.666/93).

6. ENVIO DAS PROPOSTAS DE PREÇOS

6.1. A participação no Pregão Eletrônico dar-se-á por meio de digitação da senha privativa do licitante e subsequente encaminhamento da proposta de preços, contendo valor unitário e valor total do item, marca, fabricante e demais informações necessárias, até o horário previsto no item **1.2**.

6.1.1. A proposta de preços deverá ser formulada e enviada em formulário específico, **exclusivamente por meio do Sistema Eletrônico.**

6.2. As empresas de pequeno porte e microempresas que atenderem ao disposto no item 3.2. deste Edital, deverão, na tela de envio de proposta selecionar a opção “Declaro para os devidos fins legais, sem prejuízo das sanções e multas previstas neste ato convocatório, estar enquadrado como ME/EPP/COOP conforme Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006, cujos termos declaro conhecer na íntegra estando apto, portanto, a exercer o direito de preferência.”

6.2.1. A responsabilidade pelo enquadramento conforme previsto no item anterior, é única e exclusiva do licitante que, inclusive, sujeita-se a todas as consequências legais que possam advir de um enquadramento falso ou errôneo.

6.3. O licitante se responsabilizará por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas, assim como os lances inseridos durante a sessão pública.

6.4. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão Eletrônico, ficando responsável pelo ônus decorrentes da perda de negócios diante da inobservância de qualquer mensagem emitida pelo sistema ou de sua desconexão.

6.5. Propostas que eventualmente contemplem produtos que não correspondam às especificações contidas no ANEXO I deste Edital serão desconsideradas.

7. ABERTURA DAS PROPOSTAS/SESSÃO

O Pregoeiro, via sistema eletrônico, dará início à Sessão Pública, na data e horário previstos neste Edital, com a divulgação da melhor proposta para cada item.

8. FORMULAÇÃO DE LANCES

8.1. Aberta a etapa competitiva (Sessão Pública), os licitantes deverão encaminhar lances,



exclusivamente, por meio do sistema eletrônico, sendo o licitante imediatamente informado do seu recebimento e respectivo valor.

8.2. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, pelo **PREÇO UNITÁRIO POR ITEM** observando o horário fixado e as regras de aceitação dos mesmos.

8.3. Somente serão aceitos os lances cujos valores forem inferiores ao último lance que tenha sido anteriormente registrado no sistema.

8.4. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que foi recebido e registrado em primeiro lugar pelo sistema eletrônico.

8.5. Durante a Sessão Pública do Pregão Eletrônico, os licitantes serão informados em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedado a identificação do seu detentor.

8.6. Na sessão de lances, assim que qualquer dos fornecedores beneficiados com tratamento diferenciado, conforme previsto no item 3.2. deste Edital, entrar na sala de disputa, será exibida a sua identificação na abertura de cada item, aparecendo uma mensagem para o chat com esta informação.

8.7. A etapa de lances da sessão pública será encerrada pelo Pregoeiro a seu critério, após o que transcorrerá período de tempo de até 25 (vinte e cinco) minutos aleatoriamente determinado pelo sistema eletrônico, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

8.8. No encerramento de cada item, será verificada a ocorrência do **empate ficto**, previsto no art. 44, §2º da Lei Complementar 123/2006, sendo assegurada, como critério de desempate, preferência para as microempresas e as empresas de pequeno porte que atenderem aos itens 3.2 e 6.2 deste Edital.

8.8.1. Entende-se como empate ficto aquelas situações em que as propostas apresentadas pela microempresa ou pela de pequeno porte sejam superiores em até 5% (cinco por cento) à proposta de menor valor.

8.8.2. Ocorrendo o empate, na forma do item anterior, será enviada uma mensagem para o chat, informando a ordem de classificação para o desempate.

8.8.3. Para cada empresa dentro do limite de empate, será concedido o tempo de 5 (cinco) minutos para ofertas de novos lances ou para a desistência, na ordem de classificação apresentada, sendo enviada mensagem sobre esta situação para o chat. Neste intervalo de tempo, as empresas interessadas em usufruir do benefício deverão ofertar seu lance.

8.8.4. Apesar de ser aberto o tempo de novo lance para todas as empresas beneficiadas, será considerada a ordem de classificação para definir a vencedora, independente do melhor lance. As demais serão consideradas para o caso de a vencedora não passar pela fase de habilitação. Caso a empresa melhor classificada não seja habilitada, será obedecida a ordem de classificação e o benefício passará para a próxima melhor classificada.

8.8.5. O disposto nos itens 8.8 a 8.8.4 deste Edital, não se aplica às hipóteses em que a proposta de menor valor tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte (que atendam as exigências dos itens 3.2 e 6.2 deste Edital).

8.9. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão Eletrônico, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para recepção dos lances, retornando o Pregoeiro, quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.

8.9.1. Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos a Sessão do Pregão Eletrônico será suspensa e terá reinício somente após a comunicação expressa aos participantes.



8.10. Após o fechamento da etapa de lances o Pregoeiro poderá encaminhar pelo sistema eletrônico contrapropostas diretamente ao licitante que tenha apresentado o lance de menor valor, para que seja obtido preço melhor, bem como decidir sobre a sua aceitação.

9. DA HABILITAÇÃO

9.1. Após encerramento da etapa de lances, o licitante detentor da menor oferta deverá comprovar a situação de regularidade, encaminhando ao Pregoeiro a documentação exigida no **item 11** deste Edital e sua proposta ajustada ao último lance, na forma do estabelecido no **item 10**, no prazo de até 02 (duas) horas, através de e-mail comissaolicitacoes.sma@erechim.rs.gov.br, responsabilizando-se a encaminhar os respectivos originais ou cópias autenticadas no prazo de até 2 (dois) dias úteis, para a Divisão de Licitações, sito Av. Farrapos, 509, Centro - CEP 99.700-112, Erechim/RS.

9.2. A microempresa ou empresa de pequeno porte, que atender aos itens 3.2. e 6.2 deste Edital, que possuir restrição em qualquer dos documentos de regularidade fiscal e trabalhista, previstos no **item 11.1** alíneas “d”, “e”, “f”, “g” e “k” terá sua habilitação condicionada à apresentação de nova documentação, **que comprove a sua regularidade em 02 (dois) dias úteis**, a contar do encerramento da sessão do Pregão.

9.2.1. O prazo de que trata o item anterior poderá ser prorrogado, a critério da Administração, desde que seja requerido pelo interessado e que sua concessão não interfira no procedimento licitatório. O pedido deverá ser feito de forma motivada e durante o transcurso do respectivo prazo.

9.2.2. A não regularização da documentação no prazo fixado no item 9.2, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das penalidades previstas no item 18 deste Edital, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação ou revogar a licitação.

9.2.3. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar toda documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

9.3. Após análise da proposta e documentação, o Pregoeiro anunciará o licitante vencedor.

9.4. Na hipótese da proposta ou do lance de menor valor não ser aceito ou se o licitante vencedor desatender às exigências habilitatórias o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procedendo à sua habilitação na ordem de classificação, segundo o critério do menor preço e assim sucessivamente até a apuração de uma proposta ou lance que atenda ao Edital.

9.5. Havendo conveniência da Administração, poderão ser solicitados, a qualquer tempo, testes e análises dos produtos entregues junto a Administração, cujas despesas correrão por conta do licitante.

9.5.1. O licitante que não atender ao disposto no item anterior, em prazo estabelecido pelo Pregoeiro, estará sujeito a desclassificação do item proposto.

10. DA FORMALIZAÇÃO DAS PROPOSTAS

10.1. Na formalização das propostas das empresas vencedoras, serão considerados obrigatoriamente:



- a) **PREÇO UNITÁRIO POR ITEM E PREÇO TOTAL;**
- b) **MARCA OU IDENTIFICAÇÃO DO FABRICANTE;**
- c) **VALIDADE DA PROPOSTA**, que não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias,
- d) **LOCAL, DATA E ASSINATURA.**

10.1.1. Informar objetivamente o nome do responsável pela assinatura do contrato.

10.2. Os preços ofertados devem se cotados em moeda corrente nacional, **contendo duas casas decimais.**

10.3. Poderão ser admitidos, pelo Pregoeiro, erros de natureza formal, desde que não comprometam o interesse público e da Administração.

10.4. Em caso de omissão do prazo de validade da proposta, será implicitamente considerado o prazo acima estabelecido.

10.5. Nos preços cotados devem estar inclusas todas as despesas que influam nos custos, tais como: despesas com transporte, seguro e frete, tributos (impostos, taxas, emolumentos, contribuições fiscais e parafiscais), obrigações sociais, trabalhistas, fiscais, encargos comerciais ou de qualquer natureza e todos os ônus diretos.

10.6. Os preços propostos serão considerados completos e suficientes para o objeto desta licitação, sendo desconsiderada qualquer reivindicação de pagamento adicional devido a erro ou má interpretação de parte da licitante.

10.7. Não sendo emitida a Nota de Empenho dentro do prazo de validade da proposta vencedora, esta poderá ser prorrogada por até 30 (trinta) dias se o proponente, consultado pela Administração, assim concordar.

11. DOS DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO

11.1. A habilitação do licitante vencedor será verificada mediante apresentação dos seguintes documentos:

- a) registro comercial, no caso de **empresa individual;**
- b) em se tratando de **sociedades comerciais**, ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, com sua consolidação ou posteriores alterações, devidamente registradas na Junta Comercial; no caso de **sociedade por ações**, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores; no caso de **sociedades civis**, inscrição no ato constitutivo, acompanhada de prova de diretoria em exercício;
- c) 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;
- d) prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);
- e) prova de regularidade fiscal quanto aos débitos inscritos ou não em Dívida Ativa da União, inclusive em relação às contribuições previdenciárias, apresentando a Certidão Negativa de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União;
- f) certidão que prove a regularidade para com a Fazenda Estadual e Municipal da jurisdição fiscal do estabelecimento licitante;
- g) certidão que prove a regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS);



- h) declaração, sob as penas da lei, de que inexistem fatos impeditivos da sua habilitação;
- i) declaração, sob as penas da lei, que ateste o cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal;
- j) certidão negativa de falência ou concordata expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, dentro do prazo de validade previsto na própria certidão, ou, na omissão desta, expedida a menos de 3 (três) meses contados da data da sua apresentação. Entende-se como sede da Pessoa Jurídica, a matriz do estabelecimento.
- k) prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), em vigor (Lei Federal 12.440/2011).

11.2. As empresas portadoras de **CRC (Certificado de Registro Cadastral)** expedido pela Comissão Permanente de Licitações do Município de Erechim e **em vigor, poderão** utilizá-lo em substituição aos documentos exigidos nas alíneas “d”, “e”, “f”, “g”, “h”, “i”, “j” e “k” do item 7.1. O CRC **não será considerado** para efeito de habilitação quando apresentar documentação com prazo de validade vencido, **salvo se** a empresa apresentar junto ao CRC, os documentos atualizados.

11.3. No caso de certidões sem data de validade expressa, será considerado o prazo de 03 (três) meses a contar da data de emissão.

12. RECURSOS ADMINISTRATIVOS

12.1. Caberá recurso nos casos previstos na Lei Federal n.º 10.520/02 e Decreto Municipal 3.198 de 25 de julho de 2007, devendo o licitante **manifestar motivadamente** sua intenção de interpor recurso, através de formulário próprio do Sistema Eletrônico, explicitando sucintamente suas razões, após a realização do julgamento da habilitação dos licitantes, por parte do Pregoeiro.

12.1.1. A intenção motivada de recorrer é aquela que identifica, objetivamente, os fatos e o direito que o licitante pretende que sejam revistos pelo Pregoeiro.

12.2. Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, quando lhe será concedido prazo de 01 (um) dia para apresentação das razões do recurso, ficando os demais licitantes desde logo intimados para apresentar contrarrazões, em 01 (um) dia, que incidirá após o término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata aos autos.

12.3. A falta de manifestação motivada do licitante importará a decadência do direito de recurso e adjudicação do objeto pelo Pregoeiro ao vencedor.

12.4. Os recursos apresentados somente terão efeito devolutivo e não suspenderão as decisões recorridas.

12.5. O deferimento do pedido do recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

12.6. Não serão conhecidos os recursos interpostos após os respectivos prazos legais, bem como os encaminhados por fax, correios ou entregues pessoalmente.

12.7. Decairá do direito de impugnar perante a Administração, os termos desta licitação, aquele que os aceitando sem objeção, venha apontar, depois do julgamento, falhas ou irregularidades que a viciariam, hipótese em que tal comunicação não terá efeito de recurso.



13. ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

13.1. A adjudicação do objeto do presente certame será viabilizada pelo Pregoeiro sempre que não houver recurso.

13.2. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos procedimentais, a autoridade competente homologará e adjudicará o objeto ao vencedor, podendo revogar a licitação nos termos do Decreto Municipal nº. 3.198 de 25 de julho de 2007 e artigo 49 da Lei Federal 8.666/93.

13.3. A homologação da licitação é de responsabilidade da autoridade competente e só poderá ser realizada depois da adjudicação do objeto ao proponente vencedor pelo Pregoeiro.

14. RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

a) entregar o objeto licitado conforme especificações deste Edital, Anexo I e em consonância com a proposta de preços;

b) manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

c) providenciar a imediata correção das deficiências e/ou irregularidades apontadas pelo Contratante;

d) arcar com eventuais prejuízos causados ao Contratante e/ou a terceiros, provocados por ineficiência ou irregularidade cometida na execução do contrato;

e) aceitar nas mesmas condições contratuais os acréscimos e supressões de **até 50% (cinquenta por cento)** do valor inicial atualizado do contrato ou da nota de empenho;

f) arcar com todas as despesas com transporte, taxas, impostos ou quaisquer outros acréscimos legais, que correrão por conta exclusiva da Contratada.

15. DA ENTREGA

15.1. Os produtos deverão ser entregues no prazo de 10 (dez) dias a contar do recebimento da nota de empenho, com prévio agendamento, no Almoxarifado Central, Av. Farrapos nº 509 (54-3520 7026).

15.2. Os materiais deverão ser entregues acondicionados em embalagem oficial do fabricante, contendo a identificação da marca e a garantia/validade, respeitando todas as especificações contidas no presente Edital.

15.2.1. Para cada empenho deverá ser emitida uma ou mais notas conforme os itens entregues. Nas Notas Fiscais devem constar a descrição breve do produto conforme empenho, valor unitário, valor total do item e valor total da Nota Fiscal.

15.2.2. Deverá constar em cada Nota Fiscal a quantidade de volumes (caixas ou sacolas) que serão entregues.

15.3. O licitante deverá atentar para a qualidade dos produtos a serem entregues, pois somente serão aceitos aqueles que estiverem dentro dos parâmetros solicitados, atendam aos padrões exigidos pelo Mercado, e que forem entregues de acordo com o estabelecido no item anterior.



16. DO RECEBIMENTO DO OBJETO

16.1. O objeto, se estiver de acordo com o Edital e a proposta, será recebido:

a) PROVISORIAMENTE, no ato da entrega do objeto licitado, para posterior verificação de sua conformidade com o solicitado no Edital de licitação;

b) DEFINITIVAMENTE, após a verificação da qualidade, características e quantidade do bem e consequente aceitação, no prazo máximo de até 10 (dez) dias úteis, contados após o recebimento provisório.

16.2. A aceitação do objeto, não exclui a responsabilidade civil, por vícios de forma, quantidade, qualidade ou técnicos ou por desacordo com as correspondentes especificações, verificadas posteriormente.

16.3. O objeto recusado será considerado como não entregue.

16.4. Os custos de retirada e devolução dos itens recusados, bem como quaisquer outras despesas decorrentes, correrão por conta da empresa vencedora.

16.5. A empresa terá o prazo máximo de 30 (trinta) dias para efetuar a retirada, após notificação do Gestor da Compra.

17. PAGAMENTO

17.1. O pagamento será efetuado em até 15 (quinze) dias após a data de entrega e aceitação dos produtos, mediante apresentação de nota fiscal.

17.2. Não será efetuado qualquer pagamento enquanto houver pendência de liquidação da obrigação financeira em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

18. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

A aplicação de penalidades à licitante vencedora reger-se-á conforme o estabelecido na Seção II do Capítulo IV – Das Sanções Administrativas da Lei Federal 8.666/93 e conforme o Decreto Municipal nº 3.198/07.

18.1. Caso a Contratada se recuse a fornecer o objeto contratado, sem motivo justificado, ficará caracterizado o descumprimento da obrigação assumida, sendo-lhe aplicada, isolada ou cumulativamente:

a) advertência, por escrito;

b) multa sobre o valor do item;

c) suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração;

d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.

18.1.1. Caso a Contratada não possa cumprir os prazos estipulados, deverá apresentar justificativa por escrito, até o vencimento do prazo de entrega do objeto, ficando a critério do Contratante a sua aceitação.

18.1.2. Vencido(s) o(s) prazo(s), o Contratante oficiará à Contratada comunicando-a da data limite.

18.1.3. A partir dessa data, considerar-se-á recusa, sendo-lhe aplicada as sanções de que trata o



subitem 18.1.

18.1.4. A sanção de advertência será aplicada, por escrito, caso a inadimplência ou irregularidade cometida pela Contratada acarrete consequências de pequena monta.

18.1.5. Pela inexecução total da obrigação, o Contratante rescindir o contrato, podendo aplicar multa de 10% (dez por cento) sobre o valor do item.

18.1.6. Em caso de inexecução parcial da obrigação, poderá ser aplicado o percentual de 5% (cinco por cento) sobre o valor do item.

18.1.7. No caso de reincidência, ou em situações que causem significativos transtornos, danos ou prejuízos à Administração, será aplicado ao licitante que apresentar documentação falsa ou deixar de entregar documentação exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não manter proposta, não celebrar o contrato ou instrumento equivalente, falhar ou fraudar a execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, a sanção de impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública, pelo prazo de até cinco anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, garantida a prévia defesa, sem prejuízo das multas previstas em Edital e no contrato, e das demais cominações legais.

18.1.8. Caracterizada situação grave, que evidencie dolo ou má-fé, será aplicada ao licitante a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no subitem anterior.

18.2. As multas devidas e/ou prejuízos causados às instalações do Contratante, pela Contratada, serão deduzidos dos valores a serem pagos, recolhidos em conta específica em favor do Contratante, ou cobrados judicialmente.

18.2.1. Se a Contratada não tiver valores a receber do Contratante, terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, após a notificação oficial, para recolhimento da multa na forma estabelecida no subitem anterior.

18.3. A aplicação de multas, bem como a rescisão do contrato, não impedem que o Contratante aplique à Contratada as demais sanções previstas no subitem 18.1.

18.4. A aplicação de quaisquer das sanções relacionadas neste instrumento será precedida de processo administrativo, mediante o qual se garantirão a ampla defesa e o contraditório.

19. CONTRATO

19.1. Homologada a licitação, a Secretaria Municipal de Administração convocará no prazo de até 05 (cinco) dias o licitante que tiver apresentado a proposta vencedora para a assinatura do contrato, sob pena de decair no direito à Contratação, sem prejuízo das sanções previstas no artigo 81 da Lei Federal n.º 8.666/93.

19.2. Caso a empresa adjudicatária não assine o Contrato no prazo e condições estabelecidas, o Pregoeiro poderá convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para nova negociação até chegar a um vencedor ou recomendar a revogação da licitação independentemente da cominação



prevista no artigo 81, da Lei Federal n.º 8.666/93.

20. RESCISÃO

A rescisão das obrigações decorrentes do presente Pregão se processará de acordo com o que estabelecem os artigos 77 a 80 da Lei Federal n.º 8.666/93.

21. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

No ano de 2020, os recursos financeiros correrão à conta dos créditos abaixo discriminados:

10.01.08.244.0009.2048.4.4.90.52.12.00.00

22. DISPOSIÇÕES GERAIS

22.1. É facultado ao Pregoeiro oficial, auxiliado pela Equipe de Apoio, proceder em qualquer fase da licitação, diligências destinadas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originalmente da proposta.

22.2. A apresentação da proposta de preços implica na aceitação plena e total das condições deste Pregão, sujeitando-se o licitante às sanções previstas nos artigos 86 a 88, da Lei Federal n.º 8.666/93.

22.3. É vedada a subcontratação total ou parcial do objeto, a associação com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação.

22.4. Quaisquer elementos, informações e esclarecimentos relativos ao procedimento licitatório serão prestados pelo Pregoeiro Oficial e membros da Equipe de Apoio, servidores do Município de Erechim, Estado do Rio Grande do Sul, situada na Av. Farrapos, 509, Erechim – RS, CEP 99700-112, telefone (54) 3520-7023.

22.5. Os casos omissos serão resolvidos pelo Pregoeiro, que decidirá com base na legislação em vigor.

22.6. O Município não aceitará, sob nenhum pretexto, a transferência de responsabilidade da empresa vencedora para outras entidades, sejam fabricantes, técnicos ou quaisquer outros.

22.7. O Município de Erechim se reserva ao direito de anular ou revogar a presente licitação, no total ou em parte, sem que caiba indenização de qualquer espécie.

22.8. Integram este Pregão:

ANEXO I - Termo de Referência

ANEXO II – Modelo Declaração para ME ou EPP

ANEXO III – Minuta do Contrato

Erechim/RS, 07/07/2020.

CARLOS JOSÉ EMANUELE
Secretário Municipal de Administração



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE ERECHIM
Secretaria Municipal de Administração
Divisão de Compras e Licitações
- Divisão de Licitações -



JAQUELINE MIOLO
Chefe da Divisão de Licitações

ROBERTA BONATTI
Pregoeira Oficiala



ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA
PROCESSO 10487/2020
Pregão Eletrônico Nº: 66/2020

1 – OBJETO

A presente licitação tem por objeto a seleção de propostas visando a aquisição de móveis e eletrodomésticos para o Ginásio Bela Vista, para enfrentamento da emergência de saúde pública decorrente do novo coronavírus, causador da COVID-19, através da Secretaria Municipal de Assistência Social, com recursos COVIDACO - Cofinanciamento de Ações Socioassistenciais. Lei nº 13.979/20.

2 – JUSTIFICATIVA

A aquisição desses itens é necessária para estruturar o local e os serviços necessários para o fornecimento de alimentação para abrigar moradores em situação de Rua em conformidade com a Portaria 369/2020 que *“Dispõe acerca do atendimento do Cadastro Único para Programas Sociais do Governo Federal – Cadastro Único, disposto pelo Decreto nº 6.135 de 26 de junho de 2007, no Distrito Federal e nos municípios que estejam em estado de calamidade pública ou em situação de emergência reconhecidos pelos governos estadual, municipal, do Distrito Federal ou Federal, inclusive a Emergência de Saúde Pública de Importância Internacional declarada pela Organização Mundial da Saúde, em 30 de janeiro de 2020, em decorrência da Infecção Humana pelo novo coronavírus (COVID-19).*

Art. 8º – III - adaptação de espaços físicos com intuito de criar acomodações individuais ou isolar grupo ou apoio a outras formas de alojamento provisórios adequadas à realidade local, que obedeçam aos critérios de separação de pequenos grupos para evitar aglomerações que propiciam a disseminação do Covid -19,”

3 – DESCRIÇÃO DOS ITENS

Item	Qtd/Uni	Preço Unitário	Preço Total	Especificação
1	1,0000 UN			Refrigerador Industrial vertical 4 portas - Refrigerador industrial vertical de 4 portas, capacidade útil mínima de 1000 litros, monofásico 220 V, compressor de 1/2 hp, sistema de transmissão térmica convectiva, através de evaporadores e condensadores com sistema de ar forçado (sistema frostfree), dotado de 8 prateleiras ajustáveis. Características construtivas: Gabinete tipo monobloco revestido interna e externamente em aço inox, em chapa 22 (0,80 mm). Isolamento do gabinete de poliuretano injetado, com espessura mínima de 55 mm e densidade mínima de 36 kg/m3. Sapatas reguláveis constituídas de base metálica e ponteira maciça de material polimérico, fixadas de modo que a base do equipamento situe-se a aproximadamente 150 mm do piso. Portas revestidas interna e externamente em aço inox, em chapa 22 (0,80 mm). Isolamento da porta de poliuretano injetado, com espessura mínima de 45 mm e densidade mínima de 36 kg/m3. Vedação hermética em todo o perímetro das portas, constituída de gaxeta magnética sanfonada. Puxadores, trincos e dobradiças em aço inox. Trincos com travamento automático. Barreira térmica em todo o perímetro dos batentes das portas para evitar a



mínimo 01 grade/prateleira e possuir mínimo 2 regulagens internas de altura. Bandeja para resíduos fixa e sistema de cavalete reforçado em aço carbono com pintura eletrostática a pó. Consumo aproximado uso das duas câmaras de 1 kg/h, tipo de gás GLP, não utilizando energia elétrica. Forno com dimensões internas utilizáveis das câmaras de (alt. X larg. X prof.) 250x450x800 mm e dimensões externas máximas do equipamento com cavalete de (alt. X larg. X prof.) 1850 x650x950 mm. Equipamento deverá possuir manual de montagem instalação em Idioma Português BR e Certificado de garantia mínimo 6 meses.

4 2,0000 UN _____
Casco p/ botijao de gas P45

5 1,0000 UN _____
Suporte para Bobina de Plástico Filme com Serra - Suporte para Bobina de Plástico Filme com Serra tipo SBS 550 Características mínimas: Para bobinas de até 55 cm de largura
- Estrutura em aço inox 430 escovado:- Possui rolos em alumínio; Sistema de corte de filme através de serra dentada;- Cubagem (m³): 0,04;Garantia: 03 Meses contra defeitos de fabricação . Peso e Dimensões: Altura: 16 cm x Largura: 61 cm x Profundidade: 30 cm xPeso: 3,5 kg

6 1,0000 UN _____
Forno Combinado Digital Elétrico Completo - 8 GN'S ELÉTRICO, CAVALETE P/ FORNO WC 5/8/11, KIT COM 3 LISAS 3 PERFURADAS 2 GRELHAS
Forno Digital opção de custo-benefício
Forno composto das cinco funções básicas, mais o sistema de auto limpeza.
Projetado para assar , grelhar , gratinar e cozer lentamente seus alimentos no vapor, além de poder fazer frituras saudáveis . Possui a função para regenerar os seus produtos, transformando-os em novos e suculentos alimentos.
Características Técnicas mínimas:Capacidade de GN'S : 8 GN'S 1/1;Nºde Refeições (aprox.) : 350; Alimentação : Elétrico;Tensão (V) : 220V ou 380V;Corrente (A) : 220v = 46 380v = 26;Potência Instalada (KW) : 18,6;Consumo de Energia (Kw/h) : 13;Pressão de Entrada de Água (KGF/cm2) : 0,8 2Kgf/cm2;Conexões de Entrada de Água (BSP) : ¾";Método de Instalação : Chão /Cavalete;Conexões de Saída Esgoto : Ø1 ¼";Frequência (Hz) : 60;Cordão de Alimentação : Tipo Y;Classe : I;Grau de Proteção (I P) : IP 14;Dimensional do Produto;Altura (mm) : 962;Largura (mm) : 850;Profundidade (mm) : 875;Altura com cavalete (mm) : 1837;Dimensional da Câmara;Volume Útil da Câmara;Altura (mm) : 650
Largura (mm) : 350;Profundidade (mm) : 650;Volume Útil (Litros) : 148;Volume Total da Câmara de Cocção;Altura (mm) : 650;Largura (mm) : 550;Profundidade (mm) : 650;Volume Total (Litros) : 232
O Consumo de energia dependerá do tipo de alimento a ser preparado
APLICAÇÃO: Seco (50oC a 270oC) Para a preparação de alimentos desidratados, panificação, confeitaria, gratinados e grelhados. Garante uma alimentação mais saudável em empanados pois utiliza 70% menos óleo. Destaque especial para as batatas fritas sequinhas, deliciosas e saudáveis. Combinado (50oC a 270oC) Combine calor seco e vapor para evitar a desidratação dos alimentos. Função ideal para a preparação de carnes, preservando o volume e o sumo. Em frangos inteiros proporciona uma cocção homogênea, resultando em uma casquinha crocante sem perder a umidade interna. Regeneração (80oC a 180oC) Aqueça os alimentos que já estão pré-cozidos ou finalizados. Controle a temperatura, umidade e tempo. Evite poças no prato e crostas nos alimentos. Mantém o sabor e a textura como se fossem preparados na hora. Banho Maria (vapor de 60oC a 100oC) Possibilita o cozimento de alimentos delicados como frutos do mar, terrines, galantines, frutas, flans e pudins. Vapor (100oC) Possibilita que vários alimentos, que antes eram cozidos separadamente na água, sejam preparados simultaneamente e sem misturar os sabores. Desta forma



podemos cozinhar arroz, ovos, legumes, verduras e carnes ao mesmo tempo em um único produto. Além disso, mantém mais nutrientes no alimento, que normalmente se perderiam na cocção tradicional em água. Função auto-limpeza programável. VANTAGENS Permite obter produtos mais saudáveis devido a manutenção dos nutrientes e alta redução na aplicação de óleo; Assa, frita, gratina, descongela e regenera alimentos a níveis ótimos de qualidade e agilidade; Não é necessário escorrer os legumes; Pode-se cozinhar vários produtos ao mesmo tempo sem mesclar os sabores; Instalação rápida e simplificada; Peças da câmara de cocção desmontáveis e articuláveis para facilitar a limpeza; Tempo reduzido no preparo dos alimentos devido a convecção forçada e combinação entre cocção com adição de vapor e cocção a seco; Monitoramento em tempo real de tempo e temperatura da câmara de cocção; Espaço: Substituição de equipamentos convencionais por um equipamento tecnologicamente superior; Água: Economiza até 85% no consumo de água. Por exemplo: no método convencional, para cozinhar 45kg de batata são necessários no mínimo 50 litros de água. No Forno Combinado, para cozinhar essa mesma quantidade são necessários apenas 7 litros de água aproximadamente; Energia: 40% de redução no consumo de gás ou eletricidade. O Forno Combinado trabalha com termopar, garantindo o melhor aproveitamento do calor na câmara; Óleo: Reduz o consumo de óleo em até 70%. Carnes: Através da manutenção da umidade nas carnes, pode agregar até 18% a mais de peso, refletido na balança. Arroz e Legumes: Em panelas, em torno de 15% do arroz e legumes é perdido pois ficam na parte inferior onde o cozimento é mais rápido. Desta forma, temos uma economia de 15% em arroz e legumes pois não possui perdas. CARACTERÍSTICAS CONSTRUTIVAS Sistema de segurança para proteção do ventilador. Ao abrir a porta do equipamento o ventilador para imediatamente de funcionar; Geração de vapor através de vaporização por aspersor. Sistema de cocção dotado de turbina acionada por motor. Este sistema permite maior uniformidade e rapidez no preparo de alimentos uma vez que a temperatura dentro da câmara de cocção é homogeneizada rapidamente; Alta durabilidade: Gabinete construído com aço inox AISI 430, e câmara de cocção em aço AISI304 nobre que permite usufruir o produto por muitos anos. Sistema de vedação da câmara de cocção com vidro duplo proporcionando maior eficiência ao equipamento devida a baixa taxa de perdas de calor para o meio externo; ACESSÓRIOS - Esguicho tipo revólver e mangueira de higienização; - Suporte esguicho; - Calha da porta; - Calha do forno; - Mangueiras para engate na rede hidráulica e de esgoto; - Regulador de pressão do gás (Quando equipamento exclusivamente a gás); - Flexível para o regulador de pressão do gás (Quando equipamento exclusivamente a gás); - Sensor de núcleo;

7

2,0000 UN

Multiprocessador de Alimentos - (MT) - Descrição: Multiprocessador de alimentos, com lâminas multifuncionais, modelo doméstico. Capacidade: - Tigela grande: aprox. 2 litros de ingredientes líquidos ou 3Kg de massa. Características construtivas: Lâminas multifuncionais fabricadas em aço inoxidável; Tigela extragrande, com capacidade aprox. para 2 litros de ingredientes líquidos ou 3 Kg de massa. Tampa da tigela com bocal largo para absorver frutas, legumes e verduras inteiras. Com 2 ajustes de velocidade e função pulsar que permita o controle preciso da duração e frequência do processamento. Segurança: detecção de tampa, tigela e freio mecânico de 1,5s. Cabo com armazenamento integrado. Base firme com pés antidesslizantes (ventosas). Motor com potência de 700W. Voltagem: 110V e 220V. Dimensionamento e robustez da fiação, plugue e conectores elétricos compatíveis com a corrente de operação. Cordão de alimentação (rabicho) certificado pelo INMETRO, com indicação de voltagem. Os acessórios devem combinar com a cor da velocidade e possibilitar a limpeza em lava louças.

Acessórios: batedor para mistura de massas leves e pesadas; 1 faca de corte em aço inoxidável para carnes, legumes e verduras; 2 discos de metal para ralar e picar em pedaços finos e médios; Liquidificador (jarra) com tampa, com capacidade para 1,5 litros para misturar, triturar e mexer ingredientes variados; 1 disco emulsificador para preparar alimentos como clara em neve e maionese.



Matérias primas, tratamentos e acabamentos: As matérias primas utilizadas na fabricação do produto devem atender às normas técnicas específicas para cada material. Estrutura, pilão e botão de velocidade fabricados em ABS.

Disco Emulsificador fabricado em PP. Pilão interno, tigela com tampa e liquidificador fabricados em SAN. Discos e lâminas de corte fabricados em aço inoxidável.

O equipamento e seus componentes devem ser isentos de rebarbas, arestas cortantes ou elementos perfurantes.

8 1,0000 UN _____

Batedeira Planetária multifuncional - com no mínimo 8 opções de velocidade, potência de no mínimo 600w, tigela em inox, com capacidade mínima de 04 litros, contendo no mínimo 01 Fouet, 01 gancho para massas, 01 pá plana, 01 tampa transparente anti-respingos.

9 2,0000 UN _____

Balcão c/ duas prateleiras fechadas e três gavetas, - com pés reguláveis, confeccionada toda em aço inox "304" com espessura de 1,5mm. Medidas: 150x70x85cm.

10 2,0000 UN _____

Mesa com prateleira em inox - mesa com prateleira gradeada, com pés reguláveis, toda em aço inox, medindo 150 x 50 x 175 cm

11 4,0000 UN _____

Estante de aço inox - 1,5 metros de comprimento e 2 metros de altura com 6 prateleiras lisas, produzida totalmente em Aço Inoxidável tipo 201 de alta qualidade e resistência. Suporta até 480 kg de carga, sendo 80 kg em cada prateleira. Produto ideal para o armazenamento de produtos em cozinhas, padarias, açougues, frigoríficos, restaurantes e no comércio em geral.

Cor Aço Inox

Características mínimas:

Capacidade de peso total 420kg

Capacidade de peso por prateleira 70kg

Tipo de Aço AISI 201

Comprimento 1,5 m

Largura 40 cm

Altura 200 cm

Quantidade de Prateleiras 6 Prateleiras

Prateleiras 6 Prateleiras Lisas

Espessura das Chapas de Aço 0,6 mm

Espessura dos Tubos 1mm

12 1,0000 UN _____

Mesa de aço inox industrial / Bancada - Mesa de Manipulação com 1,2 metros de comprimento, produzida totalmente em Aço Inoxidável tipo 201 de alta qualidade e resistência. Suporta até 400kg de carga, sendo 300kg na tampa superior e 100kg na tampa inferior. Possui acabamento na lateral posterior (espelho), ideal para utilização próxima à paredes, evitando o escorrimento de líquidos. Características mínimas

100% Aço Inoxidável; Acabamento na lateral (espelho); Desmontável; Duas Prateleiras Reforçadas; Pés ajustáveis, garantindo segurança e estabilidade

13 1,0000 UN _____



Forno de Micro-ondas com Timer, - capacidade mínima de 30 L

Características mínimas: - Display digital, ajustar relógio, teclas pré-programadas com receitas do dia a dia, pipoca, brigadeiro, caneca, descongelar bovina, frango e prato pronto, potência, adiar preparo, teclas rápidas (+5min, +1min, +30seg), tecla parar/ cancelar, travar painel: para que o microondas não seja ligado sem que haja algum alimento dentro, teclas de seleção para ajustar tempo ou peso de cozimento, descongelamento de carnes (bovina e frango) e pratos prontos.
Capacidade (litros) mínimo 30 l Potência (W) 820 (mínima); 03 níveis de potência, cor branco, tensão/Voltagem 110V/ 220V. Garantia mínima de 12 meses após a emissão da nota fiscal.

14 10,0000 UN _____

Climatizador de ambiente quente e frio, portátil, - Controle Remoto, Branco 220V 3 Em 1, Ar Quente e Frio, Controle Remoto, Branco -220V

Ele é 3 em 1, sendo ideal para ventilar, umidificar e aquecer, para isso, conta com dois níveis de potência. Possui função timer, permitindo que você programe o tempo de funcionamento em até 8h.
Características mínimas:

Multi funções: Ventilador, Umidificador e Aquecedor

Aquecimento com 2 níveis de potência

Função Oscilação, distribuiu o vento em diversas direções

Função Timer com 8h de funcionamento

Seletor de velocidades de ventilação: baixa, média, alta

Luzes indicadoras de funcionamento das funções: Umidificador, Oscilação, Timer (1h, 2h, 4h, 6h e 8h), ventilação

Porta controle remoto e porta cordão elétrico no corpo do aparelho;

Controle remoto com alcance de até 6m

Tanque de água com capacidade de 4,5L com indicação de mínimo e máximo

Comprimento do Cordão elétrico de 1,3m

Acompanha pré-filtro e filtro de ar removível antibacteriano e antimoho

Sinal sonoro

Alça e 4 rodinhas para transporte

Potência: 127V= 1500W / 220V= 2000W

Dimensões do produto (AxLxP): 69,5 x 27 x 36,5cm

Peso do produto: 6,81Kg

Garantia mínima de 12 meses pelo fabricante

15 1,0000 UN _____

Lavadora de roupas - Capacidade de roupa seca: 15Kg, no mínimo 7 programas de lavagem; Funções: lava, enxágua e centrifuga; Potência: 550W; 4 Níveis de água; Cesto: Inox; Consumo aproximado de água: 12,3 litros; Cor: Branca; Voltagem: 220V;

Dimensões aproximadas: Altura: 107 cm, Largura: 66 cm, Profundidade: 73 cm

Peso aproximado: 45 Kg

Garantia de 12 meses.

16 2,0000 UN _____

Secadora de Roupas - com no mínimo 6 programas de secagem; Capacidade mínima de 11Kg; Filtro pega-fiaços; Programa Rápido; Indicador de nível; Cesto de aço galvanizado; Voltagem: 220V; Cor: Branca;

Dimensões aproximadas: 84x55x59,5 cm (AxLxP);

Peso aproximado: 33Kg;

Garantia: 12 meses.



Estado do Rio Grande do Sul
MUNICÍPIO DE ERECHIM
Secretaria Municipal de Administração
Divisão de Compras e Licitações
- **Divisão de Licitações** -



17

2,0000 UN

Lavadora de roupas, tipo tanquinho: - Características mínimas:

- Capacidade para lavar no mínimo 4Kg de roupa, com 6 programas de lavagem, dispenser para sabão em pó, tampa transparente, sistema de Engates, filtro de fiapos.

- Classificação Energética: A;

- Voltagem: 220V;

- Potência mínima: 390W;

- Peso aproximado: 7,70Kg;

Dimensões aproximadas:

- Largura: 47cm;

- Altura: 88cm;

- Profundidade: 47cm.

Garantia mínima de 12 meses.

CARLOS JOSÉ EMANUELE
Secretário Municipal de Administração

JAQUELINE MIOLO
Chefe da Divisão de Licitações

ROBERTA BONATTI
Pregoeira Oficiala



ANEXO II

MODELO DE DECLARAÇÃO PARA MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob nº _____, por meio de seu representante legal (ou procurador) Sr. _____, CPF ____ (nº) ____, DECLARA sob as sanções administrativas cabíveis e sob as penas da lei, ser _____ (microempresa ou empresa de pequeno porte), nos termos de legislação vigente, não possuindo nenhum dos impedimentos previstos no parágrafo 4º do art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006.

Local e Data

Nome e Ass. Representante Legal

Nome e Ass. Contador - CRC